

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**ФГБОУ ВО КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(УНИВЕРСИТЕТ)**

Кафедра «Технология и организация
общественного питания»

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Методические указания по выполнению выпускной
квалификационной работы для бакалавров,
обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология про-
дукции и организация общественного питания» профилю «Тех-
нология и организация производства продукции
общественного питания»

Кемерово 2017

Составители:

Л.А. Маюрникова, профессор, докт. техн. наук;
Н.И. Давыденко, профессор, докт. техн. наук;
С.Ю. Баранец, доцент, канд. техн. наук;
В.А. Волкова, доцент, канд. техн. наук;
Р.З. Григорьева, доцент, канд. техн. наук;
Т.В. Кленогина, старший преподаватель;
Н.Г. Костина, доцент, канд. техн. наук;
Т.В. Подлегаева, доцент, канд. техн. наук;
Т.Л. Сметанина, доцент, канд. техн. наук;
Г.И. Шевелева, доцент, канд. техн. наук;
Т.А. Щербакова, старший преподаватель

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Технология и организация общественного питания»,
протокол №7 от 10.05.2017 г.*

*Рекомендовано методической комиссией
экономического факультета,
протокол № от*

Методические указания предназначены для бакалавров, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю «Технология и организация производства продукции общественного питания». Методические указания содержат алгоритм и необходимый материал для выполнения выпускной квалификационной работы.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Общие требования к выполнению выпускной квалификационной работы.....	5
2 Алгоритм выполнения выпускной квалификационной работы	14
2.1 Разработка концепции предприятия питания.....	14
2.2 Производственно-технологическая часть.....	17
2.2.1 Формирование ассортиментной политики и разработка производственной программы.....	17
2.2.2 Разработка технико-технологических карт и технологических схем на блюда.....	22
2.3 Обоснование и выбор поставщиков сырья и полуфабрикатов, описание логистических процессов.....	24
2.4 Технологический контроль качества продукции.....	28
2.4.1 Организация входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.....	29
2.4.2 Операционный контроль производства блюд.....	34
2.4.3 Приемочный контроль.....	36
2.5 Проектирование цеха предприятия питания в рамках разработанной концепции.....	40
2.6 Организация рабочего места. Охрана труда. Техника безопасности.....	41
2.7 Экономическая часть.....	44
Список литературы.....	52
Приложения.....	53

ВВЕДЕНИЕ

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с учебным планом подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профилю «Технология и организация производства продукции общественного питания».

Выполнение выпускной квалификационной работы (ВКР) – это завершающей этап обучения студентов в ВУЗе, имеющей своей целью:

- развитие навыков ведения самостоятельной работы, овладение методиками исследования, анализа и принятия решений по поставленным в рамках ВКР задачам;

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и применению этих знаний в дальнейшем при решении конкретных производственных задач;

- определение уровня подготовленности студентов к производственной деятельности и адаптации на рынке в условиях рыночной экономики.

Настоящие методические указания устанавливают содержание выпускной квалификационной работы и последовательность ее выполнения.

1 Общие требования к выполнению выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа это самостоятельная работа студента, выполняемая по учебному плану на завершающем этапе обучения, являющаяся основным средством итоговой аттестации выпускников, претендующих на получение соответствующей квалификации: «бакалавр» или «магистр».

Выпускная квалификационная работа должна:

- быть актуальной, соответствовать современному состоянию и перспективам развития отрасли;
- носить аналитический, научно-исследовательский или проектный характер в соответствующей области знаний;
- представлять самостоятельное исследование соответствующей проблемы, анализ современного состояния и перспектив развития отрасли в целом и/или конкретных предприятий (организаций), демонстрирующее способность студента теоретически осмысливать существующие проблемы производства, делать на основе анализа соответствующие выводы и вносить предложения;
- отражать добросовестность студента в использовании данных отчетности и опубликованных материалов других авторов;
- иметь объем 60-80 страниц машинописного текста и графического (иллюстрационного) материала.

Перечень примерных тем выпускных квалификационных работ доводят до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до государственной итоговой аттестации. Тематику ВКР определяют исходя из профессиональной направленности и научно-исследовательских направлений кафедры, заказов предприятий (организаций), либо по выбору студента с обоснованием целесообразности ее разработки. ВКР может быть комплексной при условии решения глобальных проблем (отраслевая, региональная и т.п.) и должна быть объемом соответствующим поставленным задачам.

Студент в месячный срок после ознакомления с перечнем примерных тем ВКР обязан подать заявление на имя заведую-

щего кафедрой с просьбой об утверждении выбранной им темы ВКР. Заведующий кафедрой назначает обучающемуся руководителя ВКР, как правило, из числа преподавателей кафедры; по отдельным темам привлекаются специалисты-практики, а при необходимости преподаватели кафедр смежных ВУЗов. Окончательные темы выпускных квалификационных работ и их руководители утверждаются не позднее, чем за два месяца до начала защит их в государственной экзаменационной комиссии.

На основании задания студентом совместно с руководителем составляется календарный план выполнения ВКР, в котором указываются наименование разделов, сроки выполнения разделов и срок сдачи ВКР на проверку по программе «Антиплагиат». Общий график выполнения ВКР доводится до сведения обучающихся не позднее, чем за неделю до начала работы над ВКР.

После завершения подготовки студентом ВКР его руководитель готовит письменный отзыв о работе обучающегося в период выполнения ВКР. Нормоконтроль и проверку электронного варианта ВКР в системе «Антиплагиат» осуществляет руководитель ВКР согласно графика, разработанного на кафедре. Обучающийся допускается к защите ВКР при наличии в ней не более 10% плагиата.

Для допуска к защите заведующему кафедрой, не позднее чем за 2 календарных дня до защиты обучающийся представляет выпускную квалификационную работу в соответствующем виде, отзыв руководителя ВКР и отчет о проверке текста ВКР на объем заимствования системой «Антиплагиат».

График защит ВКР устанавливается на заседании кафедры в соответствии с учебными планами студентов дневной и заочной форм обучения, и доводится до сведения студентов.

Защита ВКР является публичной и проходит в виде представления доклада по теме продолжительностью 5-7 минут с иллюстрацией материала.

После доклада председатель и члены комиссии задают защищающемуся вопросы по представленной работе для оценки качества знаний и установления соответствия уровня профессиональной подготовки выпускника. Оценка представленной к

защите ВКР выносятся коллегиально на закрытом обсуждении присутствующими на защите членами государственной экзаменационной комиссии.

Студентам, не защитившим ВКР по уважительной причине, документально подтвержденной, ректором ВУЗа может быть удлинен срок обучения до следующего периода работы государственной экзаменационной комиссии по защите ВКР, но не более 1 года.

Выпускная квалификационная работа включает в себя пояснительную записку и иллюстрационный материал. Текст пояснительной записки должен быть напечатан на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через одинарный интервал шрифтом Times New Roman, размер шрифта – 14 (таблицы и подрисовочные подписи - 12) и иметь размеры полей: правое – 10мм, верхнее и нижнее – 20мм, левое – 30мм. Табличный и графический материал выполняется в том же формате. В тексте записки даются ссылки на приведенные рисунки и таблицы. На листе «Содержание» размещается большой штамп для пояснительной записки, на последующих листах – маленький штамп для пояснительной записки [2, 8].

Пояснительная записка формируется в следующей последовательности:

- титульный лист;
- задание на выпускную квалификационную работу;
- содержание с указанием страниц разделов;
- введение;
- основная часть работы;
- заключение;
- список использованных литературных источников.

В содержании приводится перечень всех разделов, подразделов, пунктов, входящих в пояснительную записку, с указанием номера начальной страницы.

Во введение обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень ее новизны, формируются цель и задачи ВКР. Как правило, объем введения – 1-2 страницы.

Содержание основной части ВКР определяется ее темой и видом. Рекомендуются, что бы каждый раздел ВКР заканчивался

кратким выводом. Количество разделов, подразделов определяется, исходя из специфики и темы ВКР. Разделы выпускной квалификационной работы должны соответствовать тематике и содержанию основной части работы.

Заключение ВКР должно содержать общие выводы по выполненной работе.

Список использованных литературных источников оформляется в соответствии с едиными требованиями библиографического описания произведений печати.

Формулы должны быть снабжены пояснениями буквенных значений с указанием размерности величин. Далее формула должна быть представлена с подставленными численными значениями и приведен результат расчета.

Ссылки на литературный источник даются в квадратных скобках с указанием порядкового номера в списке использованных источников.

Результаты расчетов рекомендуется сводить в таблицы с пояснением методов расчета и исходных величин. Записка должна быть изложена кратко и сжато, систематизирована с выделением разделов, подразделов, пунктов. Весь материал записки должен иметь сквозную нумерацию страниц.

Графическая часть выпускных квалификационных работ представляется в виде слайдов компьютерной презентации. В пояснительную записку иллюстрационный материал экспортируется форматом А4.

ВКР в виде научно-исследовательской работы является законченным научным трудом, выполняемым студентом под руководством одного из преподавателей кафедры. Тема ВКР выбирается и обсуждается вместе с руководителем; направление темы исследования должно совпадать с направлением научной работы кафедры, а также научных интересов региона и критических технологий РФ.

В ВКР должна быть поставлена и решена актуальная научная проблема; результаты исследования в ВКР должны иметь теоретическую и практическую значимость.

Смысл требования научной новизны ВКР состоит в том, чтобы в ВКР обобщался новый фактический материал,

"добытый" лично автором. Научно-исследовательская ВКР должна свидетельствовать, что ее автор обладает умениями самостоятельно формулировать проблему, задачи и гипотезу исследования, правильно планировать и проводить эксперимент, грамотно обрабатывать полученные научные данные, владеет языком и логикой научного изложения.

Тема ВКР должна быть *достаточно узкой, т.е. иметь граничные условия*. Ошибочно выбирать тему, например, «Изучение организации питания школьников». Сразу же возникает вопрос каких школьников – всего мира? Европы? России? Необходимо понимать, что для написания ВКР дается ограниченное количество времени 1-1,5 месяца и за это время невозможно «объять необъятное» и изучить то, на что необходимо 1-2 года.

Ошибка студентов может состоять в том, что они берут слишком широкие по объему темы. Широкий подход не позволяет четко выделить объект и предмет исследования, определить посильный и обозримый круг задач. Нередко вместо двух-трех-четырёх задач, как это принято в ВКР, автор ставит перед собой семь-восемь задач.

При выборе темы надо подумать о возможности ее *методического решения*, т.е. возможность проведение исследований в принципе. Какие и где необходимо получить материалы для выполнения ВКР. Например, тема «Анализ развития рынка предприятий общественного питания» потребует отчетных данных департаментов Администрации Кемеровской области, Статуправления, материалов в Интернете и т.д. Тема «Разработка рецептуры и технологии функционального напитка» потребует проведение исследований в лабораторных условиях. Тема «Разработка современных подходов к управлению качеством продукции общественного питания» - наличия знаний не только в сфере общественного питания, но и в области управления качеством. Кроме того, такую тему можно рекомендовать студенту увлекающемуся процессами познания и способному самостоятельно овладевать новыми смежными науками.

Даже при хорошо сформулированной теме и актуальной проблеме, процесс исследования может зайти в тупик из-за трудности найти и использовать адекватные методы исследования. Чтобы этого не произошло, уже на этапе обдумывания необходимо прогнозировать вероятную логику и методику своего исследования.

В заключение надо сказать и о словесном оформлении названия темы. Название темы - это, образно говоря, визитная карточка научного исследования ВКР. Оно должно быть, во-первых, адекватным содержанию исследований, во-вторых, отражать предмет исследования, в третьих, быть достаточно кратким, ёмким, точным. Количество слов в теме ВКР не должно превышать 14. Прочтение темы ВКР должно осуществляться на одном дыхании.

Традиционная, стандартная структура ВКР выглядит следующим образом:

1. Титульный лист.
2. Задание на выпускную квалификационную работу.
3. Содержание.
4. Введение.
5. Глава 1. Обзор литературы по теме исследования с заключением.
6. Глава 2. Объекты и методы исследования.
7. Глава 3. Экспериментальная часть. Основные главы (решение поставленных задач; сколько задач, столько подглав).
8. Заключение и/или выводы по решению поставленных задач.
9. Библиография (Список литературы).
10. Приложения.

Титульный лист и задание на выпускную квалификационную работу являются первыми страницами ВКР. Они оформляются в соответствии с требованиями изложенными в положении [2].

Содержание. С этим компонентом особых сложностей не возникает, но иногда встречаются ошибки такого рода:

а) название некоторых глав и параграфов в содержании не совпадает с названием в тексте ВКР;

б) страницы, указанные в содержании, не соответствуют фактическим обозначениям в тексте ВКР;

в) не соблюдаются некоторые технические требования к его оформлению.

Введение - важнейший раздел ВКР, потому что именно здесь формулируются основные методологические характеристики работы: дается обоснование выбора темы и ее актуальности, определяются цель, объект, предмет, задачи и гипотеза исследования, указывается научная новизна и т.д.

Цель исследования. Цель, является основным системообразующим компонентом любой научной работы. В общей теории деятельности она рассматривается как ожидаемый результат деятельности; цель - это то, что человек стремится получить в итоге выполнения определенной деятельности. Отсюда следует, что в исследовании в качестве цели необходимо формулировать в лаконичном виде тот конечный научный результат, который предполагается получить после выполнения задуманной работы. Цель более полно раскрывает тему ВКР. В цели количество слов не ограничивается в отличие от темы. Цель может укладываться даже в два предложения.

Имеют место такого рода ошибки, когда цель формулируется слишком амбициозно ("Решить поставленную проблему....путем") – невозможно в рамках ВКР решить проблему; или ("Повысить эффективность деятельности"); или («Разработать нормативно-правовую базу для»).

Объект исследования. Под объектом в гносеологии (философской теории познания) понимается та часть объективной действительности, практики, с которой исследователь имеет дело. *Например*, если темой исследования является «Разработка рецептуры и технологии функционального напитка на основе местного растительного сырья», то объектами исследования будут являться: сырье и ингредиенты рецептуры, режимы и параметры технологии. Тема «Анализ рынка функциональных напитков г. Кемерово» - рынок напитков г. Кемерово, потребители (если проводится социологический опрос) и т.д. в зависимости от задач исследования.

Гипотеза исследования. Под гипотезой понимается научное предположение (допущение), которое выдвигается для объяснения какого-либо явления и которое в случае последующей экспериментальной проверки и подтверждения становится доказанным научным положением или теорией.

В рубрике введения "задачи исследования" определяются те конкретные задачи, решение которых должно привести к достижению цели исследования и к доказательству гипотезы. Следует подчеркнуть, что цель и задачи логически очень тесно связаны между собой. По существу задачи выступают как частные цели по отношению к общей цели исследования. Они в своей совокупности дают представление о том, что нужно сделать, какой объем работы надо выполнить, чтобы главная цель была достигнута. Поэтому к формулировке задач надо подходить очень тщательно и взвешенно.

При оформлении обзора литературы по теме (он и называется обзор литературы) необходимо делать ссылки на источники, *например*:Объем мирового потребления соков и сокосодержащих напитков за последние 10 лет вырос в полтора раза [2, 61], темпы роста незначительны но, тем не менее, наблюдается устойчивая положительная тенденция. Объем производства соковой продукции в России ежегодно увеличивается на 7-10% [39], однако потребления соков в сравнении существенно ниже, чем в других странах.

После постановки задач исследования необходимо определиться с методами исследования. *Например*, для изучения рынка можно использовать социологические методы исследования, для написания обзора литературы по теме – анализ научно-технической литературы (первичных и вторичных документов), для разработки рецептуры нового продукта – постановка эксперимента; оценка качества рецептуры – органолептические и инструментальные методы исследования и т.д.

Экспериментальная часть ВКР предполагает решение поставленных задач. *Например*, глава может начинаться словами «Для решения первой задачи «.....» нами в период с по.....проведены исследования рынка г. Кемерово».....

После описания подглавы, ее следует завершить словами, *например* следующего характера «Таким образом, изучение рынка г. Кемерово показало, что.....»

Каждая глава ВКР, а также другие ее структурные части (введение, заключение, список литературы, приложение) должны начинаться с новой страницы.

Таблицы и рисунки должны быть обязательно описаны.

Например, анализ таблицы показал, что

Научное изложение характеризуется определенной безличностью, объективностью языкового выражения. Стиль письменной научной речи - это своеобразный безличный монолог, причем авторское "Я" остается как бы в стороне, на втором плане. Поэтому не случайно в научной литературе изложение ведется не от первого лица ("Я"), а от множественной формы этого местоимения ("Мы исходили из следующей гипотезы...", "Мы пришли к выводу...», «Нами принято решение о...» и т.д.). При построении предложений часто используются безличные синтаксические конструкции ("В данной главе рассматривается...", "Считается, что подобные факты могут говорить о...", "Выше отмечалось, что ..." и т.п.).

В результате оформления работы необходимо написать Заключение – краткое изложение полученных собственных результатов (анализа, экспериментальных данных, рекомендаций), видение перспектив и т.д. Выводы представляют собой краткие результаты по поставленным задачам.

Пояснительная записка научно-исследовательской выпускной работы должна выполнена печатным способом на одной стороне лист белой бумаги форматом А4 через полтора интервала, размер шрифта – не менее 12 [2, 8].

2 Алгоритм выполнения выпускной квалификационной работы

2.1 Разработка концепции предприятия питания

Концепция – общее видение идеи. В данном разделе необходимо сформировать общее представление о проектируемом предприятии по следующей схеме:

1. Местоположение (город, район, предполагаемый адрес).
2. Планируемый формат заведения (стрит-фуд, фаст-фуд, демократичный ресторан, и т.п.), желаемая целевая потребительская аудитория (возраст, уровень доходов (на одного члена семьи), мотивы посещения, социальный статус и т.п.), средний чек.
3. Планируемый тип, специализация и тематика предприятия, количество посадочных мест.
4. Формы и методы обслуживания.
5. Способ производства кулинарной продукции (на сырье, на полуфабрикатах, смешанный, аутсорсинг и т.п.).
6. Отличительные особенности бизнес-идеи разрабатываемого проекта («фишки»).

При выполнении задания необходимо учитывать следующие факторы:

Структура и уровень развития ресторанного рынка (города/региона/района)

Необходимо проанализировать основные тенденции развития сферы питания. Цель такого исследования – выявление наиболее успешных и востребованных и/или незанятых потенциальных сегментов.

Местоположение заведения

Оценивая местоположение планируемого предприятия общественного питания (как и выбирая его), необходимо рассмотреть потоки людей (пассажиры-, автопотоки) в непосредственной близости от предполагаемого местоположения; конкурентное окружение; офисы, магазины, производственные предприятия, жилые кварталы и т.д. в радиусе предполагаемого действия предприятия; удобство прохода/проезда к месту размеще-

ния; возможности внешнего оформления (фасад, вывески, наружная реклама и т. п.).

Структура потенциальных клиентов в целом

Без знания целевой потребительской аудитории невозможно сформировать конкурентоспособный ресторанный продукт. Важно на этапе разработки концепции выделить основные потребительские группы, проанализировать их предпочтения и определиться со спектром предлагаемых услуг. Для выявления потенциальной аудитории можно, например, проанализировать такой показатель, как рынок жилья, также применяется метод наблюдения за аудиторией других предприятий общественного питания в целом по городу или району.

Местный рынок труда

Важно оценить наличие, уровень квалификации и уровень зарплат основного и вспомогательного персонала в среднем по отрасли в регионе. В том числе анализируются возможности профессиональной подготовки и повышения квалификации.

Местные сырьевая и товарная базы, местный рынок рекламы (поставщики продуктов, оборудования, мебели, посуды, аксессуаров, инвентаря, партнеры по изготовлению и размещению наружной рекламы, полиграфии и многое др.).

Основные критерии оценки – ассортимент, ценовая политика, сервисное обслуживание, возможность обеспечения регулярных поставок и т. д.

Конкурентная среда

Необходимо сформировать представление о конкурентном положении проектируемого предприятия общественного питания. С этой целью необходимо дать характеристику конкурентной среды, выявить основных конкурентов, проанализировать их сильные и слабые стороны.

Одним из методов анализа конкурентного положения разрабатываемого предприятия является построение **многоугольника конкурентоспособности**. Данный метод позволяет достаточно быстро провести анализ конкурентоспособности предприятия общественного питания в сравнении с ключевыми конкурентами и разработать эффективные мероприятия по повышению уровня конкурентоспособности. Сущность метода заключа-

ется в отображении на графике значений различных показателей, за счет чего формируется четкое представление о конкурентоспособности заведения.

На первом этапе определяются непосредственные конкуренты и выбираются параметры для сравнения. В качестве параметров для оценки, как правило, выбираются аспекты, наиболее важные для деятельности заведения. Для предприятий сферы общественного питания оптимальна оценка по элементам комплекса маркетинга («7P»): местоположение, меню, уровень цен (соотношение цена:качество), сервис, персонал, атмосфера, продвижение.

Далее выбирается шкала оценки. Существуют различные варианты балловых шкал: 3, 5, 9, 10 балловые и т.д. Студенту необходимо определиться с наиболее удобной для него шкалой.

Проводить сравнительную оценку можно самостоятельно или с привлечением специалистов, имеющих необходимые знания и практический опыт в индустрии питания. На основании полученных усредненных результатов строится многоугольник конкурентоспособности. Пример представлен на рис. 1.

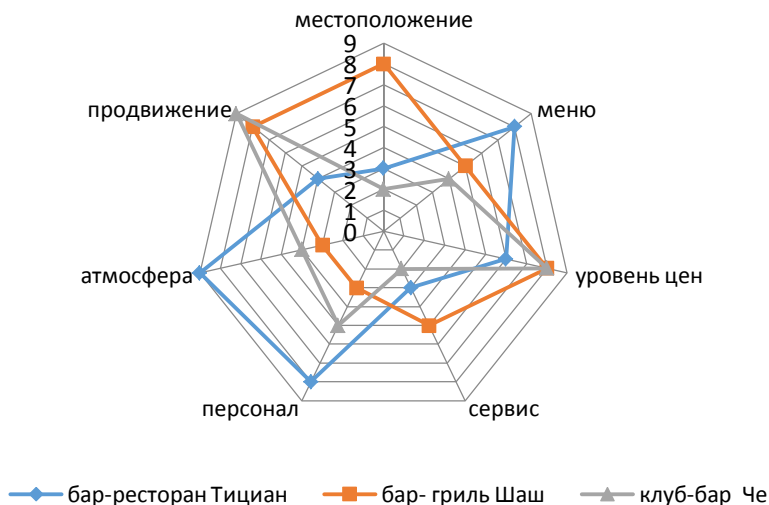


Рис. 1. Пример многоугольника конкурентоспособности

2.2 Производственно-технологическая часть

2.2.1 Формирование ассортиментной политики и разработка производственной программы

В данном разделе студенту необходимо:

1. Разработать ассортимент продукции для выбранной концепции предприятия питания;
2. Обосновать и выбрать тематику кухни;
3. Разработать производственную программу (в т.ч. меню, в случае проектирования ресторана, меню банкета);
4. Составить меню напитков (прейскурант или карту вин);
5. Обосновать перечень услуг, предоставляемых предприятием.

Ассортиментная политика – это определение набора видов продукции и услуг, наиболее предпочтительных для успешной работы на рынке и обеспечивающих экономическую эффективность и конкурентоспособность деятельности предприятия.

Ассортиментная политика предполагает наличие информации о характеристиках сегментов рынка, товаров, покупательских предпочтений, динамики цен. Учет всех перечисленных факторов необходим для определения условий безубыточной работы и управления прибылью предприятия.

Формирование ассортимента продукции включает следующие основные моменты:

1. Определение текущих и перспективных потребностей покупателей.
2. Оценка существующих аналогов конкурентов.
3. Рассмотрение предложения о создании новой кулинарной продукции.

Выбор ассортимента продукции. Предприятия питания различают по ассортименту реализуемой продукции, например: рестораны - рыбные, вегетарианские, пивные, с национальной кухней; кафе - общего типа, молочные, кондитерские; закусочные специализированные - пельменные, шашлычные, чебуречные и т.д.

Предлагаемая кухня является одной из главных при выборе концепции предприятия. Она может быть направлена:

- на широкий выбор классических блюд и напитков;
- на приготовление популярных блюд;
- на приготовление блюд национальной кухни;
- на приготовление блюд зарубежной кухни;
- на приготовление блюд специальных видов питания (детское питание, спортивное, диетическое и т.д.).

Разработка производственной программы предприятия. Производственной программой предприятия питания является меню для реализации блюд в залах предприятия.

Меню - это перечень, расположенных в определенной последовательности закусок, блюд и напитков, которые реализуются на предприятии (в ресторане, кафе, баре) в течение всего времени работы залов с указанием выхода и цены.

При составлении меню следует различать ширину и глубину предложения блюд и напитков. Под шириной предложения понимается большой выбор самых разнообразных блюд: мясных блюд из дичи, птицы, говядины, свинины, телятины, рыбных блюд из морской и речной рыбы, вегетарианских, мучных блюд.

Глубина ассортимента предполагает наличие вариантов блюд из определенного продукта. Глубокий ассортимент предлагают специализированные предприятия - рыбные, вегетарианские рестораны, пиццерии, пельменные.

В зависимости от контингента обслуживаемых гостей, типа и мощности предприятия питания, применяемых форм и методов обслуживания и других факторов различают следующие виды меню.

Меню «а ля карт» (a la carte). Содержит заказные блюда с индивидуальной ценой на каждое. Этот вид чаще всего используется в дорогих ресторанах, расположенных в высококатегорийных гостиничных комплексах, где концепция обслуживания гостиницы и ресторана позволяет создать наиболее дорогие и комфортабельные условия.

Меню табльдом (tabled'hote). Предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам. Этот вид меню широко используется на предприятиях питания

при гостиницах, так как гости считают его экономичным.

Меню «дюжур» (dijour) - меню дежурных (дневных) блюд.

Туристское меню. Строится таким образом, чтобы привлечь внимание туристов, акцентируя низкие цены и питательные качества блюд, являющихся существенной информацией для туриста.

Калифорнийское меню. В некоторых калифорнийских ресторанах можно заказать любое блюдо в любое время суток.

Большинство ресторанов имеют заранее определенные меню, которые не меняются день ото дня. Такие меню называются *статичными*. Содержание статичных меню может меняться только по причине включения в него сезонных продуктов, либо замены блюд, не пользующихся спросом.

Противоположностью статичному меню является *циклическое* меню. Оно предлагает определенный перечень блюд и напитков, который повторяется через какой-то период.

Ежедневно в меню должен быть представлен ассортимент холодных закусок, супов, горячих блюд, сладких блюд и напитков согласно рекомендуемому ассортиментному минимуму блюд [7].

При наличии залов с национальной кухней в ассортимент блюд и кулинарных изделий могут быть внесены соответствующие изменения.

В ресторанах в обеденное время количество наименований блюд в меню может быть сокращено на 50%. При обслуживании делегатов съездов, конференций и т.п. число блюд в меню может быть также сокращено.

В ресторане класса «люкс» в меню включают 9-13 наименований фирменных блюд, высшего класса - не менее 3-х, первого - не менее 2-х, в ресторанах с концертной программой - 3-5 наименований.

Для меню кафе характерен широкий ассортимент горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, сладких блюд, ассортимент горячих блюд.

В барах реализуется широкий ассортимент алкогольных, безалкогольных, смешанных напитков и ограниченный ассор-

timent холодных закусок, сладких блюд и др.

Банкетное меню составляют, принимая заказ. Ассортимент блюд такого меню определяется характером торжества и пожеланиями заказчика.

При составлении банкетного меню количество блюд в нем оговаривается заказчиком. Обычно в меню включают:

- 1) холодные закуски (из расчета 1/2, 1/3 или 1/4 порции на 1 человека) - 4-6 наименований;
- 2) одну горячую закуску;
- 3) горячие блюда - 1-2 наименования;
- 4) одно десертное блюдо;
- 5) горячие напитки - 1-2 наименования;
- 6) фрукты;
- 7) мучные кондитерские изделия;
- 8) вино-водочные и прохладительные напитки.

При составлении меню необходимо учитывать сезонность продуктов, разнообразие блюд по видам, приемам тепловой обработки, рационального использования сырья, контингента питающихся. Закуски и блюда, гарниры и соусы к ним в меню одного дня должны быть разнообразны по составу продуктов и способу их приготовления.

Составление прейскуранта и карты вин. На предприятиях питания наряду с меню блюд и кулинарных изделий составляется отдельное меню напитков. Оно может быть в виде прейскуранта или карты вин с указанием цены.

Прейскурант - это перечень алкогольных напитков, пива, воды с указанием цены. В прейскуранте алкогольные напитки принято располагать в следующем порядке: водка, водочные изделия, виноградные вина (крепленые, столовые, полусладкие, десертные), шампанское, коньяк, ликеры, затем минеральные и фруктово-ягодные воды, пиво.

Карта вин – это ассортиментный перечень вин, алкогольных и безалкогольных напитков, предназначенный для доведения информации и наименования напитков, а так же цен на них.

В имиджевых предприятиях общественного питания, а также в ресторанах высшего класса и "люкс", карты вин содержат наиболее полную информацию о винах, предлагаемых по-

требителям. В зависимости от типа предприятия, его специализации, в карте вин может быть представлен различный ассортимент вин так, например, в рыбном ресторане преобладают белые вина, а в ресторане, в меню которого доминируют блюда из дичи и мяса, предпочтение отдают красным винам.

Карта вин может включать: название вина, цену, краткую характеристику каждого вина, температуру подачи, указание о его сочетаемости с тем или иным блюдом, кроме этого, может быть представлена и более полная информация: год сбора урожая, регион произрастания винограда, история создания вина и т.п.

Последовательность расположения вин в карте может быть различной. Вина могут быть сгруппированы:

- по странам производителям;
- по виду вина (белые, красные);
- по содержанию сахара в белых винах (сухие, полусухие, полусладкие, сладкие);
- по содержанию танина в красных винах (мягкие, со средним содержанием танина, с повышенным содержанием танина);
- по содержанию алкоголя в вине.

К составлению карт вин в ресторанном бизнесе нет жестко регламентированных требований и каждое предприятие может составить ее с учетом собственного видения.

Карты вин, также как и преysкуранты, оформляются типографским способом, на обложке которых могут быть изображены эмблема предприятия, фотографии местности произрастания винограда, образцов вина и др.

При разработке данного подраздела студент может пользоваться методическими указаниями к выполнению курсовой работы по дисциплине «Технология продукции общественного питания» и курсового проекта по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» [5, 7].

2.2.2 Разработка технико-технологических карт и технологических схем на блюда

В данном разделе студент должен показать владение нормативной базой при разработке технико-технологической документации на продукцию планируемого предприятия.

Студент с учетом рекомендации руководителя ВКР выбирает два блюда сложного приготовления из производственной программы проектируемого (холодного, горячего, кондитерского, мучного) цеха в рамках концепции предприятия для разработки технологической документации (технико-технологической карты, технологической схемы).

При проектировании холодного цеха рекомендуется выбор блюд из категорий: салаты, холодные блюда и закуски, холодные сладкие блюда.

При проектировании горячего цеха рекомендуется выбор блюд из категорий: горячие закуски, супы, горячие блюда, горячие сладкие блюда.

При проектировании кондитерского цеха рекомендуется выбор мучных кулинарных и кондитерских изделий из разного вида теста.

При проектировании мучного цеха рекомендуется выбор мучных кулинарных изделий.

Разработка технико-технологических карт производится согласно ГОСТ 31987-2012 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению, содержанию».

Технико-технологическая карта (ТТК) – документ, разрабатываемый на новую продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуре продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.

Технико-технологическая карта содержит следующие разделы:

- область применения;
- требования к сырью;
- рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда));
- технологический процесс;
- требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания;
- показатели качества и безопасности продукции общественного питания;
- информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания.

В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименования предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологического процесса изготовления блюда (изделия), в том числе режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования, порядок реализации продукции общественного питания, условия хранения и реализации, сроки годности согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт, а при необходимости и условия транспортирования.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия): внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия), определяют расчетным или лабораторным методами.

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер. Рекомендуемая форма технико-технологической карты и технологической схемы прилагаются в приложении 1, 2.

2.3 Обоснование и выбор поставщиков сырья и полуфабрикатов, описание логистических процессов

В данном разделе студент должен показать знания по обеспечению предприятия питания сырьем и полуфабрикатами; описать работу с поставщиками после обоснованного их выбора. Для этого студент выполняет раздел в соответствии со следующими этапами:

1. Анализ потребностей заведения в продуктах питания для приготовления двух выбранных блюд из меню (определить ассортиментный перечень продуктов, вид упаковки, объем фасовки и т.д.).

2. Определение видов и источников снабжения предприятия.
3. Выбор поставщиков. Составить матрицу поставщиков (2-3) не менее 5 наименований основных видов сырья из двух выбранных блюд в виде таблицы. Пример заполнения таблицы представлен ниже (цифры примера взяты условно).

Таблица 1

Матрица цен поставщиков

Наименование сырья	Ед. изм	Поставщики	Бакалея, сыры		Рыба		
			ООО «Регион ЛК»	ООО «Флорин ТК»	ООО «Стрэйт ТК»	ООО «Регион Снаб»	
		Телефон	37-67-92	56-93-15	68-01-46	49-27-69	
		Условия оплаты	отсрочка 7 дней	отсрочка 14 дней	отсрочка 7 дней		
		Условия заказа		не позднее 3-х дней до дня отгрузки	не позднее 2-х дней до дня отгрузки		
		Условия поставки (частота завоза)		в течение 5 дней			
		Дата прайс-листа	23.12.2016	21.12.2016			
Сыр Масдам	г	482	455				

На основании данных табл. 1 выбрать фактических поставщиков сырья с указанием основных критериев отбора. Оформить в виде табл.2 (пример приведен ниже).

Таблица 2

Характеристика поставщиков сырья

Поставщик	Наименование товаров	Преимущества	Частота завоза
ООО «Флорин ТК»	Бакалея, сыры	Надежность поставки, привлекательная цена, большой ассортимент продукции, возможность отсрочки платежа	1-2 раза в неделю

4. Схемы и маршруты поставок.

При выполнении данного раздела ВКР студент должен учитывать, что для обеспечения предприятия сырьем для производства кулинарной продукции необходимо решить следующие задачи:

- что закупить;
- сколько закупить;
- у кого закупить;
- на каких условиях закупить;
- заключить договор с поставщиками;
- проконтролировать исполнение договора;
- организовать доставку или контролировать процесс доставки сырья поставщиком;
- организовать складирование и хранение на предприятии;
- обеспечить перемещение сырья внутри предприятия.

Основными требованиями к организации снабжения предприятий общественного питания являются: планомерность, непрерывность, своевременная доставка сырья и полуфабрикатов, их качество, комплектность, удобная расфасовка.

При разработке структуры договорных связей учитывают месторасположение поставщиков и покупателей, ассортимент и объём подлежащих поставке товаров, обеспеченность предприятия складской площадью и материально-технической базой для подсортировки товаров и т.д.

Критериями отбора поставщиков являются: охват рынка, известность сети, финансовое положение поставщика, его кредитоспособность, качество и цена товара, график приема заказа, способ и скорость доставки, удаленность поставщика от потребителя, форма и условия оплаты, возможность отсрочки платежа, поддержка продукции рекламными материалами, возможность согласования прайс-листа и т.д.

При выборе схем и маршрутов поставок для рациональной организации завоза продовольственных товаров большое значение имеют схемы их доставки (транзитная или складская). С учетом нижеизложенного материала студент должен обосновать и выбрать соответствующую схему и маршрут поставки сырья применительно к разрабатываемому предприятию питания.

Транзитная поставка предполагает прямые связи «поставщик-предприятие», минуя промежуточные оптовые базы.

Складская форма поставки обусловлена наличием складов в оптово-посреднической сфере, обеспечивающих концентрацию товаров и устойчивое снабжение торговых предприятий.

Доставка товаров продовольственного и материально-технического оснащения может осуществляться как транспортом предприятия, так и транспортом поставщиков. При этом в зависимости от видов товаров, их ассортимента и объемов, видов и грузоподъемности транспортных средств, а также месторасположения поставщиков и предприятий применяют маятниковый и кольцевой маршруты.

При кольцевом завозе продукты доставляются предприятиям общественного питания со склада и баз транзитом по кольцевому маршруту. Преимущество кольцевого завоза — в возможности более полно использовать грузоподъемность автотранспорта, а также ускорить возврат тары. Доставка товаров обычно совмещается со сбором освободившейся у предприятий тары. При этом способе доставки сокращаются транспортные и

экспедиционные расходы, а также время, необходимое для перевозки грузов, уменьшается потребность в складских помещениях. Завоз сырья и продуктов осуществляется по согласованному с поставщиками графику на основании заявок, представленных предприятиями.

Форма транзита широко применяется для поставки скоропортящейся продукции: молока и молочнокислых продуктов, мясных полуфабрикатов, безалкогольных напитков и др. Таким же способом доставляют товары простого ассортимента, не требующие подсортировки: муку, сахар, макаронные изделия и др.

2.4 Технологический контроль качества продукции

На предприятиях общественного питания процесс получения готовой продукции можно представить схемой изображенной на рис. 2.

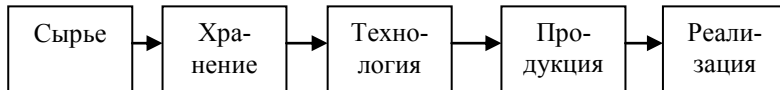


Рис. 2. Процесс получения готовой продукции

Производственный контроль качества готовой продукции общественного питания - это контроль на этапах от сырья до реализации: входной контроль (приемка сырья и его хранение), операционный (технология) и органолептическая оценка (готовая продукция и реализация) (рис. 3).

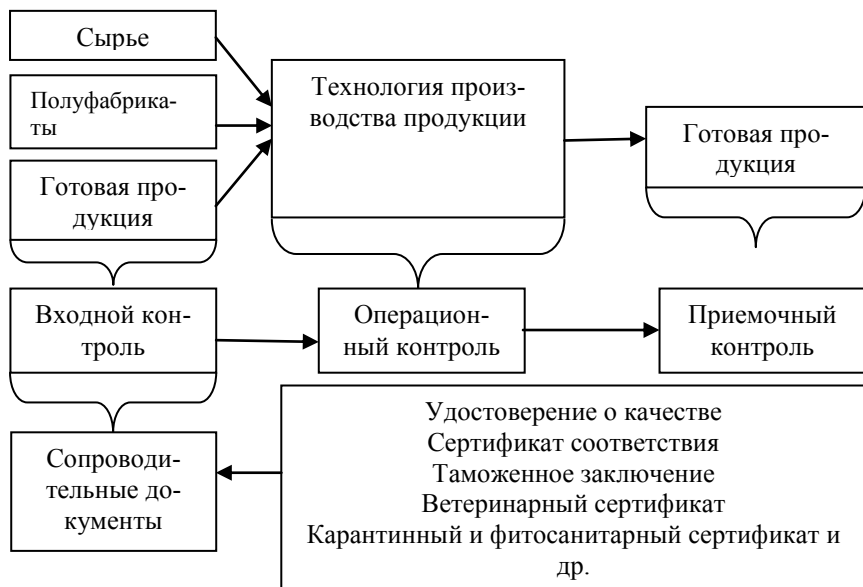


Рис. 3. Схема производственного контроля качества продукции на предприятии общественного питания

2.4.1 Организация входного контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

В этом разделе студент по согласованию с руководителем выбирает один вид сырья (мясо, рыба и т.д.), который является рецептурным компонентом блюда разрабатываемого в рамках меню (подраздел 2.2.1) или готовую продукцию, которая поступает на предприятии питания для дальнейшего использования в производстве блюд (продукции собственного производства) - гастрономия, или готовую продукцию, которая относится к категории покупной (соки, минеральная вода, хлебобулочные изделия и т.д.). Далее студент на примере выбранного объекта проводит и описывает пошагово процедуру входного контроля, как первого этапа внутреннего контроля на предприятии питания.

На первом этапе студент в общей части раздела должен описать место и роль входного контроля в обеспечении качества и безопасности готовой продукции, реализуемой предприятием питания потребителю. Кто назначает ответственного за приемку товаров, и каким документом это закрепляется на предприятии питания? Каковы права и обязанности сотрудника предприятия питания, в чьи функции входит осуществление процедуры приемки товаров (входного контроля)? Согласно какому документу осуществляется приемка товаров на проектируемом Вами предприятии питания?

Далее студент в имеющейся нормативной документации находит термин (определение), которые необходимо знать лицу, осуществляющему входной контроль по отношению к объекту исследования. Например, при приемке коньяка конкретного наименования дать его общую характеристику. «Коньяк – это..... (ссылка на нормативный документ). «Сметана – это.... (ссылка на нормативный документ), «Сметанный продукт – это..... (ссылка на нормативный документ).

Описать показатели качества (органолептические, физико-химические) и безопасности исследуемого объекта в соответствии с распространяющимися на него нормативными документами (Технический регламент, ГОСТ, СанПиН, МУ и др.)

Студент должен описать возможные способы фальсификации (контрафакции) исследуемого объекта входного контроля и методов (способов) идентификации и обнаружения фальсификации для него. Выделить идентификационные признаки исследуемого объекта, которые в первую очередь должно знать лицо, отвечающее за приемку и использовать их при приемке товаров.

Например, для мяса. К общим органолептическим показателям, пригодным для ассортиментной идентификации мясных товаров относятся: форма (туши, полутуши, четвертинки, отруб и т.д.); цвет поверхности и на разрезе, вкус и запах, внутреннее строение и цвет. К специфичным идентификационным признакам относятся: анатомо-морфологические признаки туши животных в целом или отдельных тканей, костей и органов, для колбасных изделий – содержание нитрита-натрия и т.д.

Далее студент должен описать процедуры входного контроля: приемка товаров по количеству и по качеству.

Приемка товаров по количеству. Дать перечень документов, которые должны быть представлены лицу, осуществляющему приемку товара (перечень и суть документа). Описать процедуру и порядок проверки соответствия представленных документов и поставляемого товара (вес нетто, количество мест в упаковке, вес чистого продукта и т.д.). Привести известные методы и способы, которые при этом используются. Указать какое принимается решение, в случае, когда при приемке фактическое количество отличается от количества, указанного в сопроводительных документах. Как оформляется Акт расхождений заявленного в документах и фактического количества товаров?

Приемка товаров по качеству. Описать процедуру документальной экспертизы. Какие виды экспертиз и в какой системе предварительно должен был пройти объект и какие разрешительные документы получить на его реализацию. Какие документы подтверждающие качество и безопасность исследуемого объекта должны сопровождать его при поступлении на предприятии питания. В чем суть каждого разрешительного документа. Выделить наличие обязательных документов, применительно к конкретной группе товаров. Например, какие документы, кроме общих должны сопровождать алкогольную продукцию, разрешающую ее к реализации на предприятии питания. Или какие документы должны сопровождать продукцию иностранного производства.

Описать алгоритм приемки товара (исследуемого объекта) по качеству:

- проверка целостности, исправности тары и упаковки (транспортная тара и потребительская упаковка);
- идентификация маркировки (в соответствии с действующей нормативной документацией);
- идентификация по показателям качества (органолептические и физико-химические).

Органолептические показатели – характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые с помощью органов чувств человека.

Физико-химические показатели – характеристики физических и химических свойств пищевых продуктов, определяемые физическими и химическими измерительными методами испытаний.

Описать особенности проведения органолептической оценки исследуемого объекта. Например, органолептическую оценку твердых сычужных сыров проводят при температуре $18 \pm 2^\circ\text{C}$. Начинают ее с осмотра внешнего вида головки, отмечают форму головки, состояние корки и парафинового слоя. Осматривают форму головки, обращают внимание на соответствие ее виду сыра, отмечают наличие повреждений – изломы, гнилые колодцы. Слой парафина должен быть..... Рисунок сыра проверяют по..... Цвет сырного теста устанавливают и т.д. Оценка органолептических показателей твердых сычужных сыров проводится по 100-балльной системе. За обнаруженные при оценке сыра дефекты..... и т.д.

Описать возможные дефекты сырья, знания которых необходимы лицу, осуществляющему входной контроль. Желательно, чтобы возможные дефекты для разного вида сырья были описаны и информация имела на предприятиях общественного питания в помощь кладовщику при приеме. Студент в рамках ВКР должен найти и систематизировать имеющуюся информацию о возможных дефектах и способах их выявления применительно к исследуемому объекту.

Например: основные дефекты твердых сычужных сыров.

Дефекты вкуса и запаха:

- горький вкус обусловлен.....;
- слабовыраженный вкус и аромат – результат.....;
- излишне кислый вкус – дефект часто встречающийся.....

Дефекты консистенции.

- грубая, твердая консистенция – в сырах с пониженным.....;
- кремнистая консистенция – часто сопутствует твердой..... и т.д.

Оценка исследуемого объекта по показателям безопасности. Студенту необходимо сделать выборку и сформировать перечень нормативных документов, на соответствие которых проводится оценка безопасности объекта исследования. Из указанных нормативных документов сделать выписку показателей безопасности применимо к объекту исследования (микробиологические показатели и химические показатели).

Важной составляющей входного контроля является фальсификация товаров.

Фальсификация – действия, направленные на обман потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью.

Контрфакция – подделка. Является разновидностью фальсификации на уровне торговой марки.

Различают фальсификацию: ассортиментная, квалиметрическая, количественная, качественная, стоимостная, информационная. Студент в рамках ВКР применительно к выбранному виду сырья должен выделить потенциально возможные виды фальсификации, и дать способы их выявления.

В заключении студент должен дать рекомендации по особенностям приемки исследуемого объекта и принять решение о качестве партии исследуемого объекта, возможности (невозможности) приемки, условиях хранения и условиях реализации на предприятии питания.

Хранение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (условия и сроки хранения, способы размещения)

Результирующей входного контроля, обеспечивающей качество продукции на этом этапе является совокупность процессов приёма и хранения сырья. В этой связи студенту необходимо описать способы размещения, условия и сроки хранения продовольственного сырья и полуфабрикатов, используемых для приготовления двух выбранных блюд из меню, на которые разработаны технико-технологические карты. Для поиска нормативных документов по хранению продовольственного сырья и полуфабрикатов можно использовать сайты gost.ru, docs.cntd.ru, kodeks.ru или другие по согласованию с руководителем.

В разделе указывается в каких складских помещениях предприятия общественного питания необходимо хранить продовольственное сырье. Например, хранение муки проводят в кладовой сухих продуктов, которая должна быть сухой, хорошо вентилируемой. Не допускается хранить муку рядом с продуктами, обладающими специфическим запахом.

Способ размещения муки на складе. Мешки с мукой укладывают в штабель высотой 8-12 рядов. Расстояние от источников тепла, водопроводных и канализационных труб должно быть не менее 1 м. Между отдельными штабелями, а также между штабелями и стенами оставляют проходы не менее 70 см. Условия и сроки хранения продовольственных товаров представить в виде табл. 3.

Таблица 3

Условия и сроки хранения пищевых продуктов

Наименование продуктов	Условия хранения		Наименование нормативного документа (№, название), устанавливающего условия и сроки хранения
	температура, °С	относительная влажность воздуха, %	
Мука пшеничная	15-18	Не >65	
.....			

2.4.2 Операционный контроль производства блюд

Операционный контроль (согласно ГОСТ 31987–2012) - контроль параметров и показателей качества во время выполнения или после завершения технологической операции приготовления блюд.

В этом разделе студент оформляет поэтапно процедуру операционного контроля в виде таблицы, где указывает для каждого объекта операционного контроля: параметры технологического процесса; контролируемые показатели качества; срок хранения или реализации. Пример операционного контроля на блюдо «Борщ с картофелем» представлен в табл. 4.

Таблица 4

Этапы операционного контроля блюда «Борщ с картофелем»

Объект операционного контроля	Параметры технологического процесса	Контролируемые показатели качества	Срок хранения, реализации
Бульон	t варки 96-98 °С τ варки 2-4 ч	Органолептические показатели: Внешний вид - ...; Текстура (консистенция) - ...; Запах - ...; Вкус - ...	
Подготовленная (тушеная) свекла	t тушения 96-98 °С τ тушения 30-40 мин	Органолептические показатели: Внешний вид - ...; Текстура (консистенция) - ...; Запах - ...; Вкус - ...	
Подготовленные (нарезанные) овощи	–	Внешний вид - ...; Текстура (консистенция) - ...; Запах - ...; Вкус - ...	–
Пассерованные овощи	t пассерования 110-120°С τ пассерования 5-7 мин	Внешний вид - ...; Текстура (консистенция) - ...; Запах - ...; Вкус - ...	
Борщ с картофелем	t варки 96-98 °С τ варки 2-4 ч	Внешний вид - ...; Текстура (консистенция) - ...; Запах - ...; Вкус - ...; Физико-химические показатели: Массовая доля сухих веществ, % - ...; Массовая доля жира, % - ...	Срок реализации не более 2-3 ч при $t \geq 75^\circ\text{C}$

Операционный и приемочный контроль на большинстве предприятий общественного питания может осуществлять еди-

ная по составу служба: директор (зам. директора), зав. производством (зам. зав производством), инженер или технолог, повар-бригадир, повар высшего разряда, диетолог (при наличии). По сложившейся практике операционный контроль в основном проводит инженер (технолог).

Операционный контроль осуществляется за соблюдением правильности выполнения технологических операций, их последовательности, режимов тепловой обработки, рецептов, правила оформления и отпуска блюд и изделий. Проведение операционного контроля позволяет своевременно устранить нарушения, выявленные на отдельных этапах производства продукции.

Операционный контроль на отдельных этапах технологического процесса производится путем органолептической оценки (иногда и физико-химической), проверки соответствия сырьевого набора технологическим картам, технико-технологическим картам, соблюдением технологического режима и выхода продукции по массе. Из физико-химических показателей, контролируемых в операционном контроле являются, например, содержание сухих веществ и жира в бульонах и соусах используемых в дальнейшем для приготовления супов, запеченных блюд.

2.4.3 Приемочный контроль

В этом разделе студент, руководствуясь таблицей «Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты» (приложение 3) должен перечислить возможные дефекты и их оценку в баллах, для выбранных двух блюд из меню производственной программы и оформить в виде табл. 5.

Таблица 5
Возможные дефекты блюда «Борщ с картофелем» и их оценка

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки для продукции массового изготовления
Внешний вид: Оформление и т.д.	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3

Далее студент должен указать причины перечисленных выше недостатков и дефектов и сформулировать способы их предупреждения и устранения. Оформить в виде табл.6.

Таблица 6
Причины и способы предупреждения и устранения дефектов

Недостатки и дефекты	Причины недостатков и дефектов	Способ предупреждения	Способ устранения
Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре (3 балла)			

Приемочный контроль - контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации (ГОСТ 31987-2012).

Приемочный контроль организуется в зависимости от типа предприятия. На предприятиях общественного питания для продукции массового изготовления органолептическую оценку качества проводят согласно ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» по следующим показателям: внешний вид; текстура (консистенция); запах; вкус.

Внешний вид: Органолептическая характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров продукции общественного питания и включающая в себя такие показатели как цвет, форма, прозрачность, блеск, вид на разрезе и др.

Текстура: Органолептическая характеристика, представляющая собой совокупность механических, геометрических и поверхностных характеристик продукции общественного питания, которые воспринимаются механическими, тактильными, и — там, где это возможно — визуальными и слуховыми рецепторами.

Консистенция: Совокупность реологических (связанных со степенью густоты и вязкости) характеристик продукции общественного питания, воспринимаемых механическими и тактильными рецепторами.

Примечание — консистенция является одной из составляющих текстуры.

Запах: Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния при вдыхании летучих ароматических компонентов продукции общественного питания.

Вкус: Органолептическая характеристика, отражающая ощущения, возникающие в результате взаимодействия различных химических веществ на вкусовые рецепторы.

Метод органолептической оценки предназначен для объективного контроля качества продукции общественного питания массового изготовления и заключается в прямой рейтинговой оценке качества образцов продукции в целом и/или некоторых ключевых органолептических характеристик образцов продукции.

Рейтинговая оценка качества продукции общественного питания может проводиться как в целом (общий уровень качества), так и по характеристикам (например, внешний вид, запах или вкус) или отдельным ключевым характеристикам (например, цвет, вид на разрезе или вкус).

Для отдельных групп блюд количество оцениваемых показателей может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные кондитерские и булочные изделия). Например:

- для кулинарных блюд, мучных кондитерских и булочных изделий может проводиться оценка по следующим характеристикам: внешний вид, текстура (консистенция), запах и вкус;

- для полуфабрикатов - по внешнему виду, текстуре (консистенции) и запаху.

Качество продукции общественного питания по органолептическим показателям определяют для партии сразу после ее изготовления перед реализацией.

Количество тестируемых порций продукции должно соответствовать количеству сотрудников, участвующих в ее оценке.

Органолептическая оценка продукции общественного питания массового изготовления включает в себя рейтинговую оценку внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха и вкуса с использованием балльной шкалы: 5 баллов - отличное качество, 4 балла - хорошее качество, 3 балла - удовлетворительное качество и 2 балла - неудовлетворительное качество.

Оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

Оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустраняемыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус,

неравномерную форму нарезки, недостаточно соленый вкус блюда (изделия) и т. д.

Оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая текстура и др. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

В случае обнаружения недостатков или дефектов оцениваемой продукции проводят снижение максимально возможного балла в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблице «Снижение балльной оценки показателей качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты» (Приложение 3)

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднее арифметическое значение оценок всех сотрудников, принимавших участие в оценке, с точностью до первого знака после запятой.

Результаты оценки каждого образца продукции записывают в журнал органолептической оценки качества, установленной формы.

2.5 Проектирование цеха предприятия питания в рамках разработанной концепции

Основой для выполнения данного раздела выпускной квалификационной работы являются: курсовая работа по дисциплине «Технология продукции общественного питания» и курсо-

вой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

В данном разделе приводится расчет одного из цехов проектируемого предприятия, это может быть: горячий, холодный, кондитерский, мучной, доготовочный, овощной в соответствии с концепцией предприятия по согласованию с руководителем.

Расчет выбранного цеха осуществляется на основании производственной программы предприятия, разработанной в курсовой работе по дисциплине «Технология продукции общественного питания».

Расчет горячего цеха производится в соответствии с методическими указаниями к выполнению курсового проекта по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» [5].

Расчет холодного, кондитерского, мучного, доготовочного, овощного цехов производится в соответствии с учебным пособием по разработке технологической части дипломного проекта [3, 4].

Расчитанное и принятое оборудование расставляют по ходу технологического процесса в соответствии с требованиями организации рабочих мест в цехе.

План цеха с расстановкой оборудования приводится в масштабе 1:25 или 1:50.

План предприятия в масштабе 1:100 приводится в работе по согласованию с руководителем выпускной квалификационной работы.

2.6 Организация рабочего места. Охрана труда. Техника безопасности

С учетом выбранного блюда из меню студент должен описать организацию рабочего места по его приготовлению в подразделении (цехе, зоне) предприятия:

1. профессия и квалификация исполнителя;
2. перечень требуемого оборудования (вид, тип) и инвентаря в цехе;
3. оптимальные параметры микроклимата;

4. потенциальные вредные и опасные производственные факторы, средства защиты на производстве;
5. правила работы на конкретном виде оборудования.

Параметры микроклимата в предприятиях общественного питания нормируются в соответствии с периодом года и категорией выполняемой физической (мышечной) работы в соответствии с ПОТ РМ-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании» и СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Потенциальные опасности и вредности технологического процесса нормируются согласно СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания», ГОСТ 12.1.005 «Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны», СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Санитарные нормы. Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки», СН 2.2.4/2.1.8-566-96 «Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий».

Результаты необходимо занести в таблицы 7, 8, 9.

Таблица 7

Оптимальные параметры микроклимата

Холодный период				Теплый период			
Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Температура поверхностей, °С	Скорость движения воздуха, м/с	Температура воздуха, °С	Относительная влажность воздуха, %	Температура поверхностей, °С	Скорость движения воздуха, м/с

Таблица 8

Вредные производственные факторы и средства защиты

Наименование	ПДУ, доза	Действие на организм человека	Индивидуальные средства защиты
Шум	55 ДБА	Потеря слуха, дерматиты	Средства звукоизоляции
Вибрация			

Таблица 9

Опасные производственные факторы и средства защиты

Наименование оборудования	Локальные опасности	Контрольно-измерительные приборы и предохранительные устройства	Средства защиты
Механическое			

2.7 Экономическая часть

Экономическая часть ВКР является заключительным этапом. В этом разделе студент определяет вариант продажной цены на разрабатываемые блюда.

На первом этапе раздела студент должен составить калькуляцию выбранных блюд.

Исходными данными для расчета себестоимости разрабатываемых блюд в рамках ВКР являются:

- технико-технологические карты на разрабатываемые блюда;
- закупочные цены на сырье, используемое в рецептуре, согласно прайс-листам выбранных поставщиков.

Алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты) следующий:

1. В карту заносятся названия продуктов, предусмотренных рецептурой блюда, кулинарного изделия.

2. Определяется количество сырья и продуктов по нормам брутто (по весу нетто — для полуфабрикатов), приведенным в сборнике рецептов (при необходимости в расчете на 100 порций или 10 кг).

3. Отражается учетная цена 1 кг каждого компонента по данным бухгалтерского учета.

4. Определяется общая стоимость каждого компонента путем умножения количества на цену учетной единицы сырья и продуктов.

5. Определяется общая стоимость сырьевого набора, которая отражается по строке «Общая стоимость сырьевого набора» в графе «Сумма».

6. В случае расчета на 100 порций или 10 кг, общая стоимость сырьевого 1 блюда (кулинарного изделия) определяется путем деления общей стоимости сырьевого набора на 100 порций (10 кг).

7. По строке «Выход одного блюда в готовом виде» представляется выход блюда в граммах. Выход вторых блюд указывается двумя значениями (через дробь): вес основного продукта, вес гарнира и соуса.

Пример заполнения калькуляционной карточки представлен в табл. 10. Цифры примера взяты условно.

Таблица 10
Калькуляционная карта на салат из свежих огурцов

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№1 от «10» января 2015 года		
№ п/п	Продукты		Норма, килограмм	Цена, рублей	Сумма, рублей
	наименование	код			
1	Огурцы свежие		0,084	150,00	12,60
2	Сметана		0,020	110,00	2,20
Общая стоимость сырьевого набора			X	X	14,80
Наценка %, руб. коп.			150%		
Цена продажи блюда, руб. коп.			37,00		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			100		
Заведующий производством		подпись	Иванов И.И.		
Калькуляцию составил			Петров П.П.		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации			Сидоров С.С.		

Далее студент делает расчет продажной цены на разрабатываемые блюда с использованием метода на основе затрат.

По этому методу продажная цена блюда определяется с помощью наценки, которую устанавливают как определенный процент от стоимости сырьевого набора.

Продажную цену блюда определяют по формуле:

$$Пц = Сс + Ун * Сс / 100, \quad (1)$$

где Пц – продажная цена блюда;
Сс – стоимость сырьевого набора по закупочным ценам;
Ун – уровень наценки от стоимости сырьевого набора, %.

Примерные уровни наценки на предприятиях общественного питания различных форматов даны в приложении 5.

В рамках ВКР для определения продажной цены на разрабатываемые блюда рекомендуется использовать не менее двух методов. Результаты расчета продажной цены по методу на основе затрат и данные о предполагаемой цене продаж, полученные в результате маркетинговых исследований по методам на основании спроса и цене конкурентов, могут быть представлены в виде табл.11.

Таблица 11

Определение продажной цены

Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход блюда, гр.	Стоимость сырьевого набора по ценам закупки, руб. (по состоянию на 10.01.15)	По методу на основе затрат		По результатам маркетинговых исследований		Цена реализации, руб.
			Средний уровень наценки, % по предприятию, %	Расчетная цена реализации, руб.	Цена конкурентов или на основании спроса	Наценка при предложенных ценах, %	
Салат из свежих огурцов	100	14,80	150%	37-00	50-00	238%	45-00

Это даст возможность выбрать оптимальную цену для реализации разрабатываемых блюд на проектируемом предприятии общественного питания.

Студенту необходимо дать обоснование принятому решению об установлении своей продажной цены на разрабатываемые блюда на заявленном уровне.

Общие сведения о ценообразовании в общественном питании

Цена в условиях рыночной экономики – важнейший экономический параметр, характеризующий деятельность предприятия.

Получение высоких доходов и прибыли на предприятиях общественного питания зависит не только от объема реализации продукции, услуг, но и от эффективности проводимой ценовой политики, направленной на выработку механизма гибкого ценообразования.

Цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает только себестоимость сырья. Остальные элементы цены (издержки и прибыль) отражаются в её составе косвенно – через наценку.

Величина наценки, входящей в продажную цену готовой продукции, устанавливается на таком уровне, чтобы покрыть издержки обращения (расходы, связанные с перевозкой, хранением, изготовлением и продажей товаров и продукции), уплатить налоги и обеспечить получение организацией прибыли.

Таким образом, продажная цена готовой продукции на предприятиях общественного питания состоит из стоимости сырья, использованного для его изготовления и наценки, покрывающей все расходы предприятия и обеспечивающей планируемую прибыль.

Расчет себестоимости разрабатываемых блюд (калькуляция)

Расчет себестоимости выпускаемой продукции – один из важнейших этапов её производства. Эти данные позволяют определить насколько экономически выгоден выпуск того или иного блюда (полуфабриката), определить их продажную стоимость.

В общественном питании невозможно определить полную фактическую себестоимость каждого блюда. Поэтому себестоимость блюд определяется исходя из стоимости сырья и полуфабрикатов.

В основе определения стоимости сырья и полуфабрикатов лежит калькуляция. Калькуляция стоимости кулинарной продукции производится на основании технологической карты в калькуляционной карте.

Унифицированная форма Калькуляционной карты (форма N ОП-1), утвержденная Постановлением Госкомстата Российской Федерации от 25.12.1998 г. N 132 "Об утверждении унифицированных форм первичной учетной документации по учету торговых операций" дана в приложении 4.

Калькуляционная карта содержит компоненты блюда с указанием необходимого количества товаров по массе **брутто** (масса продукта или полуфабриката до прохождения холодной и горячей обработок) и текущих закупочных цен на сырье. Компонентами калькуляционной карты могут быть как товары, так и полуфабрикаты (вложенные калькуляционные карты).

Калькуляционная карта может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда (изделия).

При изменении компонентов в сырьевом наборе блюда и цены на сырье и продукты новая цена блюда определяется в последующих свободных графах калькуляционной карточки с указанием в заголовке даты произведенных изменений. В графе «Дата составления» указывается дата последней записи в карточке.

Правильность каждого расчета цены блюда (изделия) подтверждается подписями заведующего производством и лица, составляющего калькуляцию, и утверждается руководителем организации.

Методы установления продажных цен на предприятиях общественного питания

Применяемые в современной практике ценообразования методы расчета цен можно подразделить на следующие основные группы:

- метод, ориентированный на затраты;
- метод, ориентированный на спрос;
- метод, ориентированный на конкуренцию.

Нижние границы формирования цены зависят от себестоимости выпускаемой продукции.

Внешние границы формирования цены - обусловлены складывающейся конъюнктурой на потребительском рынке.

На основе затрат. Уровень затрат компании оказывает существенное влияние на выбор целей и стратегии ценообразования. Очевидно, что не имеет смысла производить и продавать товар, если цена не позволяет полностью покрывать затраты. Это означает, что затраты определяют нижний уровень для установления цены.

Этот метод так же называют «ценообразование на основе величины наценки».

Наценка - надбавка к цене товара при его реализации, необходимая для покрытия дополнительных затрат и получения определенной средней прибыли.

К преимуществам метода затрат относятся легкость определения продажной цены: предприятием определяется приемлемый процент наценки, а затем добавляется этот процент к закупочной цене изделия. Иногда устанавливаются различные процентные наценки, дифференцированные по группам товаров. Размер наценки зависит от ряда факторов, например от типа предприятия, от типа продуктов и т.п.

Основным недостатком метода затрат является слабая увязка цен с потребительскими свойствами, качеством продукции и спросом на нее.

На основе спроса. Метод расчета цен с ориентацией на спрос предполагает определять цену товара исходя из спроса на него. Уровень цены на товар ставится в зависимость от изменения спроса: высокая цена устанавливается при большом спросе, низкая - при снижении спроса. При этом затраты на производство товара в обоих случаях могут быть одинаковыми. Затраты при использовании данного метода рассматриваются лишь как ограничительный фактор, который показывает, может ли товар продаваться по установленной цене с запланированной прибылью.

Метод ценообразования по уровню спроса предусматривает установление цены с помощью пробной продажи товара в различных сегментах рынка. При этом учитываются условия продажи, конъюнктура рынка, сопутствующие услуги. Вследствие этого в различных сегментах рынка на одни и те же товары цены могут быть различными.

Установление цен на товар с учетом спроса на него теоретически представляется относительно несложной задачей, однако практическая реализация этого метода сопряжена с рядом трудностей. Определить реальный (возможный) спрос на товар на длительную перспективу часто весьма сложно.

Соответствующая информация может быть получена, например, следующими способами:

- *проведение опросов*; исследователь спрашивает потребителя о том, будут ли они покупать товар и в каком количестве при различных ценах. Существенная проблема состоит в том, что невозможно оценить надежность ответов. Реализует ли потребитель на практике те намерения, которые он обнаружил в своих ответах или нет?

- *оценка чувствительности к ценам*; потребителю предлагают шкалу цен на товар X. Нижней границе шкалы - соответствует цена явно ниже рыночной, верхней – явно превышающая рыночную цену. Потребителя просят ответить на два вопроса на основе ценовой шкалы:

1. При какой цене Вы не стали бы покупать продукт X, т.к. считали бы, что столь низкая цена должна вызвать у Вас сомнения в его качестве?

2. При какой цене Вы не стали бы покупать продукт X, т.к. считали бы, что он не стоит таких денег?

- *проведение экспериментов*.

Продукт предлагается по различным ценам и на основе анализа ответных реакций делается вывод об оптимальной цене.

На основе цен на продукцию конкурентов. При данном подходе для ценовых решений составляется информация о текущих или прогнозируемых ценах конкурентов. При использовании данного метода (который также называется методом «обратного ценообразования») *предприятие в качестве точки отсчета рассматривает продажную цену конкурентов на аналогичную продукцию*. Затем анализ проводится в обратном порядке, т.е. специалист по маркетингу пытается определить, какую прибыль может получить предприятие, если будет продавать продукцию по той же цене. Если эта цена обеспечивает приемлемый уровень прибыльности, то предприятие принимает

решение об установлении своей продажной цены примерно на том же уровне, что и у конкурентов.

В идеальной ситуации все три перечисленных выше метода следует принимать во внимание, но на практике при расчете цены обычно используется один или два.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Григорьева, Р.З. Современные технологии хранения пищевых продуктов / Р.З. Григорьева. – КемТИПП. – Кемерово, 2003. – 104 с.
2. ИП 02.00-06/08 Работы выпускные квалификационные, проекты и работы курсовые. Правила оформления. - КемТИПП. – Кемерово, 2010. – 57 с.
3. Кленогина, Т.В. Разработка технологической части дипломного проекта Ч.1 / Т.В. Кленогина, Р.З. Григорьева, В.А. Волкова. – КемТИПП. – Кемерово, 2003. – 68 с.
4. Кленогина, Т.В. Разработка технологической части дипломного проекта Ч.2 / Т.В. Кленогина, Р.З. Григорьева, В.А. Волкова. – КемТИПП. – Кемерово, 2003. – 68 с.
5. Кленогина Т.В. Проектирование предприятий общественного питания / Т.В. Кленогина, Р.З. Григорьева – КемТИПП. – Кемерово, 2014. – 60 с.
6. Николаева, М.А. Хранение продовольственных товаров: учеб. Пособие / М.А. Николаева, Г.Я. Резго.- М.: ИД «Форум»: ИНФА – М, 2013. – 304 с.
7. Сметанина, Т.Л. Технология продукции общественного питания / Т.Л. Сметанина, Р.З. Григорьева – КемТИПП. – Кемерово, 2014. – 40 с.
8. Шевелева, Г.И. Методические указания для студентов. Оформление дипломных проектов (работ) / Г.И. Шевелева; КемТИПП. – Кемерово, 2003. -38 с.

Приложение 1

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

СУФЛЕ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ С МОРКОВЬЮ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Суфле из мяса птицы с морковью, вырабатываемое и реализуемое в столовой.

7 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления суфле из мяса птицы с морковью, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение качества и безопасности и т.д.).

7 РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Филе куриное	100	75*
Морковь	35	30
Яйца	3/10 шт	12
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката	-	120
Выход	-	110

* - масса отварного филе

Продолжение прил. 1 7 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Полуфабрикат филе куриное зачищают, промывают и варят в пароконвектомате при режиме 100% пара и температуре от 98 до 100⁰С 15-20 минут. Параллельно в пароконвектомат загружают мытую морковь и варят 20-25 минут. Затем отварное филе и морковь охлаждают. Морковь очищают и пропускают через мясорубку вместе с отварным филе 2-3 раза. Затем в массу добавляют желток, соль и половину нормы сливочного масла, хорошо выбивают, добавляют взбитые белки, аккуратно перемешивают и выкладывают в смазанную маслом форму. Формы помещают в пароконвектомат на 10-15 минут при режиме 100 % пара и температуре 100⁰С. Затем суфле вынимают из формы, оформляют и отпускают.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Правила подачи: отпускают на мелких столовых тарелках с гарниром.

Температура подачи: не ниже 65⁰С.

Срок годности суфле согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид: изделие сохранило форму, поверхность ровная

Цвет: на поверхности – кремовый с оранжевыми вкраплениями

Консистенция: сочная, однородная, пышная.

Продолжение прил. 1

Запах: отварного куриного мяса с ароматом моркови.

Вкус: отварного куриного мяса, сладковатый, в меру соленый.

6.2 Микробиологические показатели суфле из мяса птицы с морковью должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», приложение 2, п.1.8. или гигиеническим нормативом, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (на выход – 110 г)

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
21,0	6,2	2,5	149,8

Приложение 2

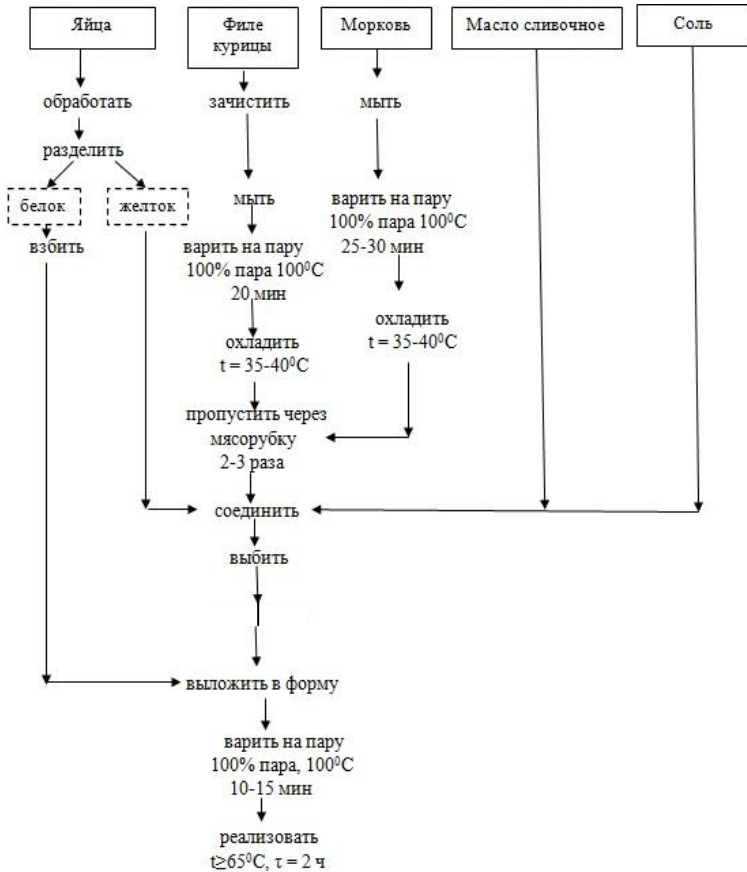


Рисунок 1 - Технологическая схема приготовления суфле из мяса птицы с морковью

Приложение 3
Таблица 1

Снижение балльной оценки показателей качества продукции
общественного питания за обнаруженные дефекты

Наименование органо-лептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
ВНЕШНИЙ ВИД Оформление	Небрежное оформление блюда, наличие соуса и заправки на краях посуды (если это не предусмотрено подачей)	1,0
	Отсутствие некоторых отделочных полуфабрикатов, предусмотренных рецептурой	1,0
	Несоблюдение соотношения основных компонентов в блюде, предусмотренных рецептурой, несоответствие набора компонентов блюд рецептуре	3,0
Форма	Неоднородность формы нарезки компонентов в блюдах (салатах, винегретах, супах, овощных рагу и др.)	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий) без изменения массы	0,5
	Несоответствие формы (для формованных изделий), приведшей к изменению массы	3,0
	Сладкие блюда (муссы, самбуки, кремы, кисели, взбитые сливки, суфле), заливные блюда не держат форму	3,0
Состояние поверхности	Нарушение целостности изделий, запеченных в форме	2,0
	Слабое подсыхание поверхности основного продукта или изделия	1,0

Продолжение прил. 3
Продолжение табл. 1

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
	Слабое подсыхание (заветривание) отделочных полуфабрикатов	1,0
	Отсутствие блеска от масла на поверхности салатов, винегретов, молочных супов, каш	1,0
	Наличие пленки на поверхности: киселей, супов-пюре соусов, заправок чая-заварки	0,5 1,0 2,0
	Наличие трещин на поверхности изделий, запеченных в форме	1,0
	Незначительное нарушение целостности оболочки мучных изделий, не приведшие к вытеканию фарша	0,5
	Нарушение целостности оболочки мучных изделий с обнажением и вытеканием фарша	3,0
	Незначительное отслоение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	1,0
	Отделение корочки у жареных панированных изделий, запеканок	2,0
Однородность	Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках более 1/5 объема	1,0
	Наличие взвешенных частичек, мутность желе, бульонов	2,0
	Отслоение жидкости в салатах из свежих овощей	1,5
	Отслоение жидкости в салатах из соленых, квашеных овощей, икре овощной более чем 1/3 объема	1,5

Продолжение прил. 3
Продолжение табл. 1

Наименование органолептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
	Значительное отслоение жидкости в салатах из свежих, соленых и квашеных овощей	3,0
	Вспенивание киселей, напитков, простокваш, ряженки, кефира и других кисломолочных напитков	3,0
	Наличие непромеса у изделий из котлетной массы, запеканок, пудингов	2,0
	Изделия слабо прожарены, имеются следы закала в изделиях из теста	3,0
	Наличие более 5 % крошек основного продукта в блюдах из натуральных рыбных и мясных гастрономических продуктов	0,5
	Наличие костей в мясных и рыбных студнях	3,0
	Наличие единичных комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	2,0
	Наличие комочков заварившейся муки, крахмала, манной крупы в соусах, кашах, супах-пюре, киселях, блинах	3,0
	Наличие единичных слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделиях	1,0
	Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделиях	2,0
	Сплошная слипшаяся масса в кашах, гарнирах из круп, макаронных изделиях	3,0
	Наличие посторонних включений в блюдах, изделиях	3,0

Продолжение прил. 3
Продолжение табл. 1

Наименование органо-лептических характеристик	Недостатки и дефекты	Снижение оценки в баллах для продукции массового изготовления
Вид на разрезе (разломе)	Наличие у сладких блюд (муссов, самбуков) плотного слоя невзбитого желе	3,0
Цвет (в том числе на разрезе)	Незначительно отличающийся от типичного	0,5
	Жареные или запеченные изделия слабоокрашенные или имеют на поверхности интенсивно окрашенные вкрапления	2,0
	Изделия подгорелые, темно окрашенные или с нетипичным цветом для данных изделий, блюд или отдельных компонентов	3,0

Средний уровень наценки на предприятиях общественного питания различных форматов

Сегмент	Формат предприятия	Тип предприятия	Средний чек	Средний уровень наценки, %	
				собственная продукция	покупные товары
Быстрое питание	Питание на улице (Street-food)	Киоск Павильон Авто буфет	до 150	80-150%	50-100%
	Быстрое питание (Fast food)	*ПОП при учебных заведениях	до 150	20-50% на	30%
		ПОП при организациях, и развлекательных заведениях, вокзалах, гостиницах и т.д.	до 250	80-150%	50-100%
Быстрое демократичное (Fast casual)	Ресторан быстрого обслуживания	до 400	150-200%	150-200%	

Сегмент	Формат предприятия	Тип предприятия	Средний чек	Средний уровень наценки, %	
				собственная продукция	покупные товары
Демократичное (питание на каждый день casual dining)	Средний «минус»	ПОП «по основному блюду»: пиццерии, стейк-хаусы и т.д. ПОП «по способу приготовления»: гриль-бары и т.д.	до 800	150-200%	150-200%
	Средний «средний»	ПОП «по напиткам и досугу»: кофейни и пивные, спорт-бары. Рестораны «по основному продукту»: рыбные, сырные, колбасные.	до 1500	200-250%	150-200%
	Средний «плюс»	Рестораны национальной кухни (немецкие, японские французские и т.д.)	1500-2000	250-300%	150-200%
Премиум	Изысканная кухня (Fine dining)	Рестораны концептуальные. Рестораны высокой кухни. Рестораны при гостиницах и казино.	Выше 2500	От 300-500	От 200%

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 7 марта 1995 года № 239 «О мерах по упорядочению государственного регулирования цен (тарифов)».

УЧЕБНОЕ ИЗДАНИЕ

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Методические указания по выполнению выпускной
квалификационной работы для бакалавров,
обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции
и организация общественного питания» профилю «Технология и орга-
низация производства продукции
общественного питания»

Составители:

Л.А. Маюрникова, профессор, докт. техн. наук;
Н.И. Давыденко, профессор, докт. техн. наук;
С.Ю. Баранец, доцент, канд. техн. наук;
В.А. Волкова, доцент, канд. техн. наук;
Р.З. Григорьева, доцент, канд. техн. наук;
Т.В. Кленогина, старший преподаватель;
Н.Г. Костина, доцент, канд. техн. наук;
Т.В. Подлегаева, доцент, канд. техн. наук;
Т.Л. Сметанина, доцент, канд. техн. наук;
Г.И. Шевелева, доцент, канд. техн. наук;
Т.А. Щербакова, старший преподаватель

Редактор

Технический редактор
Художественный редактор

ЛР № 020524 от 02.06.97

Подписано в печать . Формат 60x84^{1/16}

Бумага типографская. Гарнитура Times

Уч.-изд. 4л. Тираж экз.

Заказ №

Оригинал-макет изготовлен в редакционно-издательском центре
Кемеровского технологического института пищевой промышленности (университет)
650002, г. Кемерово, ул. Институтская, 7

ПЛД №44-09 от 10.10.99

Отпечатано в лаборатории множительной техники
Кемеровского технологического института пищевой промышленности (университет)
650002, г. Кемерово, ул. Институтская, 7