

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ

КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

СРЕДНТЕХНИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. декана по УМ и НР

Шейфель О.А. 

(Ф.И.О., подпись)

23.05.

20/19

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

для студентов специальности

19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Составители:

Преподаватели кафедры «ТПОП»

Пуховская Е.В., Ефимкин А.А.,

Курбатов А.В.

Утверждено: на

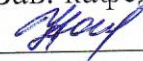
заседании

кафедры «ТПОП»

Протокол № 12 от

20.05.2019 г.

Зав. кафедрой «ТПОП»

 Соляник Н.С.

Утверждено: на


заседании

кафедры «ЭОПД»

Протокол № 13 от

20.05.2019 г.

Зав. кафедрой «ЭОПД»

 Пузанова Ю.А.

Кемерово 2019

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1 Общие положения	3
2 Темы, структура и содержание выпускных квалификационных работ (дипломный проект)	6
2.1 Темы выпускных квалификационных работ (дипломный проект)	6
2.2 Структура выпускных квалификационных работ (дипломный проект)	8
2.3 Содержание структурных элементов выпускных квалификационных работ	9
3 Общие требования к оформлению пояснительной записки	31
3.1 Оформление текста разделов, подразделов, пунктов и подпунктов	33
3.2 Оформление формул	34
3.3 Оформление рисунков	35
3.4 Оформление таблиц	35
3.5 Оформление списка использованных источников	36
3.6 Оформление приложений	42
3.7 Нумерация страниц	43
3.8 Оформление графической части	43
4 Промежуточная аттестация	50
5 Просмотр и утверждение выпускной квалификационной работы руководителем	50
6 Нормоконтроль выпускной квалификационной работы	51
7 Рецензирование выпускной квалификационной работы	52
8 Допуск к защите заведующим выпускающей кафедрой	52
9 Порядок защиты выпускной квалификационной работы	52
Приложение А – Заявление	56
Приложение Б – Титульный лист	58
Приложение В - Титульный лист (задание)	59
Приложение Г – Содержание	61
Приложение Д – Последовательность расположения блюд в меню	62
Приложение Е – Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания различного типа	64
Приложение Ж - Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия	66
Приложение И - Примерное соотношение групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа	67
Приложение К - Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа	69
Приложение Л - Нормативы трудоёмкости и нормы выработки	70

Введение

В данных методических указаниях рассмотрены основные положения по оформлению выпускной квалификационной работы для студентов, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», всех форм обучения.

Выпускная квалификационная работа выполняется и защищается в сроки, определенные учебным графиком.

Выпускная квалификационная работа (дипломный проект) – завершающий этап обучения в СТФ КемГУ.

Цель дипломного проектирования – систематизация, закрепление и углубление теоретических знаний студента. В процессе работы над проектом студент имеет возможность проявить самостоятельность в принятии технологических решений.

Выпускная квалификационная работа (дипломный проект) характеризует степень усвоения студентом программного материала МДК и ПМ, а так же дисциплин, предусмотренных учебным планом, и способность самостоятельно работать в предприятиях общественного питания.

При разработке производственных мощностей предприятия общественного питания важная роль принадлежит технологам.

Технологические расчеты выполняются в зависимости от производственной программы, которая разрабатывается для предприятий общественного питания разной направленности в соответствии с темой выпускной квалификационной работы (дипломного проекта).

1 Общие положения

В соответствии с Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 16 августа 2013 г. № 968 г. Москва "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования" и Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384), государственная итоговая аттестация является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

К государственной итоговой аттестации допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по программам подготовки специалистов среднего звена.

Целью государственной итоговой аттестации является установление соответствия уровня освоенности компетенций, обеспечивающих соответствующую квалификацию и уровень образования обучающихся, Федеральному государственному образовательному стандарту среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. ГИА призвана способствовать систематизации и закреплению знаний и умений обучающегося по специальности при решении конкретных профессиональных задач, определять уровень подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Темы ВКР имеют практико-ориентированный характер и соответствуют содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. Перечень тем по ВКР определяется кафедрой «Технология продукции общественного питания»:

- разрабатываются преподавателями кафедры;
- рассматривается на заседаниях кафедры;
- утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО «КемГУ».

Студент в месячный срок после проведения организационного собрания подает заявление установленной формы (приложение А) на имя зав.кафедрой с просьбой об утверждении темы ВКР.

Зав. кафедрой назначает студенту руководителя из числа преподавателей кафедры «ТПОП» СТФ ФГБОУ ВО «КемГУ».

Руководитель ВКР осуществляет следующее:

- в соответствии с направлением ВКР выдает студенту задание по сбору материала во время производственной практики (преддипломной);
- на первой неделе выполнения ВКР выдает студенту индивидуальный график консультаций и знакомит студента с примерным графиком выполнения разделов ВКР, разработанным и утвержденным на кафедре;
- рекомендует студенту необходимую основную литературу и другие источники по теме;
- проводит систематический контроль работы студента над ВКР, оказывает помощь по выполнению ВКР и дает необходимые консультации, связанные с выполнением разделов ВКР.

Раздел ВКР «Экономическая часть» консультируется преподавателями кафедры «ЭОПД» СТФ ФГБОУ ВО «КемГУ».

В случае необходимости к консультированию ВКР могут быть привлечены руководители предприятий, по заказу которых выполняется ВКР.

В выпускной квалификационной работе студент должен продемонстрировать освоение **общих и профессиональных компетенций**, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОКЗ. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

При подготовке к ГИА обучающимся оказываются консультации:

- руководителем выпускной квалификационной работы (утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО «КемГУ») по основным разделам и специальной части;

- консультантом по экономической части (утверждается приказом ректора ФГБОУ ВО «КемГУ»).

Руководитель ВКР осуществляет консультирование студентов по оставлению содержательной части; подбору и изучению литературных источников; оформлению, анализу практического материала; написанию и оформлению ВКР; подготовке к защите. Консультанты по разделам ВКР осуществляют консультирование только по выполнению соответствующего раздела.

Консультант (руководитель) работы отвечает на вопросы, возникающие в процессе выполнения, дает рекомендации по ходу работы. Студент посещает консультации именно в установленные руководителем и консультантом сроки.

К ГИА допускается студент, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе СПО

Для проведения ГИА создается Государственная экзаменационная комиссия в порядке, предусмотренном Положением об итоговой государственной аттестации выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования в Российской Федерации.

2 Темы, структура и содержание выпускных квалификационных работ (дипломный проект)

2.1 Примерные темы выпускных квалификационных работ (дипломный проект)

1. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 45 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана азиатской кухни.

2. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 70 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана армянской кухни.

3. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 40 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех кафе.

4. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 65 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех гриль-бара.

5. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 80 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана.

6. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 50 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана итальянской кухни.

7. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 75 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана азиатской кухни.

8. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 120 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана грузинской кухни.

9. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 75 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана мексиканской кухни.

10. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 90 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана китайской кухни.

11. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 65 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех паб-бара.

12. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 105 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана французской кухни.

13. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 70 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех молодежного кафе.

14. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 60 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех кофейни.

15. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 50 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех салат-бара.

16. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 45 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех кафе-кондитерской.

17. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 70 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех диско-бара.

18. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 55 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана азербайджанской кухни.

19. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 90 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех ресторана быстрого питания.

20. Разработка производственной программы предприятия общественного питания на 40 посадочных мест. Специальная часть: горячий цех детского кафе.

2.2. Структура выпускной квалификационной работы (дипломный проект)

Выпускная квалификационная работа должна содержать следующие структурные элементы:

- титульный лист
- задание на выпускную квалификационную работу
- содержание (оглавление)
- введение
- 1 Теоретическая часть
- 2 Расчетная часть
- 2.1 Определение площади предприятия
- 2.2 Разработка ассортимента блюд предприятия. Составление меню
- 2.3 Разработка нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию
- 2.4 Разработка производственной программы предприятия
- 2.4.1 Определение количества потребителей
- 2.4.2 Определение количества блюд
- 2.4.3 Составление плана-меню предприятия
- 2.4.4 Расчет сырья для требований в кладовую
- 2.4.5 Определение численности работников производства
- 3 Санитарные - гигиенические требования к производству кулинарной продукции
- 4 Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте
- 5 Экономическая часть
- заключение
- список используемых источников
- приложение А Техничко-технологические карты
- приложение Б Технологические схемы приготовления блюд
- приложение В Расчет химического состава блюд
- приложение Г Меню предприятия
- приложение Д Сырьевая ведомость

2.3 Содержание структурных элементов выпускной квалификационной работы

2.3.1 Титульный лист является первой страницей выпускной квалификационной работы и оформляется в соответствии с Приложением 2.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц выпускной квалификационной работы. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

2.3.2 Задание для выпускной квалификационной работы оформляется на типовом бланке, подписывается руководителем, студентом и утверждается председателем цикловой методической комиссии (Приложение 3). Номер страницы на листе «Задание для выпускной квалификационной работы» не ставится и не включается в общую нумерацию страниц.

2.3.3 Структурный элемент «Содержание». Содержание включает введение, наименование всех разделов, подразделов, пунктов (если они имеют наименование), заключение, список использованных источников и наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы выпускной квалификационной работы. Пример оформления содержания выпускной квалификационной работы приведен в Приложении 4.

2.3.4 Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, определяется степень её новизны, формулируются цель и задачи ВКР. Введение должно содержать оценку современного состояния решаемой задачи или краткую историческую справку (в соответствии с темой). Во введении должны быть указаны также объекты и предмет исследования, методы исследований, источники используемых данных. Объем элемента «Введение» - 1- 2стр.

2.3.5 В теоретической части необходимо осветить актуальные направления в приготовлении сложной кулинарной продукции согласно выбранному профессиональному модулю. Это могут быть статьи, научные разработки в профессиональном направлении.

В представлении и описании новых видов оборудования, рекомендуемого именно для использования по выбранному профессиональному модулю, предоставить рисунок, отразить принцип действия, правила эксплуатации безопасное использование.

Новые виды сырья, используемые для приготовления сложной кулинарной продукции по профессиональному модулю, описать с требованием к качеству и контрольной отработкой, для использования.

2.3.6. Определение площади предприятия. Состав и площади помещений определяются в соответствии со СНиП 11-Л.8-71, СП 118.13330-2012.

Площадь производственных помещений $S_{пр}$, м², определяется по формуле

$$S_{\text{пр}} = S_1 \times N, \quad (1)$$

где S_1 - площадь помещений для посетителей на одно место в зале, м^2 ;
 N - вместимость зала.

Площадь помещений для посетителей $S_{\text{пос}}$, м^2 , определяется по формуле

$$S_{\text{пос}} = S_1 \times N, \quad (2)$$

где S_1 - норма площади на одно место, м^2 ;

N - количество мест в зале.

Площадь складских помещений $S_{\text{скл}}$, м^2 , определяется по формуле

$$S_{\text{скл}} = S_1 \times N, \quad (3)$$

где S_1 - площадь складских помещений на одно место в зале, м^2 ;

N - вместимость зала.

Площадь административно-бытовых помещений $S_{\text{адм}}$, м^2 , определяется по формуле

$$S_{\text{адм}} = S_1 \times N, \quad (4)$$

где S_1 - площадь административно-бытовых помещений на одно место в зале, м^2 ;

N - вместимость зала.

Площадь технических помещений $S_{\text{тех}}$, м^2 , определяется по формуле

$$S_{\text{тех}} = S_1 \times N, \quad (5)$$

где S_1 - площадь технических помещений на одно место в зале, м^2 ;

N - вместимость зала.

Площади помещений на одно место в зале рекомендуется принимать:

- теплового пункта - $0,1 \text{ м}^2$;
- электрощитовой - $0,08 \text{ м}^2$;
- приточной вентиляционной камеры - $0,15 \text{ м}^2$;
- вытяжной вентиляционной камеры - $0,1 \text{ м}^2$;
- машинного отделения - $0,18 \text{ м}^2$;

Общая площадь предприятия $S_{\text{общ}}$, м^2 , определяется по формуле

$$S_{\text{общ}} = \sum S \times n, \quad (6)$$

где $\sum S$ – сумма площадей всех групп помещений, м^2 ;

n – коэффициент увеличения площади на коридоры ($1,2 \text{ м}^2$).

2.3.7 Разработка ассортимента блюд предприятия. Составление меню. Примерный ассортимент блюд (ассортиментный минимум) – это определенное количество наименований холодных блюд, горячих блюд, напитков, характерных для различных предприятий общественного питания.

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, свинины, телятины, рыбных блюд из морской и речной рыбы, вегетарианских, мучных блюд.

Глубина ассортимента предполагает наличие вариантов блюд из определенного продукта. Так же 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. Ежедневно в меню должен быть представлен ассортимент холодных закусок, супов, горячих блюд, сладких блюд и напитков согласно рекомендуемому ассортиментному минимуму блюд.

Меню предприятия представлено в таблице 1. (*Порядок расположения блюд в меню представлен в приложении Д*).

Таблица 1 - Меню предприятия

№ по сборнику рецептур блюд или другому источнику	Наименование блюда	Выход, г.	Цена, руб.

Меню предприятия с фотографиями блюд оформляется как приложение Г в выпускной квалификационной работы.

2.3.8 Разработка нормативно-технологической документации на кулинарную продукцию. При написании данного раздела необходимо пользоваться нормативным документом ГОСТ 31987-2012 введен с 01.01.2015 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания».

Особое внимание следует уделить сущности порядку составления ТТК, используемой нормативной документации при составлении ТТК. Обратит внимание на особенности разработки СТП, ОСТ, ТУ, ТИ.

В приложении А выпускной квалификационной работы необходимо разработать 5 ТТК на блюда вырабатываемые горячим цехом предприятия.

В приложении Б выпускной квалификационной работы необходимо разработать 5 технологических схем на блюда выбранные ранее.

В приложении В выпускной квалификационной работы необходимо представить расчет химического состава блюд на блюда выбранные ранее.

Для оформления графической части выпускной квалификационной работы необходимо вынести на формат А1 любые 2 технологические схемы приготовления блюд.

2.3.9 Разработка производственной программы предприятия.

Производственная программа предприятия – это план суточного выпуска продукции. Методика разработки производственной программы предприятия зависит от типа предприятия и принятых методов и форм обслуживания.

Производственной программой заготовочных предприятий является объем перерабатываемого сырья в сутки или смену для комплексного снабжения сети доготовочных предприятий и магазинов кулинарии полуфабрикатами, кулинарными и кондитерскими изделиями.

Производственной программой различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье – является дневное расчетное меню для реализации блюд в зале предприятия общественного питания и его снабжения.

Расчетное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием их выхода и количества. Чтобы его составить необходимо предварительно выполнить ряд расчетов: определить число потребителей, общее количество блюд и количество блюд по группам.

2.3.10 Определение числа потребителей. Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости места в течение дня.

График загрузки зала составляют с учетом режима работы предприятия, продолжительности приема пищи одним потребителем и процента загрузки зала по часам его работы.

Примерные графики загрузки залов представлены в Приложении Е. *В график могут быть внесены коррективы в связи со специфическими особенностями того или иного предприятия общественного питания.*

Число потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия $N_{ч}$, чел, определяют по формуле

$$N_{ч} = \frac{P \times \varphi \times K}{100}, \quad (7)$$

где P – вместимость зала;

φ – оборачиваемость места в зале в течении данного часа,

K – загрузка зала в данный час, %.

Количество питающихся за день $N_{д}$, чел, определяют суммарным количеством питающихся за каждый час работы данного предприятия по формуле

$$N_{д} = \sum \times N_{ч}, \quad (8)$$

где $\sum N_{ч}$ – сумма количества потребителей, обслуживаемых за каждый

час работы предприятия.

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия представлены в приложении Е.

Результаты расчетов количества потребителей необходимо представить в виде таблицы ниже.

Таблица 2 - Расчёт количества потребителей

Часы работы предприятия	Оборачиваемость места за один час работы предприятия, раз	Коэффициент загрузки зала, %	Количество потребителей за час, чел.

График загрузки зала заданного предприятия необходимо представить на рисунке ниже. На графике должны быть указаны часы начала и окончания работы зала с разбивкой по часам и средний процент загрузки зала в каждый час работы предприятия.



Рисунок 1 – График загрузки зала

Примерные значения оборачиваемости места в зале в течение дня для различных типов предприятий общественного питания приведены в Приложении Е.

2.3.11 Определение количества блюд. Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд n_d , порций, определяют по формуле

$$n_d = N_d \times m, \quad (9)$$

где n_d - количество блюд выпускаемых предприятием за день;

N_d - количество потребителей данного предприятия за день;

m - коэффициент потребления блюд.

Разбивку общего количества блюд на отдельные группы и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам производят в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием (Приложение И).

В разбивку общего количества блюд могут быть внесены коррективы в связи со специфическими особенностями того или иного предприятия общественного питания.

Если на предприятии организуется доставка обедов на дом, то общее количество блюд, отпускаемых на дом n_1 , шт, определяют по формуле

$$n_1 = 0,05 \times n_d, \quad (10)$$

где n_d – количество блюд, реализуемых в зале в течение дня.

Рекомендуется следующее примерное распределение блюд, отпускаемых на дом, по отдельным группам: супы – 45%, горячие блюда – 50%, сладкие – 5%.

Наличие услуги доставки обедов на дом зависит от конкретных условий работы предприятия общественного питания.

Расчет количества напитков, хлеба, мучных и кондитерских изделий для всех типов предприятий общественного питания определяют на основе примерных норм потребления на одного человека (Приложение К).

В соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд производится разбивка общего количества блюд на отдельные группы, полученные данные сводятся в таблицу ниже.

Таблица 3 – Расчёт количества блюд каждого наименования

Наименование блюда	От общего количества		От данного вида	
	%	блюд	%	блюд

Объём реализации горячих и холодных напитков, мучных и кондитерских изделий определяется на основании данных о количестве посетителей за один день и примерных норм потребления этих продуктов на одного человека.

Общее количество порций напитков $n_{\text{нап}}$, штук, определяют по формуле

$$n_{\text{нап}} = \frac{N_{\text{п}} \times N_{\text{д}}}{V_{\text{порции}}}, \quad (11)$$

где $n_{\text{нап}}$ - количество порций напитков выпускаемых предприятием за день, штук;

$N_{\text{п}}$ - примерная норма потребления напитков одним человеком, литр;

$N_{\text{д}}$ - количество потребителей данного предприятия за день, человек;

$V_{\text{порций}}$ – объём одной порции напитка (принимается равным 0,2), литр.

Полученные данные сводятся в таблицу ниже.

Таблица 4 – Расчёт количества напитков, хлеба, и мучных кондитерских изделий

Наименование блюд	Единица измерений	Примерные нормы потребления одним потребителем	Количество потребителей, чел.	Количество порций

2.3.12 Составление плана-меню предприятия.

План - меню составляют по действующим сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий с учетом ассортимента минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий и т.д.

План - меню составляется на всех общедоступных предприятиях общественного питания.

Перечень блюд в плане - меню записывают в строго определенном порядке (Приложение Д) с указанием номера рецептуры или используемого источника, наименования блюд, выхода основного продукта и количества порций данного блюда. Если основное блюдо занесено в меню без соуса и гарнира, то необходимо подобрать к нему гарнир и соус, а количество порций этого блюда суммировать с количеством порций подобранного гарнира и соуса.

При составлении плана-меню специализированных предприятий и предприятий с национальными кухнями необходимо учитывать, что не менее 60% блюд по количеству и ассортименту должны составлять блюда специализации или национальной кухни. Меню специализированных предприятий начинают с блюд, по которым это предприятие специализируется.

На основании меню и расчётов количества блюд каждого наименования составляется план-меню заданного предприятия. Данные сводим в таблицу ниже.

Таблица 5 – План-меню предприятия на 12 мая 20__ г.

№ по сборник рецептур блюд или другому источнику	Наименование блюда	Количество порций, штук	Ответственный исполнитель

2.3.13 Расчет сырья для требования в кладовую. В предприятиях общественного питания со свободным выбором блюд количество сырья

определяют по меню расчетного дня. Расчет проводят для каждого продукта в отдельности.

На основе плана-меню производится расчёт количества продуктов G , килограмм, по формуле

$$G = \frac{g \times n}{1000}, \quad (12)$$

где G - количество продуктов данного наименования, кг.;

g - норма продуктов (брутто) согласно сборник рецептур на одну порцию, г.;

n - количество изготавливаемых изделий за день.

Суточное количество сырья $G_{\text{общ}}$, кг, определяют по формуле

$$G_{\text{общ}} = \sum \frac{g \times n}{1000} = G_1 + G_2 + \dots + G_n, \quad (13)$$

где g_p – норма сырья или полуфабриката на одно блюдо, г;

n – количество блюд (шт), реализуемых за день.

Для предприятий, работающих на полуфабрикатах, делают расчет необходимого количества полуфабрикатов и кулинарных изделий, а не продуктов, которые расходуются на их изготовление.

Таблица N* – Расчет количества продуктов по меню расчетного дня

Наименование блюд	Количество блюд за день, штук	Наименование продуктов, п/ф		Наименование продуктов, п/ф		и т.д.
		норма продукта на одно блюдо, г	количество продукта данного вида, кг	норма продукта на одно блюдо, г	количество продукта данного вида, кг	
	n	g	G	g	G	
Итого	-	-	$G_{\text{общ}}$	-	$G_{\text{общ}}$	

* Результаты расчётов записываются в сырьевую ведомость, которая выполняется на миллиметровой бумаге формата А1 и оформляется, как приложение Д.

2.3.14 Определение численности производственных рабочих горячего цеха. Численность производственных горячего цеха N_1 , человек, определяется по нормам времени на единицу изготавливаемой продукции по формуле

$$N_1 = \sum \frac{n \times t}{3600 \times T \times \lambda}, \quad (14)$$

где n - количество изготавливаемых изделий за день, шт.;

t - норма времени за изготовление единицы изделия, с;

T - это продолжительность рабочего дня для каждого работника, ч;

λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда
(1,14).

Исходя от выбранного графика работы работников горячего цеха, продолжительность рабочего дня для каждого работника T принимается следующим образом:

8 – для работников, работающих по графику 5/2;

12 – для работников, работающих по двух бригадному графику в графике 2/2

$$t = k \times 100, \quad (15)$$

где k – коэффициент трудоёмкости;

100 – норма времени, необходимая для приготовления изделия, коэффициент трудоёмкости которого равен 1, с.

Расчетные данные сводятся в таблицу ниже.

Таблица 6 - Расчет численности производственных рабочих горячего цеха

Наименование блюд	Количество блюд, шт.	Коэффициент трудоёмкости	Количество времени на приготовление одного блюда, с.	Количество человек, чел.
Итого:	-	-	-	

На основе данных рассчитана общая численность производственных рабочих горячего цеха N , человек рассчитывается по формуле

$$N = N_1 \times K, \quad (16)$$

где N_1 - численность рабочих, определенная по нормам времени, чел.;

K - коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни
($K=1,13$).

Для принятого количества производственных рабочих составлен график выхода на работу с указанием времени работы персонала и времени отдыха.



Рисунок 2 – График выхода на работу

Работники приходят на работу за час до начала работы предприятия. Завершением смены считается один час после закрытия торгового зала предприятия общественного питания.

Научно обоснованный режим труда и отдыха способствует сохранению здоровья работников, повышению их работоспособности. Работоспособность - это свойство организма человека выдерживать нагрузки в течение рабочего дня. На нее влияют такие факторы, как величина нагрузки и ее продолжительность, организация и условия труда, квалификация, возраст работника, правильное чередование режимов труда и отдыха. Рабочий день чередуется периодами, отличающихся по степени работоспособности исполнителя. В первой половине дня человек втягивается в работу, затем идет период максимально устойчивой работоспособности, а за ним - появление и нарастание усталости. После обеденного перерыва работоспособность сначала немного снижается, а затем повышается.

Основным время для отдыха в течение рабочего дня есть обеденный перерыв. Физиологически установлено, что обеденный перерыв следует устанавливать через 3 - 4 часа после начала работы. Неправильная организация труда и отдыха может привести к переутомлению работника, что незамедлительно скажется на его трудоспособности.

2.3.15 Санитарно - гигиенические требования к производству кулинарной продукции. На основании Федерального закона от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании, утвержденного Постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. N 554 введены в действие санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01».

Соблюдение санитарно - гигиенических требований к производству кулинарной продукции направлены на предотвращения возникновения и

распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к санитарно-техническому состоянию производственных цехов, условиям транспортировки (при наличии услуги доставки обедов на дом), приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.

В данном разделе необходимо изложить санитарные требования к производственным помещениям, требования к технологическому оборудованию, мытью столовой и кухонной посуды, приборов, а также личной гигиены работников предприятия общественного питания.

2.3.16 Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте. Для соблюдения требований по охране труда и технике безопасности на рабочем месте разработаны Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011-2000в соответствии с действующим законодательством по заказу Минтруда России государственным предприятием «Санкт - Петербургский научно - исследовательский и маркетинговый центр (НИМЦ)».

Правила являются нормативным правовым актом, устанавливающим единые государственные требования охраны труда для организаций общественного питания независимо от их организационно - правовых форм и форм собственности, а также индивидуальных предпринимателей, занятых в этой сфере и использующих наемный труд.

Правила утверждены Постановлением Минтруда России от 24.12.1999 № 52.

Правила согласованы Федерацией независимых профсоюзов России (письмо от 19.11.1999 № 109/136). Правила введены в действие 1 июля 2000 г.

В данном разделе необходимо изложить виды инструктажа на рабочем месте, техники безопасности при работе с механическим, тепловым и холодильным оборудованием.

2.3.17 Расчёт экономических показателей деятельности предприятия

Производственная программа и товарооборот

Количество человек на одно место $Ч_{л}$, человек, рассчитывается по формуле

$$Ч_{л} = \frac{В_p}{В_{п}}, \quad (17)$$

где $В_p$ - время работы предприятия, мин.;
 $В_{п}$ - время приема пищи, мин.

Мощность предприятия M , блюд, рассчитывается по формуле

$$M = \frac{(V_p - \Pi) \times O_n \times K_3}{v \times D_b} \times 100, \quad (18)$$

где V_p - время работы предприятия, мин.;

Π - время простоя оборудования, мин.;

O_n - емкость посуды,;

K_3 - коэффициент заполняемости емкости, %;

v - средняя продолжительность одной варки, мин.;

D_b - дни на месяц, дней.

Товарооборот по первым блюдам $T_{пб}$, руб., рассчитывается по формуле

$$T_{пб} = CЦ_1 \times V_{пб}, \quad (19)$$

где $CЦ_1$ – средняя цена первого блюда, руб.;

$V_{пб}$ – производственная программа по первым блюдам на месяц, блюд.

Товарооборот по вторым блюдам $T_{вб}$, руб., рассчитывается по формуле

$$T_{вб} = CЦ_2 \times V_{вб}, \quad (20)$$

где $CЦ_2$ - средняя цена второго блюда, руб.;

$V_{вб}$ - производственная программа по вторым блюдам на месяц, блюд.

Товарооборот по салатам T_c , руб., рассчитывается по формуле

$$T_c = V_c \times CЦ_3, \quad (21)$$

где $CЦ_3$ – средняя цена салата, руб.

Товарооборот по сладким блюдам $T_{слб}$, руб., рассчитывается по формуле

$$T_{слб} = CЦ_4 \times V_{слб}, \quad (22)$$

где $CЦ_4$ – средняя цена сладких блюд, руб.

Общий товарооборот на 1 день $T_{об}$, руб., рассчитывается по формуле

$$T_{об} = T_{пб} + T_{вб} + T_c + T_{слб} \quad (23)$$

Общий товарооборот на месяц $T_{об.м}$, руб., рассчитывается по формуле

$$T_{об.м} = T_{об} \times 30, \quad (24)$$

где $T_{об}$ – товарооборот общий, руб.;

30 – количество дней, дн.

Расчет потребности сырья для выпуска продукции

Потребность для блюд П, кг., рассчитывается по формуле

$$П = \frac{С_n \times В_б}{1000}, \quad (25)$$

где $С_n$ - средняя норма, г.;

$В_б$ - блюда на месяц, блюд.

Сумма потребности сырья СП, руб., рассчитывается по формуле

$$СП = ОП \times СЦ, \quad (26)$$

где ОП - общая потребность сырья, кг.;

СЦ - средняя цена, руб.

Расходы на транспортные перевозки

Расходы на транспортные перевозки включают в себя стоимость перевозок сырья и товаров всеми видами транспорта. Кроме того сюда относится стоимость погрузочно-разгрузочных работ, расходы по экспедированию стоимость груза на складских автотранспортных.

Сумма транспортных расходов $С_{тр}$, руб., рассчитывается по формуле

$$С_{тр} = \frac{П_n \times Р_{ц\%}}{100}, \quad (27)$$

где $П_n$ - поступление по плану, руб.;

$Р_{ц\%}$ - в процентах к розничной цене.

Расчетные данные представлены в таблице ниже.

Таблица 7 – Расходы на транспортные перевозки

Наименование товара, групп	Поступление по плану, руб.	Транспортировка в % к розничной цене	Расходы, руб.
1	2	3	4
Мясо и птица		1,73	
Крупы		1,08	
Рыба		2,07	
Картофель		1,82	
Овощи		2,07	
Макаронные изделия		1,06	
Жиры и растительные масла		0,93	
Остальные товары		0,82	
Итого		-	

Расчет фонда заработной платы

Данная статья включает фонд основной и дополнительной заработной платы работников, состоящих в штате предприятия. Заработная плата основная и дополнительная.

Расходы на оплату труда планируются исходя из прогнозируемой средней зарплаты и прогнозируемой численности.

Другим методом определения расходов на оплату труда может быть способ на основе штатного расписания. При этом к фонду зарплаты, исчисленному согласно штатному расписанию, прибавляется переменная часть фонда заработной платы, которая определяется в процентах к постоянной части заработной платы или к другому стоимостному показателю (прибыль, товарооборот и другое).

Премия П, руб., рассчитывается по формуле

$$P = \frac{D_o \times 20}{100}, \quad (28)$$

где D_o - должностной оклад, руб.

Районный коэффициент P_k , руб., рассчитывается по формуле

$$P_k = \frac{(D_o + P) \times 30}{100} \quad (29)$$

Расчет заработной платы работников представлен в таблице ниже.

Таблица 8 - Расчет заработной платы работников

Наименование должности	Число работников	Должностной оклад, руб.	Премия, руб.	Районный коэффициент	Фонд з/п за мес. руб.
1	2	3	4	5	6
Администрация, обслуживающий персонал					
Директор					
Бухгалтер					
Кладовщик					
Итого		-	-	-	
Производственная группа					
Зав. производством					
Повар 5 разряд					
Повар 4 разряд					
Мойщик посуды					
Итого		-	-	-	
Торговая группа					
Администратор					
Бармен					
Официант					
Уборщик					
Итого		-	-	-	
Прочие работники					
Разнорабочий					
Итого					
Всего		-	-	-	

Расчёт амортизационных отчислений

Расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений или инвентаря включает в себя расходы на аренду и содержание.

Расходы на аренду планируются исходя из арендуемой площади и ставок арендной платы. Сумма арендной платы определяется умножением размера арендуемой площади на ставку арендной платы за 1м².

Расходы на содержание планируют исходя из следующих элементов: отопление, водоснабжение, уборка примыкающих территорий, охрана, сигнализация.

Амортизация основных средств рассчитывается исходя из норм амортизации и стоимости основных фондов.

Сумма амортизационных отчислений за год А, руб., рассчитывается по формуле

$$A = \frac{ОФ_{ср} \times Н_a}{100}, \quad (30)$$

где $ОФ_{ср}$ - среднегодовая стоимость основных фондов, руб.;

$Н_a$ - годовая норма амортизации, %.

Удельный вес затрат на ремонт основных средств $У_{дз}$, руб., рассчитывается по формуле

$$У_{дз} = \frac{\sum A}{ОФ_{ср}} \times 100, \quad (31)$$

где $\sum A$ – годовая сумма нормы амортизации, руб.;

$ОФ_{ср}$ – среднегодовая стоимость основных фондов, руб.

Затраты на ремонт основных средств $З_p$, руб., рассчитывается по формуле

$$З_p = \frac{ОФ_{ср} \times У_{дз}}{100}, \quad (32)$$

где $У_{дз}$ – удельный вес затрат на ремонт основных средств, руб.

Расчёт амортизационных отчислений приведён в таблице ниже.

Таблица 9 - Расчёт амортизационных средств

Наименование оборудования	Среднегодовая стоимость, руб.	Годовая норма амортизации, %.	Сумма амортизационных отчислений за год, руб.
1	2	3	4
Холодильное оборудование		10	
Механическое оборудование		14	
Тепловое оборудование		12,5	
Мебель, инвентарь и прочее		13,5	
Итого		-	
Здание		2,8	
Всего		-	

Расходы на электроэнергию для производственных нужд

Планируются исходя из количества оборудования для приготовления пищи, его мощности и действующих тарифов на электроэнергию. Стоимость 1кВт=3,33 руб., полученные данные представлены в таблице ниже.

Таблица 10 – Расходы на электроэнергию для производственных нужд

Виды оборудования	Количество, шт.	Расходы электроэнергии, кВт/ч	Время работы в сутки, ч	Расходы электроэнергии в сутки, кВт/ч	Расчёт электроэнергии за месяц, кВт/ч
1	2	3	4	5	6
Пароконвектомат					
Электрический чайник					
Плита					
Картофелечистка					
Мясорубка					
Холодильники					
Морозильный ларь					
Тестомес					
Вытяжка					
Гриль					
Кофе-машина					
Соковыжималка					
Фритюрница					
СВЧ печь					
Посудомоечная машина					
Слайсер					
Блинница					
Блендер					
Духовой шкаф					
Весы настольные					
Итого	-	-	-	-	

Цена электроэнергии за месяц $C_э$, руб., рассчитывается по формуле

$$C_э = C_э \times P_э, \quad (33)$$

где $P_э$ – расход электроэнергии за месяц, кВт;
 $C_э$ – стоимость электроэнергии 1кВт. руб.

Издержки предприятия общественного питания

На статью издержек «Прочие расходы» относят все затраты, не учтенные выше, которые не обходимо произвести предприятию в прогнозируемом периоде.

Эти расходы так же планируются исходя из тарифов, нормативов. Постоянные затраты планируются по сумме, а переменные - по уровню (в % к товарообороту):

- затраты на охрану труда и технику безопасности;
- оплату услуг связи;
- расходы на экспертизу, сертификацию и другое.

На основании запланированных расходов и произведенных расчетов следует составить смету издержек .

Отчисления на социальные нужды $O_{\text{соц}}$, руб., рассчитывается по формуле

$$O_{\text{соц}} = \frac{O_{\text{т}} \times 30}{100}, \quad (34)$$

где $O_{\text{соц}}$ - отчисления на социальные нужды, руб.;

$O_{\text{т}}$ - расход на оплату труда, руб.

Расходы на хранение, подборку, подсортировку и упаковку товаров $P_{\text{т}}$, руб., рассчитываются по формуле

$$P_{\text{т}} = \frac{C_{\text{т}} \times 1,5}{100}, \quad (35)$$

где $C_{\text{т}}$ - сырье и товары в розничных ценах, руб.;

$P_{\text{т}}$ - расход на хранение, подборку, подсортировку и упаковку товаров, руб.

Издержки предприятия общественного питания представлены в таблице ниже.

Таблица 11 - Издержки предприятия общественного питания

Статья издержки	Сумма, руб.	Структура издержек, %.
1	2	3
Расходы на транспортные перевозки		
Расходы на оплату труда		
Отчисления на социальные нужды		
Амортизаций основных средств		
Затраты и ремонт основных средств		
Расходы на электроэнергию для производственных нужд		
Расходы на хранение, подборку, подсортировку и упаковку товаров		
Всего издержек		100

Расчет полной себестоимости продукции

Полная себестоимость продукции включает себе стоимость сырья и издержки на организацию производства и реализацию продукции.

Себестоимость сырья C_c , руб., рассчитывается по формуле

$$C_c = C_T - T_n, \quad (36)$$

где C_T - сырье и товары в розничных ценах, руб.;

T_n - торговая надбавка, руб.

Полная себестоимость $П_c$, руб., рассчитывается по формуле

$$П_c = C_c + I_n, \quad (37)$$

где I_n – издержки предприятия, руб.

Расчет полной себестоимости продукции приведен в таблице ниже.

Таблица 12 - Расчет полной себестоимости продукции

Показатели	Сумма, руб.
Сырье и товары в розничных ценах	
Торговая надбавка	
Себестоимость сырья	
Издержки предприятия	
Полная себестоимость	

Расчет валового дохода

Валовой доход предприятия можно представить как сумму надбавок и наценок на реализуемую продукцию. Валовой доход как экономическая категория представляет собой часть продажной цены на продукцию общественного питания, которая предназначена для покрытия издержек производства и обращения предприятия питания и образования прибыли.

Для расчета валового дохода следует определить торговую надбавку.

Сумма торговой надбавки $C_{тн}$, руб., рассчитывается по формуле

$$C_{тн} = \frac{C_c \times T\%}{100}, \quad (38)$$

где C_c - стоимость сырья по ценам поставщиков, руб.;

$T\%$ - процент торговой надбавки.

Расчёт балансовой прибыли предприятия общественного питания

При планировании балансовой прибыли предприятия определяют влияние различных факторов на её результат: валовой доход, издержки, прибыль. Все эти данные представлены в таблице ниже.

Прибыль Π , руб., рассчитывается по формуле

$$\Pi = ВД - И_{п}, \quad (39)$$

где ВД - валовой доход, руб.;

$И_{п}$ - издержки предприятия, руб.

Таблица 13 – Расчёт балансовой прибыли

Показатели	Результат, руб.
Валовой доход	
Издержки предприятия	
Прибыль	

Расчёт показателей эффективности экономической работы предприятия общественного питания

Фондоотдача предприятия определяется отношением товарооборота к среднегодовой стоимости основных фондов. Этот показатель можно применять для характеристики эффективности использования различных частей основных фондов, например активной.

Фондоёмкость - показывает, какая сумма основных средств приходится на каждый рубль готовой продукции. Чем меньше этот показатель, тем лучше используется оборудование предприятия. Уменьшение показателя - положительная тенденция в развитии предприятия.

Если возникает ситуация, при которой фондоёмкость возрастает, а фондоотдача падает, - производственные мощности используются нерационально, они недозагружены. Это означает, что следует как можно скорее приступить к поиску дополнительных резервов.

Для каждой отрасли и каждого конкретно продукта данный показатель будет специфичным. Поэтому анализ фондоёмкости проводится в рамках одной отрасли производства и для аналогичных видов продукции.

Рентабельность относительный показатель экономической эффективности. Рентабельность комплексно отражает степень эффективности использования материальных, трудовых и денежных ресурсов, а также природных богатств. Коэффициент рентабельности рассчитывается как отношение прибыли к активам, ресурсам или потокам, её формирующим. Может выражаться как в прибыли на единицу вложенных средств, так и в прибыли, которую несёт в себе каждая полученная денежная единица. Показатели рентабельности часто выражают в процентах.

Фондоотдача Φ_o , рассчитывается по формуле

$$\Phi_o = \frac{T_{об.м}}{ОФ_{ср}}, \quad (40)$$

где $T_{об.м}$ – товарооборот в месяц, руб.;

$ОФ_{ср}$ – среднегодовая стоимость основных фондов,

Фондоёмкость $\Phi_е$, рассчитывается по формуле

$$\Phi_е = \frac{ОФ_{ср}}{T_{об.м}} \quad (41)$$

Прибыль на 1 рубль производственных фондов $\Pi_{оф}$, руб., рассчитывается по формуле

$$\Pi_{оф} = \frac{\Pi}{ОФ_{ср}}, \quad (42)$$

где Π – прибыль, руб.

Производительность труда ПТ, руб./чел., рассчитывается по формуле

$$ПТ = \frac{ВД}{Ч}, \quad (43)$$

где ВД - валовой доход, тыс. руб.;

Ч – среднесписочная численность работников, чел.

Расчётный уровень рентабельности Р, %, определяется по формуле

$$Р = \frac{П}{Т_{об}} \times 100, \quad (44)$$

где Р – рентабельность товарооборота, %.

Расчёт показателей эффективности представлен в таблице ниже.

Таблица 14 – Расчёт показателей эффективности экономической работы

Показатели	Результат
Товарооборот	
Оборот по продукции собственного производства, руб.	
Прибыль, руб.	
Среднегодовая стоимость производимых основных фондов, руб.	
Численность работников, чел.	
Количество посадочных мест, чел.	
Фондоотдача на 1 руб. товарооборота	
Фондоёмкость на 1руб. товарооборота	
Прибыль на 1 руб. Производственных фондов, руб.	
Производительность труда 1 работника, руб.	
Оборачиваемость на одно посадочное место, чел.	
Рентабельность, %.	

Результаты хозяйственной деятельности предприятия

Переход к рыночной экономике сопровождается изменениями в деятельности предприятий общественного питания. Они связаны с углублением финансовой самостоятельности предприятий, совершенствованием методов хозяйствования, появлением новых целевых ориентиров, направленных на повышение конкурентоспособности.

Результаты хозяйственной деятельности предприятия представлены в таблице ниже.

Таблица 15 – Результат хозяйственной деятельности предприятия

Показатели	Сумма, руб.
Себестоимость сырья и покупных товаров	
Издержки предприятия	
Полная себестоимость	
Валовой доход	
Прибыль от основной деятельности	
Товарооборот	
Рентабельность, %.	

2.3.18 В заключении подводится итог проделанной работы. Вкратце освещается теория вопроса по материалам теоретической части. Далее в сжатой форме освещаются основные положения, написанные в практической части. Основное внимание нужно уделить выводам.

2.3.18 Список используемых источников включает только те источники, которые проработаны и использованы в работе. Список ранжирован по алфавиту и пронумерован. Литература должна быть актуальной. Должны быть использованы публикации последних лет. В перечень источников должны включаться разнообразные материалы.

3 Общие требования к оформлению пояснительной записки

Расчетно-пояснительная записка курсового проекта выполняется на листах формата А4 (210x297 мм) в соответствии с ГОСТ 2.301 – 68 «ЕСКД. Форматы».

Лист пояснительной записки курсового проекта, расположенный после общеинститутских бланков, имеет основную надпись по форме 2 в соответствии с ГОСТ 2.104 – 68 «ЕСКД. Основные надписи». Последующие листы (до 9-го листа включительно) снабжаются основной надписью по форме 2а в соответствии с ГОСТ 2.104 – 68 «ЕСКД. Основные надписи» (рисунок 3).

Каждый лист снабжается боковым штампом в соответствии с рисунком 4. Десятый и последующие листы пояснительной записки снабжаются основной надписью по форме 2а в соответствии с ГОСТ 2.104 – 68 «ЕСКД. Основные надписи» (рисунок 3).

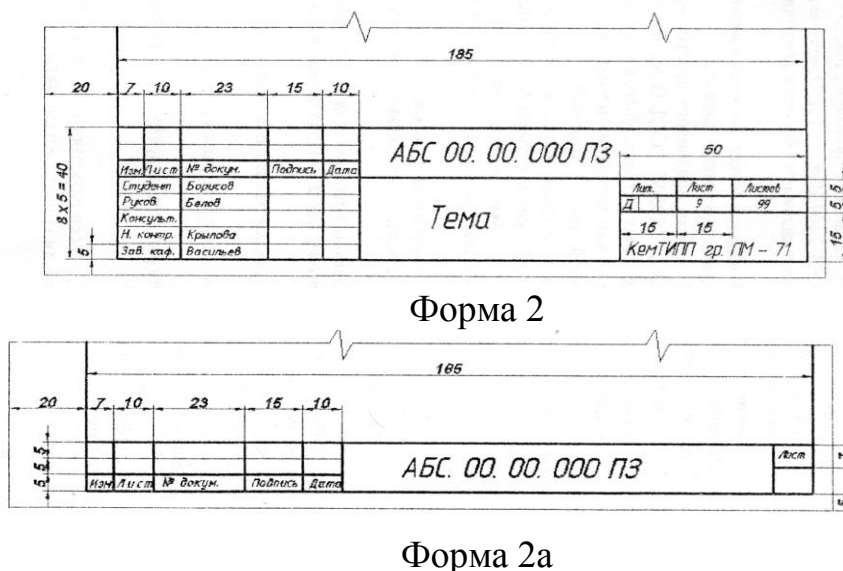


Рисунок 3 – Основная надпись расчетно-пояснительной записки

Текст пояснительной записки дипломного проекта может быть выполнен:

1. Рукописным способом четким подчерком (пастой одного цвета – черной, синей, фиолетовой);
2. С применением печатных и графических устройств вывода ЭВМ на одной стороне белой бумаги формата А4 через одинарный интервал шрифтом Times New Roman, размер шрифта – 14.

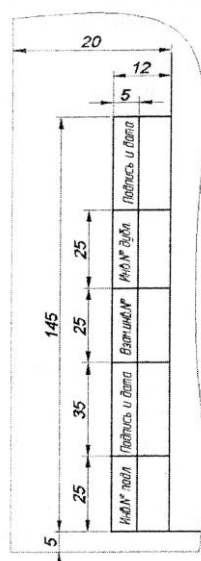


Рисунок 4 – Боковой штамп

Текст пояснительной записки следует размещать, соблюдая следующие размеры:

- расстояние от рамки и в конце строк не менее 3 мм;
- расстояние от текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм;
- расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 15 мм (при рукописном способе) или 2 интервала (при машинописном способе);

- расстояние между заголовками раздела и подраздела 8 мм или 1 интервал;
- абзацы в тексте начинают с отступом, равным 15-17 мм.

3.1 Оформление текста разделов, подразделов, пунктов и подпунктов

Текст пояснительной записки разделяют на разделы и подразделы. Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацевого отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится, например:

- 1 Типы и основные размеры
 - 1.1
 - 1.2 Нумерация пунктов первого раздела документа
 - 1.3
- 2 Технические требования
 - 2.1
 - 2.2 Нумерация пунктов второго раздела документа
 - 2.3

Если документ имеет подразделы, то нумерация пунктов должна быть в пределах подраздела и номер пункта должен состоять из номеров раздела, подраздела и пункта, разделенных точками, например:

- 3 методы испытания
 - 3.1 Аппараты, материалы и реактивы
 - 3.1.1
 - 3.1.2 Нумерация пунктов первого подраздела
 - 3.1.3 третьего раздела
 - 3.2 Подготовка к испытанию
 - 3.2.1
 - 3.2.2 Нумерация пунктов второго подраздела
 - 3.2.3 третьего раздела

Если раздел и подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется. Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацевого отступа. Разделы и подразделы должны иметь заголовки, пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух и более предложений, то их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Введение и заключение не нумеруются.

Наименование разделов, подразделов записывают в виде заголовков (с абзаца 15 – 17 мм) строчными буквами (кроме первой прописной).

Каждый раздел пояснительной записки следует начинать с нового листа. Специальные термины, встречающиеся в тексте пояснительной записки, должны соответствовать нормативным документам (ГОСТам, ОСТам).

Сокращение слов в тексте пояснительной записки и подписях под иллюстрациями, как правило, не допускаются, исключения составляют сокращения, установленные ГОСТ 2.105 – 95.

3.2 Оформление формул

В формулах в качестве символов принимают обозначения, установленные соответствующими стандартами или общепринятые в научно-технической литературе.

Формулы в тексте пояснительной записки нумеруют арабскими цифрами. Нумерация должна быть сквозной по всему тексту пояснительной записки или сквозной внутри каждого раздела. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в скобках (10 мм от рамки).

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку объяснения начинают со слова «где» без двоеточия.

Пример: Массовая доля жира нормализованного молока до внесения закваски, приготовленной на обезжиренном молоке $J_{нм}$, %, рассчитывают по формуле

$$J_{нм} = \frac{100 \times J_{гп} - P_з \times J_з}{100 - P_з}, \quad (1)$$

где $J_{гп}$ – жирность готового продукта,

$P_з$ – количество закваски в каждых 100 кг заквашенной смеси (3-5 кг),

$J_з$ – жирность закваски.

Если уравнение не уместится в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=), или после знаков (+), (-), (x), (:).

Единицы измерения одного и того же параметра в пределах пояснительной записки должна быть постоянной. Физические единицы следует приводить по Международной системе единиц (СИ) согласно ГОСТ 8.417 – 81.

пределах раздела, в этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и номера таблицы, разделенных точкой. Например:

Таблица 2.1 – Сводная продуктовая ведомость

На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте документа, в ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно таблице. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Слово «Таблица» указывают один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера таблицы в соответствии с рисунком 6.

Таблица 1 – Меню предприятия

№ рецептуры по Сборнику рецептур блюд или другому источнику	Наименование блюд	Выход, г/мл	Цена, руб.
1	2	3	4
Холодные закуски			
[1]	Рыбное ассорти (Масленая рыба, сёмга собственного посола, скумбрия х/к, масло сливочное, икра красная, укроп, петрушка, лимон)	200/10/30	630
[1]	Карпаччо из семги (Лосось, лимон, салат корн, соус «Песто», каперсы)	60/25/10/10/2	340

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4
[1]	Селедочка по-русски (Селёдочка пряного посола, картофель отварной, огурчик малосольный, лук зелёный, лук красный, бородинский хлеб, морковь, укроп)	260/30	210

Рисунок 6 – Образец оформления таблицы с продолжением

3.5 Оформление списка использованных источников

Сведения об источниках, включенных в список, необходимо давать в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1 – 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

КНИГИ, ОДНОТОМНЫЕ ИЗДАНИЯ

Семенов, В. В. Философия: итог тысячелетий. Философская психология [Текст] / В. В. Семенов ; Рос. акад. наук, Пушин. науч. центр, Ин-т биофизики клетки, Акад. проблем сохранения жизни. – Пушино: ПНЦ РАН, 2000. – 64, [3] с. ; 22 см. – Рез.: англ. – Библиогр.: с. 60–65. – 200 экз. – ISBN 5-201-14433-0.

Мюссе, Л. Варварские нашествия на Западную Европу: вторая волна [Текст] / Люсьен Мюссе; перевод с фр. А. Тополева; [примеч. А. Ю. Карчинского]. – СПб.: Евразия, 2001. – 344, [7] с. : ил. ; 21 см. – (Barbaricum). – Загл. пер. и корешка: Варварские нашествия на Европу. – Библиогр.: с. 304–327. – Указ. имен., геогр. назв.: с. 328–337. – Перевод изд.: Les invasions: le second assaut contre l'Europe Chretienne / Lucien Musset. Paris, 1965. – 2000 экз. – ISBN 5-8071-0087-5 (в пер.).

ЗАКОНОДАТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Запись под заголовком

Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации: офиц. текст. [Текст] – М.: Маркетинг, 2001. – 39, [1] с. ; 20 см. – 10000 экз. – ISBN 5-94462-025-0.

Российская Федерация. Законы. О воинской обязанности и военной службе: федер. закон: [принят Гос. Думой 6 марта 1998 г. : одобр. Советом Федерации 12 марта 1998 г.]. [Текст] – [4-е изд.]. – М. : Ось-89, [2001?]. – 46, [1] с. ; 21 см. – (Актуальный закон). – ISBN 5-86894-528-X.

Запись под заглавием

Конституция Российской Федерации [Текст]. – М. : Приор, [2001?]. – 32, [1] с. ; 21 см. – 3000 экз. – ISBN 5-85572-122-3.

Гражданский процессуальный кодекс РСФСР [Текст] : [принят третьей сес. Верхов. Совета РСФСР шестого созыва 11 июня 1964 г.] : офиц. текст : по состоянию на 15 нояб. 2001 г. / М-во юстиции Рос. Федерации. – М. : Маркетинг, 2001. – 159, [1] с. ; 21 см. – 3000 экз. – ISBN 5-94462-191-5.

Правила

Правила безопасности при обслуживании гидротехнических сооружений и гидромеханического оборудования энергоснабжающих организаций [Текст] : РД 153-34.0-03.205–2001: утв. М-вом энергетики Рос. Федерации 13.04.01 : ввод. в действие с 01.11.01. – М. : ЭНАС, 2001. – 158, [1] с. ; 22 см. – В надзаг.: ...РАО «ЕЭС России». – 5000 экз. – ISBN 5-93196-091-0.

СТАНДАРТЫ

Запись под заголовком

ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст]. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – IV, 27 с. : ил. ; 29 см.

ГОСТ 7. 53–2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст]. – Взамен ГОСТ 7.53–86 ; введ. 2002–07–01. – Минск : Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации ; М. : Изд-во стандартов, сор. 2002. – 3 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

Запись под заглавием

Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст] : ГОСТ Р 517721–2001. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – IV, 27 с. : ил. ; 29 см.

Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст] : ГОСТ 7.53–2001. – Взамен ГОСТ 7.53–86 ; введ. 2002–07–01. – Минск : Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации ; М. : Изд-во стандартов, сор. 2002. – 3 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

СБОРНИК СТАНДАРТОВ

Система стандартов безопасности труда : [сборник]. – М. : Изд-во стандартов, 2002. – 102, [1] с. : ил. ; 29 см. – (Межгосударственные стандарты). – Содерж.: 16 док. – 1231 экз.

Правила учета электрической энергии [Текст] : (сб. основных норматив.-техн. док., действующих в обл. учета электроэнергии). – М. : Госэнергонадзор России : Энергосервис, 2002. – 366 с. : ил. ; 22 см. – 5000 экз. – ISBN 5-900835-09-X (в пер.).

ПАТЕНТНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Запись под заголовком

Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК⁷ Н 04 В 1/38, Н 04 J 13/00. Приемопередающее устройство [Текст] / Чугаева В. И. ; заявитель и патентообладатель Воронеж. науч.-ислед. ин-т связи. – № 2000131736/09 ; заявл. 18.12.00 ; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). – 3 с. : ил.

Заявка 1095735 Российская Федерация, МПК⁷ В 64 G 1/00. Одноразовая ракета-носитель [Текст] / Тернер Э. В. (США) ; заявитель Спейс Системз/Лорал, инк. ; пат. поверенный Егорова Г. Б. – № 2000108705/28 ; заявл. 07.04.00 ; опубл. 10.03.01, Бюл. № 7 (I ч.) ; приоритет 09.04.99, № 09/289, 037 (США). – 5 с. : ил.

Запись под заглавием

Приемопередающее устройство [Текст] : пат. 2187888 Рос. Федерация : МПК⁷ Н 04 В 1/38, Н 04 J 13/00 / Чугаева В. И. ; заявитель и патентообладатель Воронеж. науч.-ислед. ин-т связи. – № 2000131736/09 ; заявл. 18.12.00 ; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). – 3 с. : ил.

Одноразовая ракета-носитель [Текст] : заявка 1095735 Рос. Федерация : МПК⁷ В 64 G 1/00 / Тернер Э. В. (США) ; заявитель Спейс Системз/Лорал, инк. ; пат. поверенный Егорова Г. Б. – № 2000108705/28 ; заявл. 07.04.00 ; опубл. 10.03.01, Бюл. № 7 (I ч.) ; приоритет 09.04.99, № 09/289, 037 (США). – 5 с. : ил.

ПРОМЫШЛЕННЫЕ КАТАЛОГИ

Оборудование классных комнат общеобразовательных школ [Текст] : каталог / М-во образования РФ, Моск. гос. пед. ун-т. – М. : МГПУ, 2002. – 235 с. ; 21 см. – В тексте привед. наименования и адреса изготовителей. – 600 экз.

Машина специальная листогибочная ИО 217М [Текст] : листок-каталог : разработчик и изготовитель Кемер. з-д электромонтаж. изделий. – М., 2002. – 3 л. ; 20 см. – 350 экз.

МНОГОТОМНЫЕ ИЗДАНИЯ

Документ в целом

Гиппиус, З. Н. Сочинения [Текст] : в 2 т. / Зинаида Гиппиус ; [вступ. ст., подгот. текста и коммент. Т. Г. Юрченко ; Рос. акад. наук, Ин-т науч. информ. по обществ. наукам]. – М. : Лаком-книга : Габестро, 2001. – 22 см. – (Золотая проза серебряного века). – На пер. только авт. и загл. сер. – 3500 экз. – ISBN 5-85647-056-7 (в пер.).

Т. 1 : Романы. – 367 с. – Библиогр. в примеч.: с. 360–366. – Содерж.: Без талисмана ; Победители ; Сумерки духа. – В прил.: З. Н. Гиппиус / В. Брюсов. – ISBN 5-85647-057-5.

Т. 2 : Романы. – 415 с. – Содерж.: Чертова кукла ; Жизнеописание в 33 гл. ; Роман-царевич : история одного начинания ; Чужая любовь. – ISBN 5-85647-058-3.

или

Гиппиус, З. Н. Сочинения [Текст] : в 2 т. / Зинаида Гиппиус ; [вступ. ст., подгот. текста и коммент. Т. Г. Юрченко ; Рос. акад. наук, Ин-т науч. информ. по обществ. наукам]. – М. : Лаком-книга : Габестро, 2001. – 2

т. ; 22 см. – (Золотая проза серебряного века). – На пер. только авт. и загл. сер. – 3500 экз. – ISBN 5-85647-056-7 (в пер.).

Отдельный том

Казьмин, В. Д. Справочник домашнего врача [Текст] : в 3 ч. / Владимир Казьмин. – М. : АСТ : Астрель, 2001– . – 21 см. – ISBN 5-17-011142-8 (АСТ).

Ч. 2 : Детские болезни. – 2002. – 503, [1] с. : ил. – 8000 экз. – ISBN 5-17-011143-6 (АСТ) (в пер.).

или

Казьмин, В. Д. Справочник домашнего врача [Текст]. В 3 ч. Ч. 2. Детские болезни / Владимир Казьмин. – М. : АСТ : Астрель, 2002. – 503, [1] с. : ил. ; 21 см. – 8000 экз. – ISBN 5-17-011143-6 (АСТ) (в пер.).

или

Казьмин, В. Д. Детские болезни [Текст] / Владимир Казьмин. – М. : АСТ : Астрель, 2002. – 503, [1] с. : ил. ; 21 см. – (Справочник домашнего врача : в 3 ч. / Владимир Казьмин ; ч. 2). – 8000 экз. – ISBN 5-17-011143-6 (АСТ) (в пер.).

ДЕПОНИРОВАННЫЕ НАУЧНЫЕ РАБОТЫ

Разумовский, В. А. Управление маркетинговыми исследованиями в регионе [Текст] / В. А. Разумовский, Д. А. Андреев ; Ин-т экономики города. – М., 2002. – 210 с. : схемы. – Библиогр.: с. 208–209. – Деп. в ИНИОН Рос. акад. наук 15.02.02, № 139876.

Социологическое исследование малых групп населения [Текст] / В. И. Иванов [и др.] ; М-во образования Рос. Федерации, Финансовая академия. – М., 2002. – 110 с. – Библиогр.: с. 108–109. – Деп. в ВИНТИ 13.06.02, № 145432.

НЕОПУБЛИКОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Отчеты о научно-исследовательской работе

Формирование генетической структуры стада [Текст] : отчет о НИР (промежуточ.) : 42-44 / Всерос. науч.-исслед. ин-т животноводства ; рук. Попов В. А. ; исполн.: Алешин Г. П. [и др.]. – М., 2001. – 75 с. – Библиогр.: с. 72–74. – № ГР 01840051145. – Инв. № 04534333943.

или

Формирование генетической структуры стада [Текст] : отчет о НИР (промежуточ.) : 42-44 / Всерос. науч.-исслед. ин-т животноводства ; рук. Попов В. А. – М., 2001. – 75 с. – Исполн.: Алешин Г. П., Ковалева И. В., Латышев Н. К., Рыбакова Е. И., Стриженко А. А. – Библиогр.: с. 72–74. – № ГР 01840051145. – Инв. № 04534333943.

Состояние и перспективы развития статистики печати Российской Федерации [Текст] : отчет о НИР (заключ.) : 06-02 / Рос. кн. палата ; рук. А. А. Джиго ; исполн.: В. П. Смирнова [и др.]. – М., 2000. – 250 с. – Библиогр.: с. 248–250. – Инв. № 756600.

Диссертации

Белозеров, И. В. Религиозная политика Золотой Орды на Руси в XIII–XIV вв. [Текст] : дис. ... канд. ист. наук : 07.00.02 : защищена 22.01.02 : утв. 15.07.02 / Белозеров Иван Валентинович. – М., 2002. – 215 с. – Библиогр.: с. 202–213. – 04200201565.

Вишняков, И. В. Модели и методы оценки коммерческих банков в условиях неопределенности [Текст] : дис. ... канд. экон. наук : 08.00.13 : защищена 12.02.02 : утв. 24.06.02 / Вишняков Илья Владимирович. – М., 2002. – 234 с. – Библиогр.: с. 220–230. – 04200204433.

СЕРИАЛЬНЫЕ И ДРУГИЕ ПРОДОЛЖАЮЩИЕСЯ РЕСУРСЫ

Газета

Академия здоровья [Текст] : науч.-попул. газ. о здоровом образе жизни : прил. к журн. «Аквапарк» / учредитель «Фирма «Вивана». – 2001, июнь – . – М., 2001– . – 8 полос. – Еженед.

2001, № 1–24. – 10000 экз. ; 2002, № 1(25)–52(77). – 15000 экз.

Журнал

Актуальные проблемы современной науки [Текст] : информ.-аналит. журн. / учредитель ООО «Компания «Спутник +». – 2001, июнь – . – М. : Спутник +, 2001– . – Двухмес. – ISSN 1680-2721.

2001, № 1–3. – 2000 экз.

Бюллетень

Российская Федерация. Гос. Дума (2000–). Государственная Дума [Текст] : стеногр. заседаний : бюллетень / Федер. Собр. Рос. Федерации. – М. : ГД РФ, 2000– . – 30 см. – Кн. не сброшюр.

№ 49 (497) : 11 окт. 2000 г. – 2000. – 63 отд. с. – 1400 экз.

Продолжающийся сборник

Вопросы инженерной сейсмологии [Текст] : сб. науч. тр. / Рос. акад. наук, Ин-т физики Земли. – Вып. 1 (1958)– . – М. : Наука, 2001– . – ISSN 0203-9478.

Вып. 34. – 2001. – 137 с. – 500 экз.

Вып. 35 : Прогнозирование землетрясений. – 2001. – 182 с. – 650 экз.

Вып. 36. – 2002. – 165 с. – 450 экз.

или

Вопросы инженерной сейсмологии [Текст] : сб. науч. тр. / Рос. акад. наук, Ин-т физики Земли. – Вып. 1 (1958)– . – М. : Наука, 2001– . – ISSN 0203-9478.

Вып. 34. – 2001. – 137 с. – 500 экз. ; вып. 35 : Прогнозирование землетрясений. – 2001. – 182 с. – 650 экз. ; вып. 36. – 2002. – 165 с. – 450 экз.

СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ ДОКУМЕНТОВ

Статья из...

... книги или другого разового издания

Двинянинова, Г. С. Комплимент : Коммуникативный статус или стратегия в дискурсе [Текст] / Г. С. Двинянинова // Социальная власть языка : сб. науч. тр. / Воронеж. межрегион. ин-т обществ. наук, Воронеж. гос. ун-т,

Фак. романо-герман. истории. – Воронеж, 2001. – С. 101–106. – Библиогр.: с. 105–106.

... сериального издания

Михайлов, С. А. Езда по-европейски [Текст] : система платных дорог в России находится в начал. стадии развития / Сергей Михайлов // Независимая газ. – 2002. – 17 июня.

Серебрякова, М. И. Дионисий не отпускает [Текст] : [о фресках Ферапонтова монастыря, Вологод. обл.] : беседа с директором музея Мариной Серебряковой / записал Юрий Медведев // Век. – 2002. – 14–20 июня (№ 18). – С. 9.

Боголюбов, А. Н. О вещественных резонансах в волноводе с неоднородным заполнением [Текст] / А. Н. Боголюбов, А. Л. Делицын, М. Д. Малых // Вестн. Моск. ун-та. Сер. 3, Физика. Астрономия. – 2001. – № 5. – С. 23–25. – Библиогр.: с. 25.

Раздел, глава

Малый, А. И. Введение в законодательство Европейского сообщества [Текст] / Ал. Малый // Институты Европейского союза : учеб. пособие / Ал. Малый, Дж. Кемпбелл, М. О'Нейл. – Архангельск, 2002. – Разд. 1. – С. 7–26.

Рецензии

Гаврилов, А. В. Как звучит? [Текст] / Андрей Гаврилов // Кн. обозрение. – 2002. – 11 марта (№ 10–11). – С. 2. – Рец. на кн.: Музыкальный запас. 70-е : проблемы, портреты, случаи / Т. Чередниченко. – М. : Новое лит. обозрение, 2002. – 592 с.

3.6 Оформление приложений

Приложения оформляются как продолжение пояснительной записки, как правило, на листах формата А4. Допускаются форматы А3, А4х3, А4х4, А2 и А1 по ГОСТ 2.301 – 68.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием сверху, посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Под ним в скобках для обязательного приложения пишут слово «обязательное», для информационного – «рекомендуемое» или «справочное». Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложение обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ъ, Ы. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Все приложения должны быть перечислены в содержании с указанием их номеров и заголовков.

Таблицы, иллюстрации, формулы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначение приложения.

Пример: Таблица А.1 (первая таблица приложения А), Рисунок Б.2 (второй рисунок приложения Б) и т.д.

3.7 Нумерация страниц

Страницы нумеруются, начиная с третьего листа пояснительной записки. Первым листом считается бланк «Выпускная квалификационная работа» или «Курсовая работа (проект)», вторым – бланк «Задание ...». Приложения имеют общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

3.8 Оформление графической части

Графическая часть оформляется на листах белой бумаги основного формата А1 (841x594). В отдельных случаях допускается использование формата А0 (841x1189), а также дополнительных форматов, предусмотренных ГОСТ 2.301-68. Расположение листов допускается как вертикальное, так и горизонтальное. Графический материал и надписи выполняются простым карандашом, чёрной тушью, чёрным фломастером или шариковой ручкой, а также с помощью компьютерной графики. На демонстрационных плакатах допускается использовать цветные изображения.

Наряду с форматом А1, графическая часть дипломного проекта или работы оформляется на формате А4 или А3 в виде приложений к пояснительной записке с необходимыми подписями.

Листы графической части, на которых представлены проектно-конструкторские разработки, оформляются в соответствии с ЕСКД и должны иметь основную надпись согласно рисунку 8, боковой штамп согласно рисунку 4 и архивный штамп согласно рисунку 9.

В основной надписи чертежа вписываются следующие данные согласно рисунку 7:

- 1 – фамилия студента;
- 2 – фамилия руководителя студента и консультанта соответствующего раздела;
- 3 – фамилия нормоконтролёра;
- 4 – фамилия заведующего выпускной кафедрой;
- 5 – название чертежа (комплекса, плана, схемы, сборочной единицы, детали);

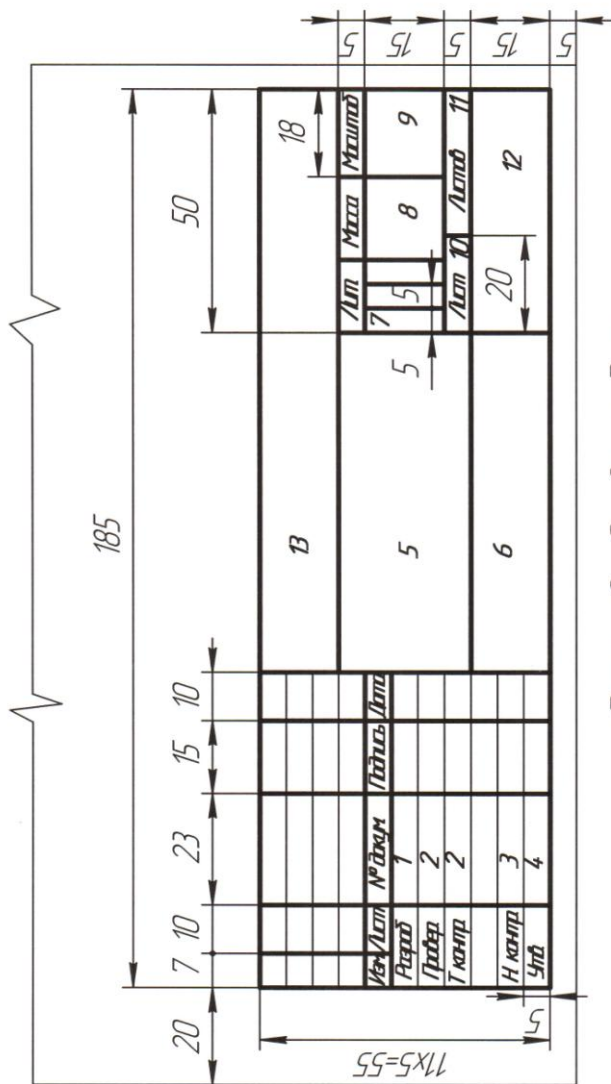


Рисунок 8 – Основная надпись

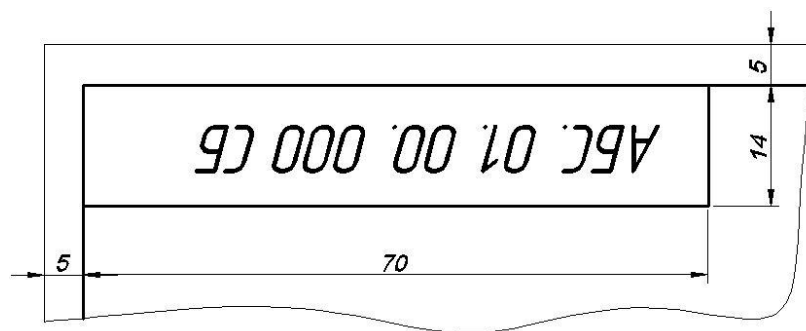


Рисунок 7 – Архивный штамп

6 – обозначение материала детали (графу заполняют только на чертежах деталей);

7 – литера проекта (выпускной работе присваивается литера «д»);

8 – масса изделия;

9 – масштаб изображения в соответствии с ЕСКД;

10 – порядковый номер листа графической части;

11 – общее количество листов графической части;

12 – название института (аббревиатура) и шифр группы;

13 – обозначение чертежа.

Обозначения чертежей приводят в соответствии с ГОСТ 2.201-80
Обозначение изделий и конструкторских документов или по следующим требованиям.

Буквенное обозначение каждого чертежа должно соответствовать буквенному обозначению документа (пояснительной записки) согласно таблицам 1, 2 и 3. Далее следует три группы цифр.

Для выпускных квалификационных работ технических направлений и специальностей:

В первой группе цифр (два знака) указывают номер комплекса (линии) или технологической единицы в линии, или номер крупной сборочной единицы, входящей в изделие.

Во второй группе цифр (два знака) указывают номера сборочных единиц крупных, входящих в сборочные единицы более крупные.

В третьей группе цифр (три знака) указывают номера сборочных единиц менее крупных или номера деталей, входящих в сборочную единицу.

Примеры обозначений:

ЛКМ. 02.00.000 – Пресс макаронный

ЛКМ. 02.02.000 – Дозатор шнековый

ЛКМ. 02.02.020 – Шнек дозатора

ЛКМ. 02.02.021 – Вал шнека дозатора

Сборочные единицы крупные (вторая группа цифр) обозначаются числами от 01 до 99, за исключением чисел, оканчивающихся нулём.

Сборочные единицы менее крупные обозначаются числами, оканчивающимися на ноль от 010 до 990.

Детали обозначаются числами, оканчивающимися значащей цифрой от 001 до 999.

Если изделия одинакового назначения и конструктивного исполнения подобны друг другу каким-либо неизменным в процессе эксплуатации параметром (производительность, ёмкость и т.д.), то им присваивается один и тот же индекс с прибавлением отличительного параметра.

Например: Пресс макаронный производительностью 1200 кг/ч может быть обозначен: ЛКМ – 1200 или ЛКМ 1,2.

Схемы выполняются в соответствии с ГОСТ 2.702-75. ЕСКД. Правила выполнения электрических схем; ГОСТ 2.704-76. ЕСКД. Правила выполнения гидравлических и пневматических схем; ГОСТ 2-703-68. ЕСКД. Правила выполнения кинематических схем.

Схемы алгоритмов программ выполняются в соответствии с ГОСТ 19.701-90.

Схемам присваиваются обозначения по ГОСТ 2.701-84.

Виды схем обозначаются следующими буквами:

электрическая – Э

гидравлическая – Г

пневматическая – П
кинематическая – К
комбинированная – С

Типы схем обозначают следующими цифрами:

структурная – 1
функциональная – 2
принципиальная – 3
соединений – 4
подключения – 5
общая – 6
расположения – 7

Например: кинематическая схема макаронного пресса ЛКМ 1,2 будет обозначена ЛКМ – 1,2. КЗ.

Для графической части выпускных квалификационных работ обозначение чертежей производится согласно таблице 8.

Цифры в группах обозначений должны соответствовать позициям на чертежах и в экспликациях.

Пример:

Производственное здание хлебозавода – ХКА.02.00.000

Первый этаж производственного здания - ХКА.02.10.000

Склад БХМ производственного здания – ХКА.02.11.000

Линия производства хлеба формового – ХКА.02.12.100

Расстойно-печной агрегат – ХКА.02.12.190

Технологическая (Машино - аппаратурная) схема производства хлеба формового – ХКА.02.12.1СЗ.

При необходимости после групп цифр приводят буквенное обозначение документа: Сборочный чертеж – СБ; Габаритный чертеж – ГБ; Монтажный чертеж – МЧ; Теоретический чертеж – ТЧ; Таблицы – ТБ; Пояснительная записка – ПЗ.

Для технологических выпускных работ, работ научно – исследовательского и экономического характера допускается в первой группе цифр указывать порядковый номер листа графической части. В последующих группах цифр проставляются нули.

Таблица 16 – Обозначение чертежей графической части

Наименование объекта	Первая группа цифр	Вторая группа цифр	Третья группа цифр
1. Генеральный план	00	00	000
2. Отдельное здание на территории предприятия	01-99	00	000
3. Отдельный этаж здания	01-99	10-90	000
4. Отдельное помещение этажа	01-99	(1-9)(1-9)	000
5. Линия в отдельном помещении	01-99	(1-9)(1-9)	(1-9)00
6. Технологическая единица в линии	01-99	(1-9)(1-9)	(1-9)(1-9)0

Если на одном листе графической части формата А1 располагаются несколько чертежей (например, 8 чертежей деталей в форматах А4), то каждый чертёж снабжается основной надписью, боковым и архивным штампами. Чертежи ориентируются таким образом, чтобы лист читался в одном из основных положений (горизонтально или вертикально) и, если чертежи размещены в разных положениях, – одним поворотом на 90 ° по часовой стрелке.

Сборочные чертежи обязательно сопровождаются спецификациями, выполняемыми по ГОСТ 19.202-78. ЕСПД. Спецификация. Требования к содержанию и оформлению.

Пример оформления представлен на рисунке 10. Если спецификация размещается на нескольких листах, то второй и последующие листы снабжаются основными надписями по форме 2а согласно рисунку 3. Спецификации размещаются на листах формата А4 и вносятся в приложения к пояснительной записке. Для сварных сборочных единиц на свободном месте чертежа изображают таблицу сварных швов согласно рисунку 11. Если на чертеже изображён аппарат, через который движутся какие-либо сплошные среды, то на свободном месте чертежа приводят таблицу штуцеров согласно рисунку 12.

Планы размещения оборудования в помещениях предприятий (компоновки) сопровождаются выполнением экспликации согласно рисунку 13. Размещение экспликации допускается на чертеже формата А1. Экспликация размещается над основной надписью, расстояние от экспликации до основной надписи – 15 мм. Допускается выполнение экспликации на листах формата А4 и размещение их в приложении пояснительной записки. При этом первый лист экспликации снабжается основной надписью и боковым штампом согласно рисункам 3 (форма 2) и 4, а последующие листы экспликаций – основной надписью согласно рисунку 3

(форма 2а) и боковым штампом. Экспликацию помещений выполняют согласно рисунку 14 и размещают на свободном поле чертежа.

На генеральных планах предприятий над основной надписью чертежа на расстоянии 15 мм от неё размещают экспликацию зданий и помещений согласно рисунку 8.

Код	Примечание	Наименование	Обозначение	Лист	Листов
		Документация			
АТ		Сборочный чертеж	АБС 01.00.000 СБ		
		Сборочные единицы			
А4	1	Ванна	АБС 01.01.000	1	
А4	2	Опара	АБС 01.02.000	1	
		Детали			
А3	3	Обечайка	АБС 01.00.001	1	
А4	4	Втулка	АБС 01.00.002	4	
А3	5	Упор	АБС 01.00.003	4	
Б4	6	Лист опорный 10 ГОСТ 9903-76 Лист 103 по ГОСТ 16637-89 b x h 200x400	АБС 01.00.004	4	
		Стандартные изделия			
		Болты ГОСТ 7798-70 М10 x 80.58		4	
		М12 x 60.58		6	
		Гайка М10.5 ГОСТ 5915-70		4	
		Шпанка 18 x 11 x 100 ГОСТ 24.068-80		1	
АБС 01.00.000					
Исполн	№ докум	Подпись	Дата	Лист	Листов
Разработ	Корпус			1	3
Провер	Белов				
Н. контр.	Крылова				
Упр.	Васильев				
Корпус				КемТИПТ зр. ПМ-71	

Рисунок 8 – Пример оформления спецификации

№ шва	Обозначение стандарта сварного шва	Электрод, сварочная проволока, защитный газ	Число сварных швов
1	ГОСТ 5264-80 Т1 - Δ 8	ЦЛ - 11 - 3.0 - 2 ГОСТ 9366 - 80	

Рисунок 9 – Таблица сварных швов

4 Промежуточная аттестация

На основании графика работы руководители ВКР и зав. кафедрой назначают промежуточную аттестацию студентов, на которых контролируется успешность выполнения ВКР.

В случае если студент не прошел промежуточную аттестацию зав. кафедрой ставит вопрос об его отчислении студента до начала срока защит ВКР. Для этого зав. каф. пишет докладную записку на имя декана факультета, который готовит проект приказа об отчислении.

В случае если студент не прошел аттестацию по уважительной причине, но ВКР представлена до начала срока защиты ВКР - студента допускают к защите. Если ВКР не представлена до начала срока защиты ВКР, то зав. кафедрой ставит вопрос о предоставлении студенту академического отпуска. Для этого зав. каф. пишет докладную записку на имя декана факультета, который готовит проект приказа о предоставлении студенту академического отпуска.

5 Просмотр и утверждение выпускной квалификационной работы руководителем

По окончании выполнения ВКР студент должен предоставить вариант ВКР вместе с выполненной и одобренной консультантом соответствующего раздела графической частью своему руководителю. Руководитель просматривает ВКР и проверяет его полноту, законченность, соответствие заявленной теме и выданному студенту заданию, а также соответствие ВКР требованиям, предъявляемым к выпускной квалификационной работе.

Руководитель работы утверждает своей подписью ее готовность к представлению на защиту на основании готовности основного раздела и подписей консультантов. Подпись руководителя гарантирует полноту ее выполнения в соответствии с утвержденной темой.

В случае, когда ВКР соответствует всем предъявляемым к нему требованиям, руководитель пишет отзыв на работу. В отзыве отмечаются достоинства работы, замеченные недостатки; отмечаются положительные и отрицательные качества студента, проявленные им в процессе выполнения ВКР; оценивается уровень подготовки выпускника как специалиста.

В случае если при просмотре варианта ВКР руководителем студенту были сделаны замечания, как в письменной, так и в устной форме, обнаружено несоответствие ВКР отдельным предъявляемым требованиям, студент должен исправить указанные ему ошибки и учесть сделанные замечания с целью устранения несоответствия. После этого ВКР вновь предлагается руководителю для проверки.

Перед переплётom и последующим предъявлением выпускной квалификационной работы для защиты необходимо проверить:

- соответствие названия темы выпускной квалификационной работы, указанной на титульном листе и в задании, названию в приказе;
- идентичность заголовков в оглавлении и в работе, а также их общую редакционную согласованность;
- правильность подкладки листов (их последовательности и размещение относительно корешка);
- правильность нумерации рисунков, таблиц, приложений; общую редакционную согласованность таблиц и надписей;
- наличие ссылок на рисунки, таблицы, приложения, использованные источники литературы; правильность ссылок;
- отсутствие карандашных пометок и элементов оформления в карандаше;
- наличие сквозной нумерации страниц и соответствие ей содержания.

Студент оформляет окончательный (согласованный с руководителем) бумажный вариант ВКР в типографском переплётe с вшитыми бланками титульного листа задания на ВКР, календарного плана по выполнению выпускной квалификационной работы, последнего листа и передаёт его руководителю.

Руководитель ВКР до даты защиты составляет отзыв на выпускную квалификационную работу. Студент к дате защиты готовит ВКР и демонстрационные материалы к выпускной квалификационной работе в электронном виде.

Студент готовит к дате защиты ВКР распечатку демонстрационных материалов и текста доклада на защите в одном экземпляре.

6 Нормоконтроль выпускной квалификационной работы

Зав. кафедрой назначает распоряжением нормоконтролеров ВКР. Нормоконтролер составляет график проведения нормоконтроля, который вывешивается на стенде кафедры не менее чем за неделю.

Нормоконтролер проверяет соответствие оформления графической части и пояснительной записки требованиям ЕСКД и правилам оформления ВКР КемГУ.

В случае если ВКР не соответствует вышеназванным требованиям, то работа передается студенту на доработку.

7 Рецензирование выпускной квалификационной работы

ВКР предоставляется на рецензирование после ее подписания руководителем и нормоконтролером не позднее, чем за неделю до срока защиты в ГЭК.

Рецензирование ВКР осуществляется назначенными зав. каф. членами профессорско-преподавательского состава выпускающей кафедры: профессорами, доцентами, старшими преподавателями кафедры, являющимися специалистами в данной области, с учетом научно-производственной ориентации работ и деятельности преподавателей.

На рецензирование предлагается чистовой вариант ВКР с приложенным к нему отзывом руководителя ВКР, графической частью и подписями дипломника, руководителя и консультанта по выполнению графической части, нормоконтролера на титульном листе.

Целью рецензирования является оценка соответствия данной ВКР установленным требованиям. В случае положительной оценки на ВКР составляется рецензия, которая прикладывается к ВКР.

В случае, когда в процессе рецензирования обнаружено несоответствие ВКР установленным требованиям и рецензент затрудняется дать положительное заключение, возможность допуска ВКР к защите рассматривается на заседании кафедры.

8 Допуск к защите заведующим выпускающей кафедрой

ВКР (пояснительная записка и графическая часть) предоставляется зав. кафедрой для утверждения не позднее, чем за три дня до защиты.

ВКР вместе с прилагаемыми рецензией и подписями дипломника, руководителя и консультанта по выполнению графической части ВКР, нормоконтролера на титульном листе предлагается для проверки зав. кафедрой. Зав. кафедрой просматривает структуру (содержание) ВКР, оценивая сделанный объем работы и соответствие разделов заявленной теме, наличие графической части. Зав. кафедрой принимает решение о допуске студента к защите, удостоверяя свое решение подписью на титульном листе ВКР.

9 Порядок защиты выпускной квалификационной работы

К защите допускаются ВКР, отвечающие предъявленным требованиям.

Студент изучает замечания и рекомендации, сделанные рецензентом, и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом

авторы выпускных квалификационных работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

Студент предоставляет в ГЭК на защиту ВКР следующие документы:

- экземпляр выпускной квалификационной работы в подписанный руководителем и студентом-автором ВКР (бумажный вариант в твёрдом типографском переплёте);
- электронная версия выпускной квалификационной работы и материалы ее презентации;
- отзыв руководителя ВКР;
- рецензию на выпускную квалификационную работу;
- другие документы и демонстрационные материалы, характеризующие выпускную квалификационную работу (при их наличии).

Защита ВКР проводится на открытом заседании ГЭК, на котором могут присутствовать все желающие. Задачей ГЭК является определение уровня теоретической подготовки студента, его подготовленности к профессиональной деятельности и принятие решения о возможности выдачи диплома государственного образца о присвоении соответствующей квалификации.

Допуск студентов в помещение защиты ВКР осуществляется секретарём ГЭК в строгом соответствии со списком допущенных к защите. Секретарь ГЭК объявляет начало защиты каждой ВКР, называя ФИО студента и тему ВКР. Студент делает доклад (7-10 минут)

При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, обосновать актуальность темы, раскрыть преимущества выбранных форм и методов, представить результаты проведенной исследовательской работы и иллюстративный материал в виде схем, графиков, планировки помещений, и др., ответить на дополнительные вопросы.

При определении окончательной оценки по защите выпускной квалификационной работы учитываются:

- доклад выпускника по каждому разделу работы,
- презентация ВКР,
- ответы на вопросы,
- оценка рецензента,
- отзыв руководителя.

Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной аттестации неудовлетворительные результаты, проходят государственную итоговую аттестацию не ранее чем через шесть месяцев после прохождения государственной итоговой аттестации впервые.

Результаты защиты выпускной квалификационной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

В основе оценки выпускной квалификационной работы лежит пятибалльная система.

«Отлично» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, глубокий анализ проблемы, критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется логичным, последовательным изложением материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями;

- имеет положительные отзывы руководителя и рецензента;

- при защите работы студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению положения предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, а во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

«Хорошо» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- работа носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенную теоретическую базу, достаточно подробный анализ проблемы и критический разбор деятельности предприятия (организации), характеризуется последовательным изложением материала с соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями;

- имеет положительный отзыв руководителя и рецензента;

- при защите студент показывает знания вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению деятельности предприятия (организации), эффективному использованию ресурсов, во время доклада использует наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) или раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

«Удовлетворительно» выставляется за следующую выпускную квалификационную работу:

- носит исследовательский характер, содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но отличается поверхностным анализом и недостаточно критическим разбором деятельности предприятия (организации), в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа;

- при защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного, аргументированного ответа на заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» выставляется за следующую дипломную работу:

- не носит исследовательского характера, не содержит анализа и практического разбора деятельности предприятия (организации), не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях;

- не имеет выводов либо они носят декларативный характер;

- в отзывах руководителя и рецензента имеются существенные критические замечания;
- при защите студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы по теме, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки, к защите не подготовлены наглядные пособия или раздаточный материал;
- отказ студента защищать работу.

Приложение А

Заявление на тему ВКР

Зав. кафедрой «ТПОП»

(_____
Ф.И.О.)

студента гр. _____

_____ (ФИО студента)

Заявление

Прошу допустить меня к выпускной квалификационной работе по теме «Разработка производственной программы предприятия общественного питания на ___ посадочных мест»

Специальная часть: _____

В соответствии с тематикой, указанной в МУ по дипломному проектированию и утвердить руководителем

_____ (ФИО руководителя)

Полностью оформленная дипломная работа с графической частью будет представлена мною на кафедре для рецензирования и допуска к защите за три дня до защиты.

В противном случае декан СТФ имеет право отчислить меня, на основании данного заявления, как не выполнившего требования и график дипломного проектирования.

_____ дата

_____ подпись

Тема:

«Разработка производственной программы предприятия общественного питания на _____ посадочных мест. Специальная часть: _____»

Руководитель _____

(ФИО руководителя)

Краткая памятка дипломнику

1. Дипломник допускается к выпускной квалификационной работе только на основании личного заявления.
2. Распределение студентов по темам и руководителям осуществляет кафедра в соответствии с заявлением. Кафедра вправе поменять тему дипломной работы и руководителя.
3. Допуск к выпускной квалификационной работе осуществляется после прохождения преддипломной (квалификационной) практики и предоставления отчета по практике согласно графику учебного процесса. Студенты, не прошедшие преддипломную (квалификационную) практику и не защитившие отчет по практике, не допускаются к выпускной квалификационной работе.
4. За время выполнения выпускной квалификационной работы, студент обязан пройти рубежный контроль.
5. Дипломная работа должна быть выполнена в соответствии с требованиями МУ к дипломному проектированию по специальности.
6. Дипломная работа должна быть:
 - допущена и подписана руководителями;
 - допущена и подписана нормоконтролером;
 - допущена и подписана техноконтролером;
 - представлена на кафедре для рецензирования и допуска к защите не позднее 3-х дней до защиты.
7. Студенты, не представившие дипломные работы в установленные сроки, к защите не допускаются и отчисляются как не выполнившие график дипломного проектирования.
8. Защита осуществляется по заранее утвержденному на кафедре графику.

Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»
СРЕДНЕТЕХНИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра _____
(наименование)

ФАМИЛИЯ ИМЯ ОТЧЕСТВО

«НАЗВАНИЕ ТЕМЫ»

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»
(шифр и наименование)

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА
на соискание квалификации техник - технолог

Руководитель:

(ФИО)

Рецензент:

(должность, место работы)

(ФИО)

Допущена к защите: «__» _____ 20__ г.

Зав. кафедры _____
(подпись) И.О. Фамилия

Выпускная квалификационная работа защищена на заседании

ГЭК «__» _____ 20__ года

с оценкой _____

Кемерово 20__

Приложение В

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет»

Кафедра Технология производства общественного питания
УТВЕРЖДАЮ: Зав. кафедрой «ТПОП» _____

подпись, дата, инициалы, фамилия

ЗАДАНИЕ

на выполнение выпускной квалификационной работы

студенту группы _____
номер группы, фамилия, имя, отчество

1 Тема Разработка производственной программы предприятия общественного питания на посадочных мест.

Специальная часть: _____

Утверждена приказом по университету № _____ – УТ от _____ . 20 _____ г.
дата

2 Срок представления работы к защите _____
дата

3 Исходные данные к выполнению работы _____

4 Содержание текстового документа:

Введение Актуальность темы. Цель и задачи
наименование раздела краткое содержание

4.1. Теоретическая часть.
наименование раздела краткое содержание

4.2. Расчётная часть. Определение площади предприятия. Разработка ассортимента, разработка меню. Разработка нормативно - технологической документации.
наименование раздела краткое содержание

4.3 Разработка производственной программы предприятия. Определение количества потребителей, количества блюд, численности работников, плана – меню
наименование раздела краткое содержание

4.4 Санитарно - гигиенические требования к производству кулинарной продукции. Требования к обработке, условия и сроки хранения и реализации.
наименование раздела краткое содержание

4.5 Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте. Виды инструктажа. Режим труда и отдыха.
наименование раздела краткое содержание

4.6 Экономическая часть.

наименование раздела

краткое содержание

5 Перечень графического материала с точным указанием чертежей

5.1 Пудинг из манной крупы с яблоками

5.2 Томатный суп

5.3 Расчет экономических показателей

6. Календарный план выполнения и представления ВКР:

№ п/п	Основные разделы ВКР	Срок выполнения	Отметка о выполнении (дата и подпись руководителя)
1			
2			
3			
4			
5			

7. Руководитель выпускной квалификационной работы

должность

подпись

И.О. Фамилия

8. Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Задание принял к исполнению:

подпись

дата

И.О. Фамилия

Приложение Д

Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведена ниже

Холодные блюда и закуски

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

Икра кетовая лососевых рыб

Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)

Рыбные холодные блюда:

Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

Рыба заливная

Рыба фаршированная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы:

Шпроты с лимоном

Рыба холодного и горячего копчения

Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Нерыбные продукты моря

Салаты рыбные

Мясные холодные блюда и закуски:

Мясо отварное, заливное

Мясо фаршированное

Мясо шпигованное

Мясо жареное

Мясная гастрономия

Салат мясной, салат Влажский

Домашняя птица и дичь холодные:

Птица и дичь отварные

Птица заливная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Салаты из птицы и дичи

Овощные и грибные закуски

Салаты овощные

Соления, маринады (грибы, огурцы, помидоры солёные, маринованные)

Горячие закуски

Рыбные, из нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены)

Овощные и грибные

Яичные и мучные

Супы

Прозрачные

Пюреобразные

Заправочные

Молочные, холодные, сладкие

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная и припущенная

Рыба жареная

Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

Мясо отварное

Мясо, жаренное крупными и порционными кусками

Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)

Мясо, жаренное в панированном виде

Субпродукты жареные

Мясо тушеное и запеченное

Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Горячие блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущенная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Блюда из тушеной птицы

Блюда из рубленой птицы

Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные

Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда

Горячие (яблоки в тесте жареные, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и др.)

Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и консервированных фруктов)

Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

Горячие напитки

Чай, кофе, какао, шоколад

Холодные напитки собственного производства

Из фруктов и ягод (вода брусничная, морс клюквенный, квас)

Коктейли (безалкогольные)

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Пирожные в ассортименте, торты, кексы, пироги, пирожки

Хлеб

Ржаной и пшеничный

Приложение Е

Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания различного типа

Таблица Е.1 – Ресторан

Часы работы	Оборачиваемость одного места за один час работы предприятия, раз	Коэффициент загрузки зала, %
11-12	1,5	20
12-13	1,5	30
13-14	1,5	90
14-15	1,5	70
15-16	1,5	40
16-17	1,5	30
17-18	1,5	30
18-19	0,4	50
19-20	0,4	100
20-21	0,4	90
21-22	0,4	80
22-23	0,4	40

Таблица Е.2 – Кафе

Часы работы	Оборачиваемость одного места за один час работы предприятия, раз	Коэффициент загрузки зала, %
1	2	3
8-9	2	50
9-10	2	30
10-11	2	30
11-12	2	40
12-13	2	90
13-14	2	90
14-15	2	100
15-16	2	60
16-17	2	60
17-18	2	40
18-19	2	60
19-20	1,5	90
20-21	1,5	90
21-22	1,5	90
22-23	0,5	50

Таблица Е.3 – Бар

Часы работы	Оборачиваемость одного места за один час работы предприятия, раз	Коэффициент загрузки зала, %
8-9	1,5	30
9-10	1,5	40
10-11	1,5	50
11-12	1,5	60
12-13	1,5	90
13-14	1,5	90
14-15	1,5	70
15-16	1,5	60
16-17	1,5	40
17-18	1,5	40
18-19	0,6	50
19-20	0,6	60
20-21	0,6	60
21-22	0,6	50
22-23	0,6	40
23-24	0,6	40

Приложение Ж

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Таблица Ж.1 – Коэффициент потребления блюд

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Ресторан	3,5
Кафе	2,5
Бар	2,5

Приложение И

Примерное соотношение групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа (%)

Таблица И.1 – Ресторан

Блюда	От общего количества блюд	От данной группы блюд
Холодные закуски:	45	-
рыбные;	-	25
мясные;	-	30
салаты;	-	40
кисломолочные продукты.	-	5
Горячие закуски	5	100
Супы:	10	20
прозрачные, пюреобразные	-	70
заправочные;	-	
молочные, холодные, сладкие.	-	10
Горячие блюда:	25	25
рыбные;	-	50
мясные;	-	5
овощные, крупяные, мучные;	-	10
яичные, творожные.	-	10
Сладкие блюда	15	100

Таблица И.2 – Кафе

Блюда	От общего количества блюд	От данной группы блюд
Закуски	30	-
гастрономические продукты;	-	20
салаты;	-	30
молоко и кисломолочные продукты;	-	10
бутерброды.	-	10
Горячие закуски	5	100
Супы	10	-
прозрачные;	-	20
заправочные;	-	70
молочные, холодные, сладкие.	-	10
Горячие блюда:	35	-
рыбные;	-	30
мясные;	-	40
овощные, крупяные и мучные;	-	20
яичные и творожные.	-	10
Сладкие блюда	20	100

Таблица И.3 – Бар

Блюда	От общего количества блюд	От данной группы блюд
Закуски	40	-
гастрономические продукты;	-	20
салаты;	-	40
бутерброды.	-	20
Горячие закуски	5	100
Супы	10	-
прозрачные;	-	20
заправочные;	-	60
молочные, холодные, сладкие.	-	20
Горячие блюда:	30	-
рыбные;	-	30
мясные;	-	50
овощные, крупяные и мучные;	-	20
Сладкие блюда	20	100

Примечание: Процентное соотношение отдельных видов блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

Приложение К

Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа

Таблица К.1 – Примерные нормы потребления

Наименование	Единица измере ния	Ресторан	Бар	Кафе
Горячие напитки, в т.ч.:	л	0,05	0,1	0,1
чай	%	20	50	10
кофе	%	70	40	80
какао	%	10	10	10
Холодные напитки, в т.ч.:		0,25	0,15	0,09
фруктовая вода	л	0,05	0,05	0,02
минеральная вода		0,08	0,04	0,02
натуральный сок		0,02	0,01	0,02
напиток собственного производства		0,1	0,05	0,03
Хлеб и хлебобулочные изделия, в т.ч.:	г	100	130	75
ржаной		50	80	25
пшеничный		50	50	50
Мучные кондитерские и булочные изделия	шт	0,5	1,0	0,85

Примечание: Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

Приложение Л

Нормативы трудоёмкости и нормы выработки

Таблица Л.1 – Коэффициент трудоёмкости блюд

№ п/п	Наименование блюд и изделий	С чисткой и резкой овощей и картофеля	Без чистки и резки овощей и картофеля	Без разделки мяса или рыбы и чистки карто-фея	Полное приготавли-ние без чистки картофеля
1	2	3	4	5	6
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ					
1	Винегрет овощной	1,1	0,5	1,0	1,0
2	Винегрет овощной с селёдкой или рыбой	1,6	1,1	1,5	1,5
3	Винегрет с салакой, тюлькой, хамсой	1,6	1,3	1,5	1,5
4	Голубцы овощные под маринадом собственного производства /	2,7	0,1	2,7	2,7
5	Горох солёный /к пиву/	0,1	0,3	0,1	0,1
6	Грибы солёные с луком	0,4	0,6	0,4	0,4
7	Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей собственного приготовления	1,5	0,6	1,5	1,5
8	Капуста «провансаль» промышленного производства	0,2	0,2	0,2	0,2
9	Капуста маринованная собственного производства	1,2	0,5	1,2	1,2
10	Консервы овощные, разные, порциями, без гарнира	0,3	0,3	0,3	0,3
11	Котлеты картофельные под маринадом собственного производства	2,1	0,8	1,3	1,3
12	Раки варёные, 1 шт.	0,1	0,1	0,1	0,1
13	Редька с маслом	1,2	0,9	1,2	1,2

14	Салат из квашеной капусты промышленного производства	0,4	0,4	0,4	0,4
15	Салат из солёных огурцов и солёных помидоров	0,4	0,4	0,4	0,4
16	Салат из зелёного лука со сметаной	1,5	0,4	1,5	1,5
17	Салат из свежих огурцов	0,9	0,6	0,9	0,9
18	Салат из редиса	1,2	0,9	1,2	1,2
19	Салат из белокочанной и красной капусты	1,1	0,7	1,1	1,1
20	Салат из свежих помидоров	1,0	0,6	1,0	1,0
21	Салат картофельный	1,2	0,4	1,0	1,0
22	Свекла маринованная собственного производства	1,2	0,5	1,2	1,2
23	Салат из свёклы	1,2	0,5	1,2	1,2
24	Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане	1,5	1,0	1,5	1,5
25	Салат грибной	1,5	1,3	1,5	1,5
26	Салат из крабов под майонезом пром. производства	1,5	1,0	1,5	1,5
27	Салат из крабов под майонезом собственного производства	1,6	1,1	1,6	1,6
28	Салат витаминный, фруктовый в сметане	1,0	0,7	1,0	1,0
29	Салат овощной с яйцом	1,5	0,9	1,4	1,4
30	Салаты мясные и рыбные	2,0	1,2	1,7	1,8
31	Салат из птицы и дичи	2,2	1,4	2,0	2,0
32	Салат столичный	2,2	1,4	2,0	2,0
33	Тыква жареная, под маринадом	2,1	0,6	1,1	1,1
34	Тыква маринованная	1,2	0,6	1,2	1,2
35	Фасоль консервированная с маслом	0,5	0,5	0,5	0,5
36	Яйцо под майонезом собственного производства	0,6	0,6	0,6	0,6

37	Яйцо под майонезом промышленного производства, яйцо в сметане	0,5	0,5	0,5	0,5
38	Яйцо под майонезом с гарниром /гарнир пром.производства/	1,2	0,6	1,0	1,0
39	Яйцо рубленое	0,5	0,4	0,5	0,5
40	Яйцо фаршированное	1,0	0,8	1,0	1,0
41	Вобла холодного копчения, очищенная без гарнира	0,2	0,2	0,2	0,2
42	Икра кетовая, зернистая и паюсная с маслом	0,4	0,4	0,4	0,4
43	Крабы с луком или под майонезом промышленного производства, без гарнира	0,5	0,4	0,5	0,5
44	Крабы заливные	1,8	1,6	1,8	1,8
45	Рыба свежая, отварная, холодная с гарниром	1,2	0,1	1,0	1,0
46	Рыба жареная, без гарнира	0,7	0,7	0,5	0,5
47	Рыба с гарниром под майонезом промышленного производства	1,3	1,1	1,1	1,1
48	Рыба с гарниром под майонезом собственного производства	2,0	1,5	1,8	2,0
49	Рыба под маринадом собственного производства	1,4	1,0	1,2	1,4
50	Рыба фаршированная /не заливная/	2,0	1,8	1,8	2,0
51	Рыба заливная	3,0	2,4	2,8	3,0
52	Сельдь без гарнира	0,6	0,6	0,6	0,6
53	Сельдь с гарниром	1,5	1,1	1,4	1,4
54	Сельдь натуральная с картофелем и маслом	1,3	0,6	1,1	1,1
55	Сельдь рубленая с маслом сливочным	1,9	1,7	1,9	1,9
56	Сельдь рубленая с гарниром	2,8	2,0	2,6	2,6

57	Сёмга с луком	0,6	0,6	0,6	0,6
58	Сёмга с лимоном	0,6	0,6	0,6	0,6
59	Тресковые палочки под маринадом собственного производства	0,4	0,1	0,4	0,4
60	Тефтели рыбные под маринадом	1,6	1,2	1,4	1,6
61	Ассорти из мяса с гарниром	2,0	1,8	1,8	1,9
62	Баранина жареная, с овощным гарниром	1,2	0,6	1,0	1,1
63	Биточки рубленые без гарнира	0,6	0,5	0,5	0,6
64	Булочки с котлетой	0,6	0,5	0,5	0,6
65	Ветчина отварная, без гарнира	0,5	0,5	0,5	0,5
66	Ветчина с зелёным горошком	0,5	0,5	0,5	0,5
67	Котлеты, рубленые без гарнира	0,6	0,5	0,5	0,6
68	Мясо отварное, без гарнира	0,4	0,4	0,3	0,4
69	Мясо под майонезом промышленного производства	0,5	0,5	0,4	0,5
70	Мясо жареное, с овощным гарниром	1,2	0,6	1,0	1,1
71	Мясо заливное	2,7	2,1	2,5	2,7
72	Паштет из печени собственного производства	1,5	1,3	1,5	1,5
73	Паштет заливной собственного производства	3,7	3,5	3,7	3,7
74	Поросёнок жареный	1,0	0,9	1,0	1,0
75	Поросёнок отварной, с соусом	1,0	0,9	1,0	1,0
76	Поросёнок заливной, фаршированный	3,2	2,6	3,2	3,2
77	Птица холодная с овощным гарниром	1,5	0,9	1,4	1,4
78	Птица заливная	3,2	2,6	3,2	3,2
79	Птица фаршированная	3,5	3,2	3,5	3,5

80	Студень промышленного производства	0,2	0,2	0,2	0,2
81	Студень собственного производства	1,0	0,7	0,9	0,9
82	Свинина жареная, с овощным гарниром	1,2	0,6	1,0	1,2
83	Субпродукты отварные, без гарнира	0,5	0,5	0,5	0,5
84	Сосиски, сардельки, без гарнира	0,3	0,3	0,3	0,3
85	Телятина жареная, с овощным гарниром	1,2	0,6	1,0	1,0
86	Язык холодный, с овощным гарниром	1,2	0,5	1,1	1,1
87	Язык заливной	2,7	2,4	2,7	2,7
88	Гастрономия мясная и рыбная, без гарнира	0,4	0,4	0,4	0,4
89	Гастрономия мясная и рыбная с огурцом или помидорами	0,6	0,6	0,6	0,6
90	Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	1,1	0,6	1,0	1,0
91	Икра кетовая, зернистая, паюсная	0,3	0,3	0,3	0,3
92	Икра кетовая, зернистая, паюсная с лимоном	0,5	0,5	0,5	0,5
93	Кильки зачищенные без гарнира	0,5	0,5	0,5	0,5
94	Кильки зачищенные с луком	0,6	0,6	0,6	0,6
95	Консервы разные, порциями, без гарнира	0,3	0,3	0,3	0,3
96	Лососина, балык и т.п. порциями	0,5	0,5	0,5	0,5
97	Сыр порциями	0,4	0,4	0,4	0,4
98	Шпроты с лимоном	0,5	0,5	0,5	0,5
99	Шпроты с яйцом и луком	0,6	0,6	0,6	0,6
100	Бутерброды с варёными, копчёными колбасами; сыром	0,2	0,2	0,2	0,2
101	Бутерброды с икрой или маслом; ветчиной или рыбной гастрономией; килькой или шпротами	0,3	0,3	0,3	0,3

102	Бутерброды с килькой и яйцом; жареным мясом, жареной рыбой и др. продукцией собственного производства	0,6	0,6	0,6	0,6
103	Канапе	0,8	0,8	0,8	0,8
104	Бутерброды с салатом из овощей; заливной кулинарией	1,0	0,9	1,0	1,0
105	Бутерброды со свежей рыбой и овощным салатом	1,3	1,2	1,3	1,3
106	Бутерброды с паштетом	1,5	1,5	1,5	1,5
СУПЫ					
107	Борщи разные: а) из консервированных овощей; б) на мясном бульоне; в) вегетарианские	0,5 1,7 1,5	0,5 0,5 0,4	0,5 1,4 1,5	0,5 1,4 1,5
108	Борщи из сухих овощей, из концентратов на мясном бульоне	0,3	0,3	0,3	0,3
109	Борщ сибирский	1,6	0,7	1,4	1,4
110	Борщ с сардельками	1,8	0,5	1,6	1,6
111	Борщ протёртый	1,8	0,6	1,6	1,6
112	Борщ холодный	2,0	0,8	1,8	1,8
113	Борщ украинский с галушками	2,1	0,8	1,9	1,9
114	Борщ московский с ватрушками	2,4	1,2	2,2	2,2
115	Ботвинья	2,0	1,5	2,0	2,0
116	Бульон мясной	0,9	0,3	0,9	0,9
117	Бульон с ватрушками, пирожками и др.	1,4	1,3	1,4	1,4
118	Бульон с профитролями	2,0	1,9	2,0	2,0
119	Бульон с блинчиками	2,0	2,8	3,0	3,0
120	Рассольники	1,7	0,7	1,3	1,3
121	Рассольник порц. из белых кореньев	2,0	1,0	1,8	1,8
122	Свекольник с яйцом	2,0	0,8	2,0	2,0
123	Супы из макарон. изделий без картофеля	0,5	0,2	0,5	0,5

124	Супы крупяные и бобовые без картофеля	0,6	0,2	0,6	0,6
125	Суп овсяный слизистый	0,7	0,3	0,7	0,7
126	Супы овощные	1,5	0,4	1,5	1,5
127	Супы картофельные	1,5	0,4	1,2	1,2
128	Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем	1,0	0,2	0,8	0,8
129	Суп картофельный из сухого картофеля / 100 % сухого картофеля /	0,4	0,4	0,4	0,4
130	Суп картофельный из сухого картофеля / 50 % сухого картофеля /	0,9	0,4	0,8	0,8
131	Суп картофельный из сухого картофеля рыбный / 100 % сухого картофеля	0,7	0,6	0,7	0,7
132	Суп картофельный из концентрата	0,3	0,3	0,3	0,3
133	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	2,2	0,7	1,7	1,8
134	Суп картофельный с клёцками	1,7	0,5	1,4	1,4
135	Суп картофельный с мозгами	1,7	0,4	1,4	1,4
136	Супы грибные с макаронными изделиями без картофеля	0,6	0,5	0,6	0,6
137	Супы с галушками / юшки /	1,2	1,1	1,2	1,2
138	Суп картофельный с консервами	1,5	0,5	1,2	1,2
139	Суп харчо и пити	1,0	0,8	0,9	1,0
140	Суп крестьянский	1,5	0,3	1,2	1,2
141	Суп картофельный рыбный	1,8	0,8	1,2	1,2
142	Суп – лапша домашняя	1,5	1,2	1,5	1,5
143	Суп картофельный грибной	1,5	0,5	1,0	1,0
144	Щи зелёные консервированные без мяса	0,6	0,6	0,6	0,6

145	Щи зелёные консервированные с яйцом	0,8	0,8	0,8	0,8
146	Щи из квашенной капусты	0,9	0,3	0,9	0,9
147	Щи по – уральски с крупой	1,1	0,5	1,1	1,1
148	Щи из свежей капусты	1,2	0,4	1,2	1,2
149	Щи зелёные из свежего щавеля и шпината без яиц	1,8	1,5	1,8	1,8
150	Щи зелёные из свежего щавеля и шпината с яйцом	1,9	1,6	1,9	1,9
151	Щи суточные из квашеной капусты	1,6	0,8	1,6	1,6
152	Окрошка мясная	2,0	1,5	2,0	2,0
153	Окрошка овощная	2,0	1,5	1,8	1,8
154	Суп фруктовый	0,5	0,5	0,5	0,5
155	Солянка рыбная, грибная	1,8	1,3	1,8	1,8
156	Солянка сборная мясная	1,8	1,3	1,7	1,7
157	Солянка из птицы	2,0	1,5	2,0	2,0
158	Солянка овощная	2,0	0,5	1,8	1,8
159	Супы молочные	0,3	0,3	0,3	0,3
160	Суп – пюре гороховый без картофеля	0,7	0,3	0,7	0,7
161	Супы пюре.овощные, вегетарианские	1,0	0,3	0,3	0,8
162	Супы пюреобразные крупяные и бобовые с картофелем, вегетарианские	1,0	0,3	0,7	0,7
163	Супы пюреобразные на мясном бульоне: крупяные с картофелем овощные	1,1	0,5	0,8	0,8
		1,2	0,5	1,0	1,0
164	Суп овощной молочный	1,3	0,5	1,2	1,2
165	Щи протертые из свежей капусты	1,3	0,5	1,3	1,3
166	Суп картофельный на молоке, с гренками	1,4	0,8	1,1	1,1
167	Суп – крем молочный из кабачков с гренками	1,4	1,1	1,4	1,4
168	Суп – пюре из дичи и мяса	2,0	0,6	1,8	1,8

169	Бульон с гренками	1,2	1,1	1,2	1,2
170	Бульон с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом	0,8	0,7	0,8	0,8
171	Бульон с кореньями	1,3	0,9	1,3	1,3
172	Бульон с курицей и гренками, запеченным рисом, омлетом, с клёцками, с пирожками и кулебяками из дрожжевого теста	1,5	1,4	1,5	1,5
173	Бульон с фрикадельками	1,5	1,4	1,3	1,8
174	Бульон с пельменями собственного производства	2,5	2,0	2,3	2,5
175	Уха рыбацкая	1,3	0,8	0,9	1,1
ГОРЯЧИЕ БЛЮДА					
	<u>Блюда из рыбы</u>				
176	Рыба жареная	0,9	0,8	0,5	0,9
177	Рыба отварная и паровая	0,7	0,6	0,4	0,7
178	Рыба жареная на вертеле, с помидорами	1,6	1,2	1,2	1,6
179	Рыба в тесте, жарен.	1,0	1,0	0,6	1,0
180	Рыба паровая по – русски, в томатном соусе, без гарнира	1,3	1,3	1,0	1,3
181	Рыба, запечёная на сковороде, с рисом или др. крупой под соусом	1,3	1,3	1,0	1,3
182	Рыба запечёная на сковороде с жареным картофелем, под соусом	2,4	1,3	1,5	1,7
183	Тюлька, хамса, килька (мелкая рыба), жаренная во фритюре, без гарнира	1,0	1,0	1,0	1,0
184	Тюлька, хамса, килька тушеная в масле с томатом	1,5	1,5	1,5	1,5
185	Рыба фаршированная	2,2	2,0	2,0	2,2
186	Тефтели, котлеты, биточки	0,9	0,8	0,8	0,9
187	Рулет	1,0	0,9	0,9	1,0

188	Зразы рубленые	1,4	1,0	1,3	1,4
189	Сациви из осетрины	1,4	1,1	1,1	1,4
190	Тельное из рыбы	1,8	1,6	,5	1,8
191	Кнели	1,8	1,8	1,7	1,8
192	Солянка рыбная на сковороде	2,5	1,8	2,2	2,5
193	Рыба жареная с луком по - ленинградски	3,0	1,3	2,4	2,8
194	Тресковые палочки во фритюре	0,4	0,4	0,4	0,4
	Рыбные палочки из полуфабрикатов, получаемых с рыбокомбината / 1 порция – 50 г /, за 10 порций	2,7	2,7	2,7	2,7
	<u>Блюда из мяса, птицы и дичи</u>				
195	Азу без гарнира	1,4	1,4	1,2	1,4
196	Азу с гарниром	2,2	1,4	1,7	1,9
197	Антрекот	0,7	0,7	0,6	0,7
198	Бастурма	1,6	1,2	1,5	1,6
199	Баранина на вертеле	1,4	1,1	1,2	1,4
200	Баранина отварная	0,6	0,5	0,5	0,6
201	Баранина жареная	0,5	0,5	0,3	0,5
202	Беляши мясные	1,3	1,1	1,1	1,3
203	Бифштекс натуральный	0,7	0,7	0,6	0,7
204	Бифштекс рубленый	0,6	0,6	0,5	0,6
205	Бефстроганов	1,3	1,1	1,1	1,3
206	Бифштекс натуральный с яйцом	0,8	0,8	0,7	0,8
207	Бифштекс натуральный с луком	1,5	0,7	1,4	1,5
208	Бифштекс рубленый с яйцом	0,7	0,7	0,5	0,7
209	Бифштекс рубленый с луком	1,4	0,6	1,2	1,4
210	Биточки рубленые	0,7	0,6	0,6	0,7
211	Биточки мясные паровые	0,9	0,8	0,8	0,9
212	Биточки по – казацки	1,1	1,0	1,0	1,1
213	Буженина шпигованная с чесноком	0,7	0,6	0,7	0,7
214	Ветчина	0,5	0,5	0,5	0,5

215	Говядина жареная	0,5	0,5	0,3	0,5
216	Говядина отварная	0,6	0,5	0,5	0,6
217	Говядина духовая, без гарнира	0,9	0,9	0,7	0,9
218	Говядина духовая, с гарниром	1,8	1,1	1,2	1,4
219	Говядина отбивная, с луком / цвибельклеро/	1,5	0,7	1,3	1,5
220	Голубцы мясные	2,1	1,6	1,9	2,1
221	Гуляш из ливера	0,6	0,5	0,6	0,6
222	Гуляш мясной	0,7	0,6	0,6	0,7
223	Грудинка баранья, жареная в сухарях	1,1	1,0	1,0	1,1
224	Грудинка фаршированная, с гарниром	2,0	1,7	1,9	2,0
225	Жаркое по-домашнему, с гарниром	2,3	1,4	1,9	2,1
226	Зразы рубленые	1,2	0,8	1,1	1,2
227	Зразы паровые	1,3	0,8	1,2	1,3
228	Кролик жареный	0,5	0,5	0,5	0,5
229	Колбаса жареная	0,4	0,4	0,4	0,4
230	Колбаса жареная в тесте	0,5	0,5	0,5	0,5
231	Колбаса по-ленинградски без гарнира	0,7	0,7	0,7	0,7
232	Котлеты мясные, рубленые, жареные	0,7	0,6	0,6	0,7
233	Котлеты пожарские	0,8	0,7	0,7	0,8
234	Котлеты мясные, рубленые, паровые	0,9	0,8	0,8	0,9
235	Котлеты полтавские	1,0	0,8	0,9	1,0
236	Котлеты отбивные и натуральные	1,1	1,1	1,0	1,1
237	Котлеты рубленые из филе птицы	1,8	1,8	1,8	1,8
238	Котлеты из филе птицы, натуральные	2,2	2,2	2,2	2,2
239	Котлеты де/валяй	1,8	1,8	1,7	1,8
240	Котлеты по-киевски	2,0	2,0	1,9	2,0
241	Кнели мясные	1,5	1,5	1,4	1,5
242	Кнели из кур	2,0	2,0	2,0	2,0
243	Крокеты мясные	0,8	0,6	0,7	0,8
244	Крученики волынские	1,9	1,1	1,8	1,9

245	Купаты	1,8	1,5	1,7	1,8
246	Куры, цыплята, гуси, утки жареные	1,0	0,9	1,0	1,0
247	Куры, цыплята, утки отварные	0,9	0,8	0,9	0,9
248	Лангет	0,7	0,7	0,6	0,7
249	Люля – кебаб	1,6	1,2	1,3	1,6
250	Мозги жареные	1,2	1,2	1,2	1,2
251	Говядина в кисло-сладком соусе	0,9	0,5	0,7	0,9
252	Мясо тушёное	0,6	0,5	0,5	0,6
253	Мясо шпигованное	0,7	0,6	0,6	0,7
254	Мясо запечённое под соусом на сковороде	1,2	0,6	1,1	1,2
255	Мясное пюре	0,7	0,7	0,6	0,7
256	Мясное пюре с яйцом	0,8	0,8	0,7	0,8
257	Ножки свиные, отварные, жареные	1,0	1,0	1,0	1,0
258	Оладьи из печени	0,8	0,8	0,8	0,8
259	Почки по-русски без гарнира	1,3	1,3	1,3	1,3
260	Почки по-русски жареные в сметане	1,2	0,8	1,2	1,2
261	Почки в томатном соусе, без гарнира	1,2	1,2	1,2	1,2
262	Почки в томатном соусе, с гарниром	1,9	1,2	1,7	1,7
263	Поджарка	1,1	0,8	1,0	1,1
264	Пельмени промышленного производства с маслом	0,2	0,2	0,2	0,2
265	Печень жареная, тушёная	0,5	0,5	0,5	0,5
266	Печень по-строгановски	1,0	0,8	1,0	1,0
267	Печень жареная на сковороде, с картофельным пюре и луком	1,4	1,0	1,4	1,4
268	Плов из баранины	0,9	0,7	0,8	0,9
269	Помидоры фаршированные мясом	1,8	1,4	1,7	1,8
270	Птица тушеная	0,9	0,8	0,9	0,9
271	Птица жареная фри	1,2	1,1	1,2	1,2
272	Птица жареная на вертеле	1,6	1,1	1,6	1,6

273	Рагу из баранины, потрохов птицы	1,0	0,6	0,9	1,0
274	Рагу из гуся	1,2	1,2	1,2	1,2
275	Ромштекс	0,8	0,8	0,7	0,9
276	Ростбиф	0,5	0,5	0,4	0,5
277	Рулет жареный мясной	0,8	0,7	0,7	0,8
278	Рулет паровой мясной	1,0	0,7	0,9	1,0
279	Свинина жареная	0,5	0,5	0,4	0,5
280	Свинина тушёная	0,6	0,5	0,5	0,6
281	Солянка сборная мясная на сковороде	2,5	1,8	2,4	2,5
282	Суфле из кур	2,0	2,0	2,0	2,0
283	Суфле и пудинги мясные	0,9	0,9	0,7	0,9
284	Субпродукты отварные	0,5	0,5	0,5	0,5
285	Сосиски и сардельки	0,3	0,3	0,3	0,3
286	Тава – кебабы / с жареным картофелем /	2,5	2,2	2,2	2,3
287	Телятина отварная	0,6	0,5	0,5	0,6
288	Телятина жареная	0,5	0,5	0,3	0,5
289	Тефтели рубленые, паровые	0,8	0,6	0,7	0,8
290	Тефтели паровые, запеченные в масле	0,9	0,7	0,8	0,9
291	Тефтели, запечённые в лапше	1,0	0,8	0,9	1,0
292	Фаршмак из мяса	1,8	1,6	1,7	1,8
293	Филе натуральное, жареное	0,8	0,8	0,7	0,8
294	Филе натуральное, паровое	1,0	1,0	0,9	1,0
295	Филе рубленое, жареное	0,9	0,8	0,8	0,9
296	Филе рубленое, паровое	1,1	1,0	0,9	1,1
297	Цыплята табака	1,4	1,4	1,4	1,4
298	Чахохбили	1,3	0,7	1,3	1,3
299	Чебуреки	1,5	1,5	1,4	1,5
300	Шницель рубленый, жареный из печени	0,7	0,6	0,7	0,7
301	Шницель рубленый, паровой	0,8	0,7	0,7	0,8
302	Шницель отбивной	1,1	1,1	1,0	1,1
303	Шницель из кур	2,2	2,2	0,6	2,2
304	Шашлыки с луком	1,4	1,1	1,1	1,4
305	Эскалоп	0,7	0,7	0,6	0,7

306	Язык	0,5	0,5	0,5	0,5
307	<u>Блюда из овощей</u> Баклажаны жареные	1,9	1,1	1,9	1,9
308	Баклажаны фаршированные	2,4	1,8	2,4	2,4
309	Горошек зелёный свежемороженый в масле	0,5	0,5	0,5	0,5
310	Горошек зелёный в молочном соусе	0,6	0,6	0,6	0,6
311	Голубцы овощные	2,2	1,1	2,2	2,2
312	Голубцы любительские	2,5	1,4	2,5	2,5
313	Запеканка картофельная без начинки	1,3	0,7	0,4	0,4
314	Запеканка картофельная, овощная	1,8	0,8	0,9	0,9
315	Запеканка и рулеты картофельные, фаршированные	2,6	1,2	1,4	1,4
316	Зразы картофельные	3,3	1,6	2,6	2,6
317	Зразы морковные	3,3	1,6	3,3	3,3
318	Капуста тушеная, отварная	0,9	0,4	0,9	0,9
319	Капуста белокоч., соус сухарный	0,9	0,3	0,9	0,9
320	Капуста жареная	1,1	0,6	1,1	1,1
321	Капуста цветная отварная	0,8	0,4	0,8	0,8
322	Капуста цветная в сухарях	1,0	0,5	1,0	1,0
323	Кабачки тушёные, припущенные	1,1	0,4	1,1	1,1
324	Кабачки жареные	2,0	0,9	2,0	2,0
325	Кабачки фаршированные	2,4	1,1	2,4	2,4
326	Картофель в молочном или сметанном соусе	1,2	0,3	0,3	0,3
327	Картофель отварной, картофельное пюре	1,2	0,4	0,3	0,3
328	Картофель тушёный с консервами	1,4	0,5	0,5	0,5
329	Картофель тушёный с мясом	2,2	1,0	1,3	1,3
330	Картофель жареный	2,7	0,7	1,6	1,6
331	Картофель жареный во фритюре	2,9	0,9	1,8	1,8

332	Каша из тыквы	2,0	1,0	2,0	2,0
333	Консервы овощные, бобовые, мясорастительные в горячем виде	0,4	0,4	0,4	0,4
334	Котлеты картофельные с соусами	2,0	1,0	1,2	1,4
335	Котлеты капустные	2,0	1,2	2,0	2,0
336	Котлеты морковные	2,2	1,1	2,2	2,2
337	Крокеты картофельные	3,3	1,6	2,6	2,6
338	Кукуруза с маслом	0,5	0,5	0,5	0,5
339	Морковь сухая с зелёным горошком в молочном соусе	0,5	0,5	0,5	0,5
340	Морковь со сметаной	1,1	0,5	1,1	1,1
341	Морковь тушёная, припущенная	1,1	0,4	1,1	1,1
342	Морковь тертая с сахаром; с зелёным горошком в молочном соусе	1,2	0,5	1,2	1,2
343	Морковное пюре; морковь в молочном соусе	1,8	0,6	1,8	1,8
344	Морковь тушёная с яблоками	2,0	0,8	2,0	2,0
345	Оладьи из капусты / 2 шт на 1 блюдо /	1,4	0,9	2,4	2,4
346	Оладьи из тыквы	2,5	1,4	2,5	2,5
347	Пюре из свёклы	1,6	1,4	1,6	1,6
348	Пюре из тыквы	2,0	1,0	2,0	2,0
349	Пюре из шпината	2,2	1,1	2,2	2,2
350	Перец фаршированный	2,4	1,2	2,4	2,4
351	Пудинги и суфле овощные	2,4	1,2	2,1	2,1
352	Пирожки картофельные	3,3	1,6	2,6	2,6
353	Рагу из овощей	2,5	0,8	2,1	2,1
354	Репа фаршированная	2,4	1,6	2,4	2,4
355	Свёкла тушёная, припущенная	1,1	0,4	1,1	2,4
356	Спаржа отварная	1,5	1,2	1,5	1,5
357	Солянка овощная на сковороде	2,0	0,8	2,0	2,0

358	Солянка грибная на сковороде	2,1	0,9	2,1	2,1
359	Солянка овощная с маслом	2,5	0,6	2,5	2,5
360	Тыква запечённая	1,1	0,5	1,1	1,1
361	Тыква жареная	2,0	1,0	2,0	2,0
362	Фасоль припущенная (фаршированная) консервированная в томате	0,4	0,4	0,4	0,4
363	Шницель из капусты	1,5	1,2	1,5	1,5
	<u>Блюда из круп и макаронных изделий</u>				
364	Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0	1,0	1,0
365	Запеканка крупяная	0,5	0,5	0,5	0,5
366	Запеканка с мясом крупяная	1,0	0,8	0,9	0,9
367	Запеканка из макаронных изделий с мясом	0,8	0,6	0,7	0,7
368	Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0	1,0	1,0
369	Каши из разных круп, вязкие и полувязкие	0,2	0,2	0,2	0,2
370	Каши рассыпчатые, разные	0,3	0,3	0,3	0,3
372	Каши молочные, разные	0,3	0,3	0,3	0,3
373	Каша с молоком	0,4	0,4	0,4	0,4
374	Каша пшеничная с тыквой	0,4	0,3	0,4	0,4
375	Каша с черносливом, изюмом	0,5	0,5	0,5	0,5
376	Каши диетические, протёртые, разные	1,0	1,0	1,0	1,0
377	Каша гречневая рассыпчатая с печёнкой, с мозгами	1,3	1,3	1,3	1,3
378	Крупеник с творогом	0,5	0,5	0,5	0,5
379	Клёцки манные с сыром	0,9	0,9	0,9	0,9
380	Крут с вареньем	1,0	1,0	1,0	1,0
381	Лапшевник с мясом	0,7	0,6	0,6	0,6

382	Макаронные изделия отварные	0,3	0,3	0,3	0,3
383	Макаронники	0,5	0,5	0,5	0,5
384	Макаронны отварные с маслом и сыром, макаронные изделия в томате	0,6	0,6	0,6	0,6
385	Макаронны с мясным фаршем	0,6	0,5	0,5	0,5
386	Макаронны по-флотски	0,8	0,7	0,7	0,8
387	Пудингы крупяные, сухарные	0,5	0,5	0,5	0,5
388	Тефтели рисовые	1,0	1,0	1,0	1,0
	<u>Мучные блюда, мучные кулинарные изделия</u>				
389	Блины	1,0	1,0	1,0	1,0
390	Блинчики с творогом, вареньем	1,4	1,4	1,4	1,4
391	Блинчики с мясом	1,7	1,7	1,4	1,4
392	Блинчики с яблоками и блинчатый пирог с различными начинками	1,7	1,7	1,7	1,7
393	Кулебяка из дрожжевого теста с капустой	0,6	0,6	0,9	0,9
394	Кулебяка из дрожжевого теста с прочим фаршем	0,7	0,7	0,7	0,7
395	Открытые пироги из дрожжевого теста	0,6	0,6	0,6	0,6
396	Оладьи	0,8	0,8	0,8	0,8
397	Пельмени промышленного производства	0,6	0,6	0,6	0,6
398	Пироги слоёные / 100 г /	1,0	1,0	1,0	1,0
399	Пельмени разные собственного производства	2,5	2,3	2,4	2,5
400	Штучные ватрушки из дрожжевого теста	0,5	0,5	0,5	0,5
401	Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой	0,5	0,5	0,5	0,5
402	Пирожки из дрож. теста с повидлом	0,5	0,5	0,5	0,5

403	Пирожки из дрожжевого теста с капустой	0,7	0,7	0,7	0,7
404	Пирожки из дрожжевого теста с прочим фаршем	0,6	0,6	0,6	0,6
405	Пирожки слоёные с капустой	0,8	0,8	0,8	0,8
406	Пирожки слоёные с прочим фаршем	0,7	0,7	0,7	0,7
407	Расстегаи с разным фаршем	0,8	0,8	0,8	0,8
	<u>Сдобные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия</u>				
408	Булочка школьная / 50 г /	0,3	0,3	0,3	0,3
409	Булочка школьная / 100 г /	0,4	0,4	0,4	0,4
410	Булочка с марципаном	1,0	1,0	1,0	1,0
411	Коврижка, коржики разные	0,5	0,5	0,5	0,5
412	Сдоба фигурная и венская	0,6	0,6	0,6	0,6
413	Языки песочные	0,5	0,5	0,5	0,5
414	Языки и рожки слоёные	0,6	0,6	0,6	0,6
	<u>Блюда из творога и яиц</u>				
415	Галушки с сырковой массой	1,0	1,0	1,0	1,0
416	Запеканка творожная	0,4	0,4	0,4	0,4
417	Молоко с хлопьями	0,2	0,2	0,2	0,2
418	Омлет из меланжа	0,3	0,3	0,3	0,3
419	Омлет натуральный	0,4	0,4	0,4	0,4
420	Омлет паровой	0,6	0,6	0,6	0,6
421	Пудинги творожные	0,5	0,5	0,5	0,5
422	Сырковая масса со сметаной	0,2	0,2	0,2	0,2
	<u>Сладкие блюда и горячие напитки</u>				
423	Арбуз очищенный с сахаром	0,4	0,4	0,4	0,4
424	Виноград, дыня порциями	0,2	0,2	0,2	0,2
425	Желе из концентратов и молока	0,3	0,3	0,3	0,3
426	Желе клюквенное	0,6	0,6	0,6	0,6

427	Желе фруктовое, лимонное	0,7	0,7	0,7	0,7
428	Кофе чёрный	0,1	0,1	0,1	0,1
429	Кофе с лимоном, молоком	0,2	0,2	0,2	0,2
430	Кофе с ликёром, на настое шиповника	0,3	0,3	0,3	0,3
431	Какао	0,2	0,2	0,2	0,2
432	Кефир с сахаром	0,2	0,2	0,2	0,2
433	Кисель из сиропа, порошка, соусов и повидла	0,1	0,1	0,1	0,1
434	Кисель из клюквы, сливы, свежих фруктов	0,3	0,3	0,3	0,3
435	Кисель из лимона	0,4	0,4	0,4	0,4
436	Кисель из сухофруктов	0,5	0,5	0,5	0,5
437	Кисель молочный	0,3	0,3	0,3	0,3
438	Компот из консервированных фруктов / ассорти /, сухофруктов, свежих фруктов	0,3	0,3	0,3	0,3
439	Компот из чернослива, изюма на настое шиповника	0,4	0,4	0,4	0,4
440	Коктейли разные	3,0	3,0	3,0	3,0
441	Клубника с сахаром и молоком	0,4	0,4	0,4	0,4
442	Крем из сметаны	2,0	2,0	2,0	2,0
443	Кукурузные хлопья с сахаром	0,2	0,2	0,2	0,2
444	Квас из порошка / 1 л /	0,2	0,2	0,2	0,2
445	Квас из сухарей собственного производства	0,5	0,5	0,5	0,5
446	Лимоны порциями	0,2	0,2	0,2	0,2
447	Мороженое порциями покупное	0,3	0,3	0,3	0,3
448	Муссы различные	0,7	0,7	0,7	0,7
449	Напиток из шиповника	0,2	0,2	0,2	0,2
450	Пюре яблочное	1,3	1,3	1,3	1,3
451	Соки фруктовые	0,1	0,1	0,1	0,1
452	Сливки покупные	0,2	0,2	0,2	0,2
453	Сливки взбитые	0,7	0,7	0,7	0,7

454	Сырковая масса со сметаной	0,2	0,2	0,2	0,2
455	Свежие фрукты в сиропе	0,3	0,3	0,3	0,3
456	Самбук из яблок, суфле яблочное	2,0	2,0	2,0	2,0
457	Чай	0,1	0,1	0,1	0,1
458	Чай с лимоном, вареньем, мёдом	0,2	0,2	0,2	0,2
459	Шоколад на молоке	0,2	0,2	0,2	0,2
460	Шарлот яблочный	2,0	2,0	2,0	2,0
461	Яблоки печёные	0,5	0,5	0,5	0,5
462	Яблоки в сиропе	0,6	0,6	0,6	0,6
463	Яблоки в тесте	1,2	1,2	1,2	1,2
	<u>Молоко и кисломолочная продукция</u>				
464	Ацидофилин, кефир с сахаром, молоко кипяченое	0,2	0,2	0,2	0,2
465	Молоко с шиповником	0,3	0,3	0,3	0,3
466	Масло сливочное, сметана порциями	0,2	0,2	0,2	0,2
	<u>Гарниры</u>				
467	Крупяные, макароны, капуста квашена	0,1	0,1	0,1	0,1
468	Сложные и овощные	0,7	0,7	0,7	0,7
469	Жареный картофель	1,1	1,1	1,1	1,1