**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области**

**«Воскресенский колледж»**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Методический комплекс по разработке курсового проекта по дисциплине**

**ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения**

**МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации**

**г.Воскресесенск.2019г.СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| **Общие положения**. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 3 |
| I. Выборы темы. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . ..3 |
| II. Изучение литературы, ее анализ и составление |
| библиографического списка. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .4 |
| **Рекомендуемая литература**. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .4 |
| III. Оформление курсовой работы. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .5 |
| IV. Защита курсовой работы . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .5 |
| **Содержание курсовой работы** . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .6 |
| 1. Оглавление . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .6 |
| 2. Введение . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .6 |
| 3. Творческая часть. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .6 |
| 4. Технологическая часть. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .6 |
| 5. Заключение . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .16 |
| 6. Приложения . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 16 |
| ***Приложение 1***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 18 |
| ***Приложение 2*.** . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 20 |
| ***Приложение 3***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 21 |
| ***Приложение 4*.** . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 22 |
| ***Приложение 5***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 23 |
| ***Приложение 6***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 24 |
| ***Приложение 7***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 25 |
| ***Приложение 8***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 26 |
| ***Приложение 9***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 28 |
| ***Приложение 10***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 37 |
| ***Приложение 11***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 38 |
| ***Приложение 12***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 39 |

### *ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ*

 Программа ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» предназначена для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

 Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции.

 Задачи – научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать эффективные организационные формы и методы для деятельности предприятия общественного питания.

 Курсовое проектирование по специальным дисциплинам является самостоятельной работой студента, обобщающей, закрепляющей и углубляющей знания, полученные при изучении профессионального модуля ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»

Подготовка и написание курсовой работы состоит из этапов:

1. Выбор и получение от руководителя рекомендаций по методам исследования и источникам информации.

2. Изучение литературы и ее анализ.

3. Разработка плана курсовой работы.

4. Проведение технологических расчетов.

5. Оформление курсовой работы и рецензирование ее руководителем.

6. Защита курсовой работы.

**I. ВЫБОР ТЕМЫ**

Работа над курсовой работой начинается с выбора темы из утвержденного перечня (см. ***Приложение 1***). Студент выбирает тему, исходя из своего уровня понимания, оценки ее теоретического и практического значения, интереса.

**II. ИЗУЧЕНИЕ ЛИТЕРАТУРЫ, ЕЕ АНАЛИЗ И СОСТАВЛЕНИЕ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО СПИСКА**

Изучение информационных материалов дает возможность студентам полнее раскрыть разделы курсовой работы. При работе с литературой необходимо полностью записать автора книги, ее название, место издания, название издательства, год выпуска.

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. ГОСТ 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
2. ГОСТ 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. ГОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
4. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
7. Аносова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: «Экономика», 2008.
8. Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. М.: Экономика, 2007.
9. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
10. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. М.: Высшая школа, 2009.
11. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования.
12. Журналы: «Питание и общество», «Гурман»,«Вы и Ваш ресторан», «Ресторанные ведомости».
13. Методические рекомендации по составлению ассортимента меню.
14. Сборник рецептур блюд диетического питания. — Киев, 1988.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. — М.: «Вика», 1992.

**III. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**Курсовая работа должна содержать** не менее 20 страниц машинописного текста на одной стороне писчей бумаги формата А-4 с полями и представляется в сброшюрованном виде. Студент отвечает за грамотность и правильность оформления курсовой работы.

**Размеры полей: левого** — не менее 25-30 мм, **правого** — не менее 10-15 мм, **верхнего** — не менее 10-15 мм, **нижнего** — не менее 15-20 мм.

**Заглавия разделов** пишутся с красной строки с нового листа шрифт 16п/ж, основной 14(Times New Poman)

**Страницы** нумеруются последовательно в нарастающем порядке.

Все **таблицы**, приводимые в тексте, нумеруются арабскими цифрами на протяжении всего текста.

***Курсовая работа имеет:***

**титульный лист** (см. ***Приложение 2***), за которым следует рецензия руководителя курсового проекта , затем оглавление (см. ***Приложение 4***) и содержательную часть.

**IV. ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

В установленные сроки завершенная работа представляется научному руководителю на рецензирование. Руководитель определяет уровень и качество ее выполнения.

Процедура защиты работы включает:

— сообщение студента по теме работы с использованием презентации проекта;

— вопросы к студенту;

— выступление руководителя о качестве выполнения работы;

— выставление оценки.

**Оценка курсовой работы** производится по результатам защиты с учетом качества выполнения и оформления работы.

***Основными критериями оценки*** являются:

— степень развития темы;

— творческий подход и самостоятельность в анализе, расчетах, обобщенных выводах;

— правильность произведенных расчетов и выполнения схем, чертежей;

— практическая значимость выводов и рекомендаций, их обоснованность;

— соблюдение требований к оформлению курсовой работы и аккуратность в ее исполнении.

Оценивается курсовая работа (проект) по пятибалльной системе.

**СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

***1. Оглавление***

В оглавлении дается формулировка всех глав или разделов и параграфов. Оглавление дается по образцу.

***2. Введение***

Курсовая работа начинается с введения, в котором излагаются цель курсового проектирования, актуальность исследования, формулируются исследовательские и практические задачи. Объем введения — 2—3 страницы.

***3. Творческая часть***

В творческой части следует дать подробную характеристику проектируемого предприятия в целом и цеха. Объем творческой части — 6—10 страниц.

1.1. **Характеристика проектируемого предприятия:**

Основные пункты:

1. Назначение предприятия.

2. Ассортимент выпускаемой продукции.

3. Методы и формы обслуживания потребителей.

4. Характеристика помещений предприятий.

5. Характеристика организации производства, наличие филиалов.

1.2. **Характеристика проектируемого цеха:**

1. Назначение цеха.

2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху.

3. Наличие торгово-технологического оборудования.

4. Организация труда в цехе, режим работы цеха, характеристика рабочего места.

5. Состав производства (наличие участков, цехов).

***4. Технологическая часть***

Технологическая часть курсовой работы должна состоять из расчетов. В качестве исследования предлагается разработать производственную программу цеха. Производственной программой предприятия являются составленные планы-меню на основе ассортиментного количества блюд и напитков.

Этапы выполнения производственной программы представлены ниже.

**1. Составление таблицы и графика загрузки зала**

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле:

## Nч= Р · φч · хч/ 100,

 где: Nч – количество посетителей за час;

Р – вместимость зала;

φч – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

хч – загрузка зала в данный час, %

***Примерное значение оборачиваемости*** одного ***места*** и среднего процента загрузки зала в зависимости от типа предприятия смотри в **Приложении 5.**

Рассчитав количество посетителей за каждый час работы предприятия, оформляем таблицу № 1.

***Таблица № 1***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Часы работы предприятия | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки | Количество посетителей |
| 1 | 8—9 | 3 | 30 | 90 |
| 2 | 9—10 | 3 | 20 | 60 |
| ………. | ……… | ……… | ……… | ……… |
| ………. | ……… | ……… | ……… | ……… |

ИТОГО:

Коэффициент пересчета блюд (К) оформляется по формуле:

К = Nчас./ N(день), где

 Nчас. – количество потребителей прошедших через торговый зал за 1 час;

 N(день) – количество потребителей прошедших через торговый зал за день.

 Суммируя, количество посетителей за каждый час работы предприятия, получаем **количество посетителей за один день**:

Nд = Σ**Nч,**

где: Nд – число потребителей, обслуживаемых в течение дня;

Nч – количество посетителей за час.

**2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале**

Зная количество посетителей за день, определяем количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии, по формуле:

**nд**=*Nд∙m*,

где **nд** — количество блюд:

***Nд*** — количество посетителей за день;

*m* — коэффициент потребления блюд (см. **Приложение 6**).

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

*n = Nд∙mх.б.*

*n = Nд∙mIб.*

*n = Nд∙mIIб.*

*n = Nд∙сл.б.,*

где ***n*** — количество холодных, первых, вторых и сладких блюд;

 ***Nд*** — количество посетителей за день;

***m*** — коэффициент потребления соответственно холодных, первых, вторых, сладких блюд.

Определение **количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба** производится в соответствии с нормами потребления, действующими в данном типе предприятия. Количество напитков определяем по формуле:

***n =****Nд∙H*,

где ***n***— количество напитков, кондитерских изделий и хлеба;

 ***Н*** — норма потребления (см. **Приложение 7**).

Полученные результаты сводим в таблицы:

***Таблица № 2***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п наименов. блюд | Кол-вопотребления | Коэффициент потребления | Кол-во блюд |
| 1. Холодные блюда |  |  |  |
| 2. Первые блюда |  |  |  |
| 3. Вторые блюда |  |  |  |
| 4. Сладкие блюда |  |  |  |

ИТОГО:

***Таблица № 3***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п наименов. блюд | Кол-вопотребления | Нормы потребления | Кол-во блюд |
| л/кг/шт | в порциях |
| 1. Горячие напитки |  |  |  |  |
| 2. Холодные напитки |  |  |  |  |
| 3. Кондитерские изд. |  |  |  |  |
| 4.Хлеб и хлебобулочные изделия |  |  |  |  |

ИТОГО:

**3. Разработка ассортиментного минимума** осуществляется с

помощью Методических указаний по развитию, размещению сети специализированных предприятий общественного питания и требования к их организации, в которых дан уточненный ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для этих предприятий.

**4. Составление плана-меню**

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню (см. **Приложение 8**), ассортиментный минимум для каждого предприятия, количество посетителей за день, наличие оборудования,

квалификацию поваров. План-меню следует составлять по форме:

***Таблица № 4***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, гр | № по Сборнику рецептур | Наименование блюд | Кол-во блюд | Ответственный за приготовление (повар) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| I. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ |
|  | 121 | Окунь заливной | 50 |  |
|  | 141/819/90 | Ростбиф хол. с гарн. | 60 |  |
|  | 52 | Салат витаминный | 150 |  |
|  | 96 | Икра баклажанная | 110 |  |
|  |  | ВСЕГО: |  | и т. д. |

**5. Составление таблицы и графика реализации блюд и напитков**

На основании таблицы загрузки зала и плана-меню количество блюд того или иного наименования за каждый час работы предприятия определяем по формуле:

Nчас = Nдень ∙ К, где

Nдень – общее количество блюд данного вида;

 К – коэффициент пересчета блюд.

Полученные данные сводим в таблицу:

 ***Таблица № 5***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  № п/п | Наименование блюд | Кол-во блюд за день | 10/11 | 11/12 | 12/13 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

По составленным формулам вначале производим расчет коэффициента пересчета блюд за каждый час работы предприятия (Таблица №1), но только тех, которые готовятся в холодном цехе (холодные блюда и закуски, сладкие блюда, холодные напитки и холодные и сладкие супы), или в горячем цехе (первые, вторые блюда, горячие напитки, гарниры, горячие закуски). Полученные при расчете данные оформляем в виде таблицы:

**6. Расчет рабочей силы для цеха и магазина кулинарии**

Расчет рабочей силы в цехе производится на основании производственной программы цеха и норм времени для приготовления блюд каждого вида, значащихся в плане-меню и изготавливающихся в цехе. Расчет производится по формуле:

N1 = n ∙ Нвр / 3600 ∙ Тсм ∙ λ, где

n – количество изделий (или блюд) изготовляемых за день, шт, кг, блюд;

Нвр - норма времени на изготовление единицы изделия, с. (см. Приложения 9 в методических указаниях);

Tсм - продолжительность смены, ч. (T = 7-7,2; 8-8,2; 10-10,2; 11-11,2 ч);

λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда

(λ =1,14).

Расчет рабочей силы сводится в таблицу следующей формы:

***Таблица № 7***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюд | Кол-во блюд | Нормавремени | Кол-воработников |
| 1. | Салат из св. помидоров | 100 | 108 | 0,17 |
|  | и т. д. |  |  |  |

ИТОГО:

Общая численность работников цеха с учетом выходных и праздничных дней, отпусков, дней болезни определяется по формуле:

***,***

где ***N2*** — общее число работников в цехе;

***N1*** — расчетное количество работников;

***K1*** — коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.

**7. Составление графика выхода на работу**

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Правильно работающий и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивают повышение производительности труда работников, значительно снижают травматизм и заболеваемость, повышают дисциплину и культуру производства. При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени, т. е. времени, которое должен отработать каждый повар за календарный месяц. Расчет производится по формуле:

***Ээф = [К – (П + В)] ***,

где ***Ээф*** — эффективный фонд рабочего времени;

***К***— количество календарных дней;

***П***— количество праздничных дней;

***В*** — количество выходных дней;

***Тсм***— продолжительность рабочей смены (8,8,2:7,7,2:1,11,2).

Затем составляется график выхода на работу поваров цеха на определенный месяц в виде таблицы:

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***График выхода на работу поваров горячего цеха на октябрь месяц***

 ***Таблица 8***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ф.И.О. | Должность | Дни месяца | Эффектив. фондЭэф |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | ит.д. |  |
| 1. Петров О.И. | повар 3 р. | 6—14 |  |  |  |  |  |  |  | 184 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**8. Расчет и подбор оборудования**

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Основным холодильным оборудованием производственных цехов являются холодильные шкафы, сборно-разборные камеры и охлаждаемые емкости в секционных столах.

Технологический расчет сводится к определению вместимости оборудования в соответствии с количеством продукции. Расчет производится по формуле:

***,***

где ***Е***— вместимость шкафа, камеры, кг;

***Q***— масса продукта, кг;

 — коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты (для шкафов — 0,7:0,8; для камер — 0,5:0,6).

Массу продукта находят по формуле:

***,***

где ***qp*** — масса одной порции изделия;

***Пg*** — количество порций.

Расчет вместимости холодильных шкафов сводим в таблицу:

***Таблица № 9***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименования блюд | Кол-во блюд | Масса одной порции, г | Масса продукта, кг |
| Салат из свежих помидоров | 150 | 100 | 21,4 |
| и т. д. |  |  |  |

ИТОГО:

Согласно полученной общей вместимости холодильного шкафа подбираем холодильное оборудование (см. **Приложение 10**).

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Расчет теплового оборудования включает определение объемов и количества котлов, необходимых для варки бульонов, а также первых, вторых блюд, соусов, гарниров и горячих напитков.

Расчет котлов для варки бульонов может производится на все количество первых блюд, реализуемых в течение дня; на горячие напитки, соусы, гарниры — на каждые два часа реализации или на максимальное количество этих блюд, реализуемых за день.

Объем котлов для варки бульонов рассчитывают по формуле:

***,***

где Vпрод — объем, занимаемый продуктом при варке бульона, дм3;

***,***

где ***Пg*** — количество блюд;

***qp***— масса продукта на одну порцию, кг;

***j***— объемная масса продукта (плотность — кг/м3);

***Vв*** — объем воды, дм3;

***,***

где ***Q*** — масса основного продукта, кг;

***qв*** — масса воды на 1 кг основного продукта (принимается в зависимости от концентрации бульона — см. Приложение 11);

***Vпром*** — объем, занимаемый промежутками между продуктами, дм3;

***,***

где *** = 1 – j*** — коэффициент, учитывающий промежутки между продуктами.

Норма закладки сырья нетто на одну порцию (г) принимается по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий в зависимости от типа и категории предприятия.

Объем котла для варки первых блюд рассчитывается по формуле:

***,***

где ***Vк*** — объем котла для варки первого блюда, дм3;

***А***— количество порций первого блюда, реализуемого за день;

***Н*** — норма выхода первого блюда на одну порцию (заправочных — 500 г, прозрачных — 400 г, бульонов — 300 г);

***К*** — коэффициент заполнения котла. **К = 0,85.**

При расчете объема котлов для варки различных блюд учитываются сроки реализации готовых изделий:

жареные вторые блюда — 1 час

отварные, припущенные

тушеные вторые блюда 2 часа

овощные гарниры 2 часа

каши рассыпчатые и

капуста тушеная 6 часов

горячие напитки 2 часа

Для тушеных продуктов ***Vк = Vпрод***

Объем котлов, необходимых для варки набухающих продуктов (мясо, рыба, картофель и др.), определяется по формуле:

******

Для макаронных изделий, набухающих при варке, объем котлов рассчитываем по формуле:

***,***

где ***Vпрод*** — объем продукта, дм3;

***Vв***— объем воды, дм3;

***К***— коэффициент заполнения котла, равный 0,85.

Объем воды определяется по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.

Объем котлов для приготовления горячих напитков находим по формуле:

***,***

где ***А*** — количество порций;

***Н*** — норма выхода одной порции, г;

***К*** — коэффициент заполнения котла (0,85).

Количество электрических плит и электросковород подбираем без расчета, исходя из производственной программы предприятия и цеха.

**9. Расчет и подбор немеханического оборудования**

К немеханическому оборудованию предприятий общественного питания относятся: производственные столы, моечные ванны, стеллажи и т. д.

Количество производственных столов, устанавливаемых в цехе предприятия, рассчитывается в соответствии с численностью работников и нормой длины стола на одного работающего по формуле:

***,***

где ***L*** — погонная длина производственных столов, м;

***Ip***— норма погонной длины стола на одного работника (1,25 м);

***Rmax*** — наибольшее количество поваров, работающих одновременно в цехе (согласно графика выхода на работу).

Согласно полученной длины производственных столов подбираем столы (см. **Приложение 12**)

**10. Подбор кухонного инвентаря и посуды для цеха**

Подбор инвентаря производим согласно нормам оснащения кухонным инвентарем и посудой. Составляем таблицу оснащения кухонным инвентарем и посудой:

***Таблица № 10***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование инвентаря | Ед. изм. | Количество местнорма оснащения |
|  |  |  |

**11. Расчет полезной и общей площади цеха**

Вначале рассчитываем полезную площадь цеха, занятую под оборудованием, составляя его спецификации в виде таблицы:

***Таблица № 11***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Марка, тип | Кол-во | Габариты | Площадь ед. оборудования | Площадь, занимаемая оборудованием |
| Длина | Ширина | Высота |
| Холодил. шкаф | Х-1,12 | 1 | 785 | 1570 | 2055 | 1,23 | 1,23 |
| и т. д. |  |  |  |  |  |  |  |

ИТОГО:

Общая площадь цеха определяется по формуле:

,

где ***Sобщ*** — общая площадь цеха;

***Sпол*** — полезная площадь цеха;

 — коэффициент использования цеха (холодный цех — 0,4, горячий цех — 0,35).

***5. Заключение***

В заключении подводится итог проведенных исследований и расчетов, указывается практическая значимость выполненного исследования.

Объем заключения — 2—3 страницы.

***6. Приложения***

Приложения оформляются как продолжение работы и располагаются в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа словом «Приложение» в правом верхнем углу и нумеруется последовательно.

***Приложение 1***

**Примерная тематика курсовых работ**

1. Организация работы кафе на 25 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
2. Организация работы кафе на 30 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
3. Организация работы кафе на 50 мест. Организация производства продукции в кондитерском цехе.
4. Организация работы кафе на 75 мест. Организация производства продукции в овощном цехе.
5. Организация работы кафе-мороженое на 25 мест
6. Организация работы кафе-мороженое на 30 мест
7. Организация работы кафе-мороженое на 50 мест
8. Организация работы кафе-кондитерское на 25 мест
9. Организация работы кафе-кондитерское на 30 мест
10. Организация работы школьной столовой. Организация производства продукции в горячем цехе.
11. Организация работы школьной столовой. Организация производства продукции в холодном цехе.
12. Организация работы столовой при высшем учебном заведении. Организация производства продукции в горячем цехе.
13. Организация работы столовой при высшем учебном заведении. Организация производства продукции в холодном цехе.
14. Организация работы столовой при предприятии. Организация производства продукции в горячем цехе.
15. Организация работы столовой при предприятии. Организация производства продукции в холодном цехе.
16. Организация работы кафе молодежного на 30 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
17. Организация работы кафе молодежного на 45 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
18. Организация работы кафе молодежного на 50 мест. Организация производства продукции в овощном цехе.
19. Организация работы кафе молодежного на 100 мест. Организация производства продукции в кондитерском цехе.
20. Организация работы ресторана класса люкс на 75 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
21. Организация работы ресторана класса люкс на 100 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
22. Организация работы ресторана высшего класса на 50 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
23. Организация работы ресторана высшего класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
24. Организация работы ресторана первого класса на 100 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
25. Организация работы ресторана первого класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
26. Организация работы ресторана при гостинице. Организация производства продукции в холодном цехе.
27. Организация работы ресторана при гостинице. Организация производства продукции в горячем цехе.
28. Организация работы ресторана, специализирующегося на русской кухне, на 110 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
29. Организация работы ресторана, специализирующегося на русской кухне, на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
30. Организация работы ресторана, специализирующегося на итальянской кухне, на 110 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
31. Организация работы ресторана, специализирующегося на японской кухне, на 50 мест. Организация производства продукции в холодном (горячем) цехе.
32. Организация работы бара высшего класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
33. Организация работы бара первого класса на 50 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
34. Организация работы пивного бара высшего класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
35. Организация работы гриль-барана 50 мест. Организация производства продукции в горячем (холодном) цехе.
36. Организация работы ресторана, специализирующегося на итальянской кухне, на 110 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
37. Организация работы суши-бара на 50 мест.
38. Организация работы закусочной на 45 мест.

***Приложение 2***

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Московской области**

**«Воскресенский колледж»**

**Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Зам.директора по УПР

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Л.Куприна

КУРСОВАЯ РАБОТА

**По профессиональному модулю ПМ 0.6 «Организация работы структурного подразделения»**

ТЕМА: «………»

Выполнил студент группы №\_\_\_

Специальность 19.02.10 «Технология продукции

общественного питания»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Руководитель:

Преподаватель З.М.Дюмина

 Оценка:\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)

 « » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г

Воскресенск 2019г.

***Приложение 3***

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

Введение

1. Характеристика проектируемого предприятия.

2. Характеристика проектируемого цеха.

3. Технологическая часть:

3.1. Составление таблицы и графика загрузки зала; определение количества потребителей.

3.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале.

3.3. Разработка плана-меню.

3.4. Составление таблицы реализации блюд.

3.5. Расчет рабочей силы для цеха.

3.6. Разработка графика выхода на работу.

3.7. Расчет и подбор технологического и немеханического оборудования.

3.8. Расчет полезной и общей площади цеха.

3.9. Сертификация продукции и сырья.

3.10. Контроль качества продукции и сырья.

3.11. Охрана труда в цехе.

Заключение

Библиографический список

Приложение

1. Технико-технологические карты на блюда (фирменные блюда)
2. График выхода на работу.
3. План цеха с размещением оборудования.

***Приложение 4***

**График загрузки общедоступной и диетической столовых**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Общедоступная | Диетическая |
| Оборачиваемость одного места1ч,раз | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места1ч,раз | Средний % загрузки зала |
| 8—9 | 3 | 30 | 2 | 60 |
| 9—10 | 3 | 20 | 2 | 40 |
| 10—11 | 3 | 20 | 2 | 20 |
| 11—12 | 2 | 40 | 1,5 | 70 |
| 12—13 | 2 | 70 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 2 | 90 | 1,5 | 80 |
| 14—15 | 2 | 80 | 1,5 | 60 |
| 15—16 | 2 | 40 | 1,5 | 40 |
| 16—17 | Перерыв |  | Перерыв |  |
| 17—18 | 2 | 30 | 2 | 40 |
| 18—19 | 2 | 40 | 2 | 40 |
| 19—20 | 2 | 20 | 2 | 30 |

**Городской ресторан или ресторан при гостинице**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Городской ресторан | Ресторан при гостинице |
| Оборачиваемость одного места1ч,раз | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места1ч,раз | Средний % загрузки зала |
| 8—9 |  |  | 2 | 40 |
| 9—10 |  |  | 2 | 60 |
| 10—11 |  |  | 2 | 30 |
| 11—12 | 1,5 | 20 | 1,5 | 40 |
| 12—13 | 1,5 | 30 | 1,5 | 100 |
| 13—14 | 1,5 | 90 | 1,5 | 90 |
| 14—15 | 1,5 | 70 | 1,5 | 80 |
| 15—16 | 1,5 | 40 | 1,5 | 50 |
| 16—17 | 1,5 | 30 | 1,5 | 30 |
| 17—18 | Перерыв |  | Перерыв |  |
| 18—19 | 0,4 | 50 | 0,6 | 70 |
| 19—20 | 0,4 | 100 | 0,6 | 100 |
| 20—21 | 0,4 | 90 | 0,6 | 80 |
| 21—22 | 0,4 | 80 | 0,6 | 70 |
| 22—23 | 0,4 | 40 | 0,6 | 60 |

***Приложение 5***

**Кафе общего типа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Самообслуживание | Обслуживание официантами |
| Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала |
| 8—9 | 2 | 50 | 1,5 | 30 |
| 9—10 | 2 | 30 | 1,5 | 30 |
| 10—11 | 2 | 30 | 1,5 | 30 |
| 11—12 | 2 | 40 | 1,5 | 40 |
| 12—13 | 2 | 100 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 2 | 100 | 1,5 | 100 |
| 14—15 | 2 | 100 | 1,5 | 90 |
| 15—16 | 2 | 60 | 1,5 | 50 |
| 16—17 | 2 | 30 | 1,5 | 40 |
| 17—18 | 2 | 40 | 1,5 | 30 |
| 18—19 | 2 | 60 | 0,5 | 60 |
| 19—20 | 1,5 | 90 | 0,5 | 90 |
| 20—21 | 1,5 | 90 | 0,5 | 90 |
| 21—22 | 1,5 | 90 | 0,5 | 60 |

**Специализированные кафе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Кафе-кондитерское | Кафе-мороженое | Кафе-детское |
| Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала |
| 9—10 | 3 | 30 |  |  | 2 | 50 |
| 10—11 | 3 | 50 |  |  | 2 | 50 |
| 11—12 | 3 | 60 | 2 | 30 | 2 | 50 |
| 12—13 | 2 | 90 | 2 | 60 | 2 | 90 |
| 13—14 | 2 | 90 | 2 | 80 | 2 | 90 |
| 14—15 | 3 | 90 | 2 | 50 | 2 | 80 |
| 15—16 | 3 | 60 | 2 | 30 | 2 | 60 |
| 16—17 | 3 | 40 | 2 | 20 | 2 | 30 |
| 17—18 | 2 | 50 | 2 | 30 | 2 | 40 |
| 18—19 | 2 | 70 | 2 | 50 | 2 | 70 |
| 19—20 | 2 | 90 | 1,2 | 60 | 2 | 60 |
| 20—21 | 2 | 60 | 1,2 | 60 |  |  |
| 21—22 | 2 | 50 | 1,2 | 30 |  |  |

***Приложение 6***

**Коэффициенты потребления блюд общественного питания различных**

**типов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предприятияобщественного питания | Коэффициент потребления блюд | Коэффициент потребленияотдельных видов блюд |
| Холодных | Первых | Вторых | Сладких |
| **1. Столовые** |
| Общедоступны | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Диетические | 2,8 | 0,4 | 0,75 | 1,0 | 0,65 |
| При учреждениях | 2,8 | 0,5 | 1,0 | 1,0 | 0,30 |
| При пром. предприятиях |  |  |  |  |  |
| По абонементам (обед) | 3,0—4,0 |  |  |  |  |
| При ВУЗах | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Завтрак | 1,8 | 0,5 | — | 1,0 | 0,30 |
| Обед | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Ужин | 1,5 | 0,5 | — | 0,8 | 0,20 |
| **2. Рестораны** |
| При гостиницах | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |
| При вокзалах | 3,0 | 0,9 | 0,6 | 1,2 | 0,3 |
| Общегородские | 3,5 | 1,1 | 0,7 | 1,4 | 0,3 |
| **3. Кафе** |
| Общего типа с самообслуж. | 1,6 | 0,64 | 0,08 | 0,72 | 0,16 |
| С обслуж. официантами | 2,0 | 0,8 | 0,1 | 0,9 | 0,2 |
| Специализированные: |  |  |  |  |  |
| Молочные, детские | 1,6 | 0,5 | 0,1 | 0,75 | 0,25 |
| Кондитерские | 0,3 |  |  |  | 0,3 |
| Молодежные | 2,0 | 0,64 | 0,08 | 0,75 | 0,53 |
| Мороженое | 1,0 | — | — | — | 1,0 |
| **4. Закусочные** |
| Общего типа | 1,5 | 0,53 | 0,15 | 0,75 | 0,07 |
| Пирожковые | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | — |
| Чебуречные | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | — |
| Сосисочные | 1,2 | 0,4 | — | 0,8 | — |
| Пельменные | 1,5 | 0,4 | 0,3 | 0,8 | — |
| Шашлычные | 1,6 | 0,6 | — | 1,0 | — |
| **5. Домовые кухни** | 2,2 | 0,33 | 0,66 | 1,1 | 0,11 |

***Приложение 7***

**Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий на одного человека**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Столовые | Рестораны | Столовая | Кафе |
| Общедоступная | При пром. предприятии | Городской | При гостинице | Диетическая |
| Горячие напитки | 0,1 | 0,08 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,14 |
| В т. ч. чай в % | 40 | 50 | 20 | 20 | 80 | 10 |
| Кофе в % | 50 | 60 | 70 | 70 | 40 | 70 |
| Какао в % | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 20 |
| Холодные напитки | 0,05 | 0,10 | 0,25 | 0,25 | 0,05 | 0,08 |
| Фруктовые воды, л | 0,03 | 0,07 | 0,09 | 0,09 | — | 0,03 |
| Минерал. воды, л | 0,10 | 0,02 | 0,14 | 0,04 | 0,03 | 0,03 |
| Натурал. соки, л | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |
| Хлеб и хлебобул. изделия, гр |  |  |  |  |  |  |
| Ржаной | 100 | 200 | 50 | 50 | 60 | 100 |
| Пшеничный | 150 | 100 | 100 | 100 | 90 | 75 |
| Кондитерские и булочные изделия в шт. | 0,3 | — | 0,5 | 0,5 | 1 | 1,25 |
| Конфеты, печенья, кг | 0,01 | — | 0,02 | 0,02 | 0,01 | — |
| Фрукты | 0,03 | 0,05 | 0,075 | 0,075 | 0,03 | — |

***Приложение 8***

Примерный ассортимент определяет количество наименований блюд, их характер, предоставляя свободу выбора блюд в установленных правилах для данного типа предприятия.

Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором, перечень блюд и закусок, указанных в меню, должен выдерживаться в течение всего рабочего дня предприятия.

В бланке меню ассортимент закусок и напитков излагается в соответствии с порядком их подачи и потребления:

1) холодные блюда и закуски: рыбная гастрономия — холодные рыбные блюда; мясная гастрономия — холодные блюда из мяса и мясопродуктов, холодные блюда из домашней птицы и дичи, салаты и винегреты; сыры, масло сливочное и различные молочные продукты.

2) горячие закуски;

3) супы: прозрачные, заправочные, пюреобразные, холодные;

4) вторые горячие рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная запеченная, блюда из котлетной массы;

5) вторые горячие мясные блюда: вареное, жареное и тушеное мясо, блюда из домашней птицы и дичи жаренные и тушеные, блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов;

6) блюда из овощей;

7) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные;

8) блюда из яиц и творога;

9) сладкие блюда;

10) горячие напитки;

11) холодные напитки собственного производства;

12) мучные кулинарные и мучные кондитерские изделия.

В специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных блюд: в чайных — с чая, в чебуречных — с чебуреков, в пельменных — с пельменей и т. д.

***Приложение 8***

**Примерный ассортимент продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ассортимент продукции** | **Количество наименований** |
| ***Кулинарные изделия:***Мясо отварноеМясо, печень жареныеПтица, дичь отварныеМясо, рыба заливныеРыба жареная, фаршированнаяГарниры крупяные, овощные, крупяные и овощные запеканки:Картофель, жареный до полуготовностиИзделия из творога (сырники, запеканки, пудинги)Блинчики с мясом, творогомСалаты и винегретыОвощи отварные неочищенныеМуссы, желе, кремы | 121—2222—311—21—22—431—2 |
| ***Мучные кондитерские и кулинарные изделия:***Торты и пирожныеКексы, печеньяДрожжевые изделия | 8—103—53—5 |
| ***Полуфабрикаты:***Мясные, порционные, мелкокусковые, панированныеИзделия из натурального рубленного мясаИзделия из котлетной массыМясной фаршРыбные полуфабрикатыМучные кулинарные изделияОвощные кулинарные изделияКартофель, овощи очищенныеТестоСопутствующие товары | 3—532—312—31—32—41—22—32—3 |

***Приложение 9***

**Нормы времени на приготовление блюд и кулинарных изделий**

Винегрет овощной 110

Винегрет овощной с сельдью или рыбой 163

Голубцы овощные под маринадом 270

Грибы соленые с луком 40

Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей 150

Капуста маринованная собств. приготовления 120

Консервы овощные без гарнира 30

Редька с маслом или сметаной 120

Салат из квашеной капусты 40

Салат из соленых помидоров и огурцов 40

Салат из зеленого лука со сметаной 150

Салат из свежих огурцов 90

Салат из редиса 120

Салат из белокочанной капусты 110

Салат из свежих помидоров 100

Салат картофельный 120

Свекла маринованная 120

Салат из свеклы 120

Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане 150

Салат из крабов под майонезом 150

Салат овощной с яйцом 150

Салаты мясные и рыбные 200

Салат из птицы или дичи 220

Яйцо под майонезом с гарниром 120

Яйцо рубленое 50

**Блюда из рыбы:**

Икра кетовая, зернистая, паюсная 40

Крабы с луком или под майонезом без гарнира 50

Крабы заливные 180

Рыба свежая отварная холодная с гарниром 120

Рыба жареная без гарнира 70

Рыба под майонезом с гарниром 130

Рыба под маринадом 140

Рыба фаршированная 200

Рыба заливная 300

Сельдь без гарнира 60

Сельдь с гарниром 150

***Приложение 9***

**Блюда из рыбы:**

Сельдь натуральная с картофелем и маслом 130

Сельдь рубленая с гарниром 280

Семга с луком 60

**Блюда из мяса, птицы и дичи:**

Баранина жареная с овощным гарниром 120

Биточки рубленые без гарнира 60

Котлеты рубленые без гарнира 60

Мясо жареное с овощным гарниром 120

Мясо отварное без гарнира 40

Птица холодная с овощным гарниром 150

Паштет из печени 150

Студень пром. производства 20

Студень собственного приготовления 100

Свинина жареная с овощным гарниром 120

Сосиски, сардельки без гарнира 30

Язык холодный с овощным гарниром 120

**Гастрономия и консервы разные:**

Гастрономия мясная и рыбная без гарнира 40

Гастрономия мясная и рыбная с гарниром 110

Кильки зачищенные с луком 60

Консервы разные порциями без гарнира 30

Лососина, балык порциями 50

Шпроты с яйцом и луком 60

**Бутерброды:**

Бутерброды с вареными колбасами 20

Бутерброды с копчеными колбасами, сыром,

икрой, маслом, ветчиной или рыбной гастрономией 30

**Первые блюда:**

Борщи разные из консервированных овощей 50

На мясном бульоне 170

***Приложение 9***

**Первые блюда:**

Вегетарианские 150

Борщ украинский с галушками 210

Рассольники 170

Супы из макаронных изделий без картофеля 50

Супы крупяные и бобовые без картофеля 60

Супы овощные, картофельные 150

Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем 100

Супы грибные 60

Суп картофельный с консервами 150

Суп харчо 100

Суп крестьянский 150

Суп картофельный рыбный 180

Суп-лапша домашняя 150

Суп картофельный грибной 150

Щи зеленые без мяса 60

Щи зеленые с мясом 80

Щи из квашеной капусты 90

Щи из свежей капусты 120

Щи зеленые из свежего щавеля и яйца 180

Щи суточные из квашеной капусты 160

Солянки жидкие, мясные, грибные 180

Супы молочные 30

Супы вегетарианские пюреобразные крупяные,

бобовые с картофелем, овощные 100

Супы пюреобразные на мясном бульоне

крупяные с картофелем 110

Овощные 120

Бульон с гренками 120

Бульон с пельменями, рисом, яйцом, макаронными

изделиями 80

Бульон с курицей, гренками, запеченным рисом,

омлетом, клецками, пирожками и кулебяками из

кислого теста, фрикадельками 150

Уха рыбная 130

***Приложение 9***

**Вторые блюда:**

***Блюда из рыбы***

Рыба жареная 90

Рыба отварная и паровая 70

Рыба жареная в жире 100

Рыба фаршированная 220

Тельное из рыбы 180

Мелкая рыба (тюлька, килька), жареная

в жире без гарнира 100

**Блюда из мяса *(птицы, дичи)***

Азу с гарниром 220

Антрекот 70

Баранина отварная, бифштекс рубленый 60

Бифштекс натуральный 70

Бефстроганов 130

Бифштекс натуральный с яйцом 80

Бифштекс натуральный с луком 150

Бифштекс рубленый с яйцом 70

Бифштекс рубленый с луком 140

Биточки рубленые 70

Биточки мясные 90

Ветчина, говядина жареная, кролик жареный 50

Говядина отварная, консервы мясные 60

Гуляш мясной 70

Говядина духовая с гарниром 180

Голубцы мясные 210

Зразы рубленые 120

Кролик жареный 120

Колбаса жареная 40

Консервы мясные 60

Котлеты мясные рубленые жареные 70

Котлеты отбивные и натуральные 110

Куры и цыплята жареные 100

Куры и цыплята отварные 90

Люля-кебаб 160

Лангет 70

Мясо кисло-сладкое, плов из баранины 90

***Приложение 9***

**Блюда из мяса *(птицы, дичи)***

Мясо тушеное, свинина тушеная 60

Мясо шпигованное, эскалоп 70

Почки по-русски и жареные в сметане 120

Печенка жареная, свинина жареная, ростбиф 50

Помидоры, фаршированные мясом 180

Рагу из баранины или потроха птицы 100

Ромштекс, тефтели, шницель рубленые 80

Солянка мясная на сковороде 250

Суфле и пудинги мясные 90

Сосиски и сардельки 30

Телятина отварная 60

Шницель отбивной 110

Шашлыки с луком 140

Чахохбили 130

Язык отварной 50

**Мучные кондитерские изделия:**

Булочки школьные 30

Булочки школьные (100 г) 40

Булочки с марципаном 100

Коврижки, коржики разные, языки песочные 50

Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой 50

Пирожки из дрожжевого теста с повидлом 50

Пирожки из дрожжевого теста с капустой 70

Пирожки из дрожжевого теста с разными фаршами 60

Пирожки слоеные с капустой 80

Пирожки слоеные с прочим фаршем 80

Сдоба венская и фигурная 60

Языки и рожки слоеные 60

**Сладкие блюда и горячие напитки:**

Арбуз порциями без сахара 20

Арбуз очищенный с сахаром 40

Дыни, лимоны порциями 20

Желе из концентратов и молока 30

Кофе черный, чай 10

***Приложение 9***

**Сладкие блюда и горячие напитки:**

Кофе на молоке, какао, чай с лимоном 20

Кисель из лимона 40

Кисель из сиропа, порошка, повидла, соусов 10

Кисель из сухофруктов 50

Кисель из сливы, компот из сухофруктов 30

Компот из консервированных фруктов 30

Кисель молочный, компот из свежих фруктов 30

Муссы различные 70

Пюре из яблок 130

Свежие фрукты в сиропе 30

Яблоки печеные 50

**Прочие изделия:**

Кефир с сахаром 20

Молоко кипяченое 20

Масло сливочное, сметана порциями 20

Яйцо вареное 20

Напиток из сиропа, варенья 20

**Гарниры:**

Крупяные, макароны, капуста квашеная 10

Сложные и овощные 70

Картофель жареный 110

Котлеты картофельные с соусами 200

Котлеты капустные, тыква жареная 200

Котлеты морковные 230

Морковное пюре 180

Морковь в молочном соусе 180

Перец фаршированный, пудинг и суфле овощные 240

Рагу из овощей 250

**Блюда из круп и макарон:**

Биточки крупяные со сладким, грибным или

молочным соусом 60

Запеканка крупяная 60

***Приложение 9***

**Блюда из круп и макарон:**

Запеканки с мясом крупяные 100

Запеканки из макаронных изделий с мясом 80

Котлеты крупяные с соусами 100

Каши из разных круп вязкие и полувязкие 20

Каши рассыпчатые разные 30

Каши молочные разные 30

Каши диетические протертые разные 100

Каша пшенная с тыквой 40

Крупеник с творогом 50

Макароны отварные с маслом и сыром, в томате 60

Макаронники, пудинги крупяные, сухарные 50

Макаронные изделия отварные 30

**Мучные блюда:**

Блины, пироги слоеные 100

Блинчики с творогом, вареньем 140

Блинчики с мясом, яблоками, блинчатый пирог

с начинками 170

Кулебяки из кислого теста с капустой 90

Кулебяки из кислого теста с прочим фаршем 70

Открытые пироги из дрожжевого теста 60

Пельмени разные собственного приготовления 250

Штучные вертушки из дрожжевого теста 50

**Блюда из яиц и творога:**

Запеканка творожная, омлет натуральный 40

Омлет паровой 60

Пудинги творожные 50

Сырники, вареники ленивые 90

Сырковая масса со сметаной 20

Творог со сметаной и сахаром, с молоком 40

Творог протертый со сметаной (диетический) 80

Яичница натуральная 40

Яичница с гарниром 70

***Приложение 9***

**Блюда из овощей:**

Баклажаны жареные 190

Голубцы овощные 220

Горошек зеленый свежемороженый в масле 50

Запеканки и рулеты картофельные фаршированные 260

Зразы картофельные, крокеты, пирожки

картофельные 330

Капуста тушеная 90

Капуста белокочанная, соус сухарный 90

Кабачки фаршированные 240

Кабачки жареные 200

Картофель в молочном или сметанном соусе 120

Картофель отварной, картофельное пюре 120

Картофель жареный 270

Консервы овощные, бобовые, мясорастительные 40

**Коэффициенты трудоемкости на изделия кухни, отпускаемые весом в филиалы, магазины кулинарии**

Рыба под маринадом 900

Крабы заливные 900

Сельдь рубленая 1000

Рыба жареная порциями 800

Рыба заливная порциями 1200

Рыба фаршированная заливная 220

Голубцы с мясом или рисом и овощами 100

Шницель отбивной, телячий 100

Зразы фаршированные мясные 110

Свинина отбивная жареная 10

Мозги жареные 120

Мясо отварное, говядина, свинина, баранина 600

Студень собственного приготовления 500

Вымя, сердце, печенка, языки отварные 600

Капуста тушеная со свининой, говядиной 600

Ростбиф, говядина тушеная, кролик жареный 700

Плов из баранины, мясной или рыбный фарш сырой 300

Поросенок жареный, птицы жареные 700

Печенка жареная 500

Почки, сердце, рубец по-русски в соусе 900

***Приложение 9***

**Коэффициенты трудоемкости на изделия кухни, отпускаемые весом в филиалы, магазины кулинарии**

Язык заливной, мясо заливное 1000

Блинчики с мясом необжаренные 900

Паштет из печени 2000

Сырники из творога жареные 40

Котлеты, биточки крупяные жареные 50

Каши рассыпчатые с маслом (кг) 300

Макароны в томате с овощами 300

Блинчики с творогом, повидлом необжаренные 900

***Приложение 10***

**Номенклатура холодильного оборудования**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, марка | Вместимость, кг | Габариты | Полезный объем |
| Длина | Ширина | Высота |
| Холод. Шкаф | ШХ-0,40М | 60 | 750 | 750 | 1810 | 0,29 |
| Холод. Шкаф | ШХ-0,80М | 140 | 1500 | 750 | 1810 | 0,68 |
| Холод. Шкаф | ШХ-0,80М | 150 | 1200 | 800 | 1920 | 0,71 |
| Холод. Шкаф | ШХ-0,56 | 90 | 1500 | 900 | 1900 | 0,45 |
| Холод. Шкаф | ШХ-1,12 | 200 | 1570 | 785 | 2055 | 0,98 |
| Холод. Шкаф | ШХ-0,71 | 120 | 800 | 800 | 2000 | 0,56 |
| Холод. Шкаф | ШХ-1,40К | 180 | 1500 | 800 | 2000 | 1,10 |
| Холод. Шкаф | ШХ-1,40 | 220 | 1500 | 800 | 2000 | 1,10 |
| Стол сохлаждаемым шкафом | СОЭИ-2 | 55 | 1680 | 840 | 1030 | 0,30 |
| Стол с охлаждаемым шкафом и горкой | СОЭИ-3 | 60 | 1680 | 840 | 1030 | 0,30 |
| Секция низкотепмературная | СН-0,15 | 30 | 1260 | 800 | 920 | 0,35 |
| Прилавок низкотемпературный | ПХН-1-0,4 | 70 | 2000 | 800 | 920 | 0,35 |

***Приложение 11***

**Норма воды для бульона**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование бульона** | **Норма воды, л** |
| Костный | 1,25 |
| Мясной | 1,25 |
| Рыбный | 1,1 |
| Куриный | 1,15 |
| Грибной | 1,25 |

***Приложение 12***

**Номенклатура немеханического оборудования**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование оборудования | Тип, марка | Габариты |
| Длина | Ширина | Высота |
| Секция-стол с моечной ванной | СВСМ | 1470 | 840 | 860 |
| Стол производственный | СП | 1450 | 840 | 860 |
| Стол производственный | СП | 1050 | 840 | 860 |
| Стол производственный модулированный | СПСМ | 1450 | 840 | 860 |
| Стеллаж передвижной | СПП | 1050 | 630 | 2000 |
| Моечная ванна на одно отделение | ВМ-1СМ | 1050 | 840 | 860 |
| ВМ2-1СМ | 1680 | 840 | 860 |
| ВМ3-1СМ | 1680 | 840 | 860 |
| ВМ-1 | 840 | 840 | 860 |
| Моечная ванна передвижная | ВПСМ | 840 | 630 | 860 |