Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
ГБПОУ« Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

Адаптированные методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы

для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Волгоград 2026

РАССМОТРЕНО
на заседании кафедры Профессионального цикла
Протокол № 8 от 23.03.2026г
Заведующая кафедрой
_____ Л.В. Веденеева

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по учебной работе
_____ А.М. Тазов
«23» 03 2026
Заместитель директора по производственному обучению
_____ Е.А. Никитина
«23» 03 2026

Разработчик:

Преподаватели ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»

_____ Иванюк О.Е.
(подпись)

_____ Сердюкова О.П.
(подпись)

_____ Шор М.П.
(подпись)

2

Содержание

1. Общие положения 5
2. Выбор темы выпускной квалификационной работы 6
3. Требования к выпускной квалификационной работе и порядок ее оформления 7
4. Структура и содержание ВКР 7
5. Рекомендации по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы 9
5.1. Расчет количества потребителей 9
5.2. Расчет количества блюд 10
5.3. Составление расчетного меню 10
5.4. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий, необходимых для приготовления блюд 11
5.5. Определение количества работников 11
5.6. Подбор технологического оборудования и расчет площади цеха 12
5.7. Расчет площади производственных помещений 12
5.8. Кондитерский цех 13
6. Оформление ВКР. 15
7. Предварительная защита ВКР 17
8. Защита ВКР 17
9. Критерии оценки выпускных квалификационных работ 18
Список литературы 20
Приложение 1 22
Приложение 2 24
Приложение 3 25
Приложение 4 26
Приложение 5 27
Приложение 6 28
Приложение 7 29
Приложение 8 30
Приложение 9 32
Приложение 10 33
Приложение 11 34
Приложение 12 35
Приложение 13 36
Приложение 14 37
Приложение 15 39
Приложение 16 40
Таблица А. 40
Таблица Б.1 40
Таблица Б.2 41
Таблица Б.3 41

Таблица Б.4 41
Таблица Б.5 42
Таблица Б.6 42
Таблица Б.7 42
Таблица Б.8 43
Таблица Б.9 43
Таблица Б.10 44
Таблица Б.11 44
Таблица Б.12 44
Таблица Б.13 45
Таблица В 45
Таблица Г.1 46
Таблица Г.2 46
Таблица Г.3 47
Таблица Г.4 47
Таблица Г.5 48
Таблица Д 48
Таблица Ж.1 49
Таблица Ж.2 49
Таблица Ж.3 50
Таблица Ж.4 50
Таблица Ж.5 50
Таблица Ж.6 51
Таблица З. 51
Таблица И. 58
Таблица К. 59

Пояснительная записка

Методические рекомендации (далее – рекомендации) по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы (далее - ВКР) предназначены для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рекомендации включает целевую установку, основные требования к выполнению, оформлению и защите ВКР и составлены в соответствии с:

- требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Целью методических рекомендаций являются создание условий для усвоения и формирования образовательных потребностей обучающихся с нарушениями слуха и создания условия для их инклюзивного обучения.

Получение информации у студентов с нарушением слуха происходит на слухо-зрительной или (зрительной) основе. В соответствии с этим основной задачей методических рекомендаций по написанию ВКР являются обеспечить комфортное получение информации для обучающихся с нарушениями слуха: слухо-зрительное восприятие речи педагога и сверстников, письменные инструкции, сопровождение объяснений схемами, наглядными пособиями.

В рекомендациях представлены общие положения по разработке и написанию ВКР, определены требования к структуре и содержанию, порядку ее выполнения, правилам оформления и процедуре защиты. В приложении даны образцы основных унифицированных форм документов, связанных с защитой ВКР, приводятся образцы оформления титульного листа, списка литературы.

Применение разработанных методических рекомендаций по выполнению ВКР позволит минимизировать трудозатраты обучающихся, оптимизировать соотношение развития инициативы обучающегося и контроля его деятельности со стороны руководителя.

1. Общие положения

В соответствии с Положением об организации Государственной итоговой аттестации выпускников колледжа ВКР является завершающим и наиболее сложным этапом образовательного процесса среднего профессионального образования и важным инструментом государственного контроля качества образования.

ВКР входит в состав государственной итоговой аттестации обучающихся и представляет собой выполненную обучающимися работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности.

Специалист должен обладать общими и профессиональными компетенциями:

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ:

ПК 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

ПК 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 3. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 4. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 5. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания:

ПК 6. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала:

К защите ВКР допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по осваиваемой образовательной программе среднего профессионального образования.

Цель защиты ВКР является, установление соответствия результатов освоения обучающимися образовательной программы, соответствующим требованиям ФГОС СПО.

Подготовка и защита ВКР способствуют систематизации, расширению освоенных во время обучения знаний по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям и закреплению знаний выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе и направлены на проверку качества полученных обучающимся знаний и умений, сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи.

В выпускной квалификационной работе должны быть:

- сформулированы цели и задачи ВКР;
- дана характеристика типу предприятия питания;
- составлена производственная программа и произведен расчет количества и подбор персонала, площади цеха;
- разработано конкретное сложное кулинарное блюдо или кондитерское изделие из выбранного сырья, произведен расчет пищевой и энергетической ценности;
- сделаны выводы и внесены предложения по результатам написания ВКР.

ВКР должна включать в себя теоретическую часть, в которой автор демонстрирует знания основ теории по рассматриваемой проблеме, практическую часть, содержащую технологические расчеты, отдельные самостоятельные выводы и рекомендации.

2. Выбор темы выпускной квалификационной работы

Правильный выбор темы и объекта изучения во многом обеспечивает успех в выполнении ВКР. Тематика разрабатывается кафедрой профессионального цикла и согласовывается с заместителем директора по учебной работе и заместителем директора по производственному обучению. Темы ВКР доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за 6 месяцев до начала государственной итоговой аттестации.

Основным критерием при выборе темы дипломной работы служит практическая значимость и профессиональный интерес. Тема ВКР закрепляется на основании личного письменного заявления обучающегося (Приложение 4) на имя заместителя директора по учебной работе. Закрепление и утверждение тем оформляется соответствующим приказом директора колледжа.

Руководители дипломных работ назначаются кафедрой профессионального цикла из числа преподавателей, работающих в группе.

Руководитель дипломной работы:

- выдает задание на выполнение работы;

- оказывает помощь в составлении календарного плана-графика на весь период выполнения дипломной работы;
- рекомендует необходимую литературу (нормативный и справочный материал, учебники и учебные пособия);
- проводит групповые и индивидуальные консультации;
- проверяет выполнение работы по разделам и в целом.

Началом выполнения дипломной работы является выдача задания. В задании указываются тема, сроки сдачи ВКР, календарный план выполнения разделов работы, согласованный с руководителем ВКР.

Примерная тематика ВКР представлена в Приложении 1.

3. Требования к выпускной квалификационной работе и порядок ее оформления

Выполнение дипломной работы и ее защита является проверкой подготовки выпускника к самостоятельной практической, профессиональной деятельности в соответствии с избранной и получаемой специальностью. ВКР - это творческая работа обучающегося с использованием всего комплекса знаний, полученных в процессе обучения.

Выпускная квалификационная работа должна:

- быть актуальной, соответствовать современному этапу развития индустрии питания и гостеприимства;
- носить практический характер в области будущей профессиональной деятельности выпускника;
- содержать теоретический и практический материалы, выводы, направленные на дальнейшее совершенствование процесса разработки новой кулинарной продукции.
- демонстрировать сформированность компетенций.

Последовательность расположения материала дипломного проекта следующая:

Первой страницей является титульный лист.

Подписи и даты подписания должны быть выполнены только черной пастой или черными чернилами.

Второй страницей является задание на дипломный проект (выдается руководителем).

Образец бланка задания на дипломную работу, отзыва, рецензии приводится в Приложении 3.

На третьей странице формируется содержание дипломной работы. Содержание включает все структурные элементы документа, которые входят в его состав (введение, наименование всех разделов и подразделов основной части, заключение, список литературы, приложения) с указанием номеров листов, с которых начинаются эти элементы документа. Содержание включают в общую нумерацию листов ВКР.

Четвертой страницей является аннотация (введение). Аннотация должна содержать общие сведения и краткую характеристику работы с указанием задачи ВКР и принятых решений, достигнутых результатов.

В тексте не допускается сокращение слов, кроме установленных правилами русской орфографии (т.е. – то есть, гг. – годы, тп. – тому подобное и тд.).

Разрешается выделение терминов, формул, заголовков, применяя шрифты разной гарнитуры и начертания.

Наименование структурных элементов работы служат заголовками и пишутся прописными буквами с абзацного отступа без точки в конце и на новой странице.

Например: СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.

4. Структура и содержание ВКР

В качестве примера приводится план разработки темы ВКР: «Организация работы горячего цеха ресторана европейской кухни на 25 посадочных мест и разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо из птицы».

Структура и содержание ВКР:

- титульный лист (Приложение 2);

- содержание, 1 страница (Приложение 7);
- введение, 1-2 страницы (Приложение 17);
- основная часть:
- 1 глава – теоретическая часть, 5 – 8 с.
- 2 глава – технологическая часть 15 – 20 с.
- 3 глава – расчет фирменного блюда 5-7 с.
- заключение (выводы и предложения) 1 - 2 с. (Приложение 18);
- список использованной литературы (не менее 15 наименований учебной и методической литературы, включая нормативные документы) (Приложения 8, 9);
- приложения (таблица расчета сырья, план цеха).

Содержание включает введение, номера и название глав, разделов и подразделов, заключение, список используемой литературы и приложения.

Введение

Во введении обосновывается:

а) особенности и перспективы развития индустрии питания, современные тенденции: новые типы, новые виды услуг, новые виды сырья, новые технологии приготовления;

б) актуальность выбранной темы;

в) цель и задачи написания работы, которые ставит перед собой студент;

г) объект и предмет ВКР.

Примечание: объект - это имя существительное, которое определяет, что именно исследуется автором в данной ВКР; предмет ВКР – это, по сути, «повод» для изучения объекта.

Тема ВКР, цель и задачи, задание на работу должны быть взаимосвязаны.

Основная часть ВКР включает следующие главы:

1. Теоретическая часть.

1.1. Характеристика предприятия.

1.2. Организационная и производственная структура предприятия.

- Организационная структура управления предприятия общественного питания.
- Характеристика производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и безцеховой структурой (рабочих зон кухни) и кондитерского цеха.

1.3. Организация работы доготовочного (универсального) цеха.

1.4. Обеспеченность предприятия товарными и трудовыми ресурсами.

- Источники поступления сырья.
- Основные источники материально-технического снабжения.
- Основные категории производственного персонала на данном предприятии, квалификационные требованиями к нему, организация и планированием его труда.

1.5. Нормативная и технологическая документация, действующая на предприятии и в исследуемом цехе.

1.6. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии (ХАССП, бракераж готовой продукции и т.д.).

2. Технологическая часть

2.1. Определение числа потребителей и количества блюд. На основании типа, количества посадочных мест (мощности) предприятия преддипломной практики.

2.2. Расчет соотношение групп блюд, выпускаемых предприятием.

2.3. Составление плана-меню.

2.4. Составление производственной программы цеха.

2.5. Расчет сырья и составление сводной продуктовой ведомости в соответствии с производственной программой цеха.

2.6. Расчет численности производственного персонала, составление графика выхода на работу.

2.7. Подбор оборудования цеха в соответствии с нормативами.

2.8. Расчет площади цеха (схематично расположить оборудование на листе формата А3).

3. Расчет фирменного блюда.

3.1. Расчет рецептуры фирменного блюда.

3.2. Составление акта отработки.
3.3. Расчет пищевой ценности.
3.4. Составление технико-технологической карты на фирменное блюдо.
3.5. Составление акта на списание продуктов.

Заключение (выводы и предложения)

Мнение о состоянии предприятия, выявленных тенденциях его производственной деятельности, перспективах, а также направлениях и средствах устранения имеющихся проблем. В заключении (выводы и предложения) обобщаются результаты ВКР, полученные в разделах (главах), делаются выводы. Заключение характеризует степень и качество выполнения поставленных перед обучающимся задач, оно должно быть четким и лаконичным по форме, содержать основные выводы и предложения по повышению качества объекта исследования.

Список литературы.

Список используемой литературы является важной частью ВКР и отражает степень изученности обучающимся данной темы.

Список используемой литературы должен быть оформлен в соответствии с ГОСТ 2024 и содержать нормативные документы, литературные источники, материалы периодической печати, интернет-ресурсы.

Приложения (таблица расчета сырья, схематический план цеха с расстановкой оборудования).

5. Рекомендации по выполнению выпускной квалификационной (дипломной) работы

В основной части рассматриваются вопросы, подлежащие разработке. Работа может также носить как практический, так и экспериментальный (исследовательский) характер.

Экспериментальная часть (если она запланирована студентом и руководителем ВКР), обычно включает описание объекта и методов исследования, определение потерь при холодной и тепловой обработке сырья, информация о котором отсутствует в нормативной документации, режимы тепловой обработки на новом оборудовании, информация о котором отсутствует по данному продукту и тд., а также анализ результатов исследования.

При выполнении дипломной работы студенту необходимо показать умение выявить наиболее целесообразные в техническом и экономическом отношении технологические процессы, выбрать и подобрать необходимое оборудование, приспособления и инструменты, спроектировать пространственное размещение оборудования и рабочих мест в цехах. Следует продемонстрировать умение творчески решать поставленные задачи, использовать новейшие достижения науки и техники по вопросам технологии, оборудования, экономики, организации и проектирования предприятий общественного питания.

Основным результатом технологических расчетов является создание производственной программы предприятия. Производственной программой предприятий доготовочных и с полным производственным циклом служит расчетное меню для реализации блюд, которое представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд.

Технологические расчеты выполняются в следующей последовательности:

5.1. Расчет количества потребителей

Исходными данными для расчета являются: тип и режим работы предприятия.

Количество посетителей за час $N_ч$ определяют по формуле:

$$N_{ч} = P\varphi\frac{x_{ч}}{100} \quad (1)$$

где

P – число мест в зале для посетителей;

φ – оборачиваемость места за час работы предприятия;

$x_ч$ – средний процент загрузки зала.

Оборачиваемость мест в зале и загрузка зала в данный час $x_ч$ определяется в соответствии с таблицами Б 1, 2, 3 и т.д. (Приложение 16). На их основе составить Таблицу 1 и диаграмму количества посетителей по каждому часу. Допускается обоснованное применение студентом иного варианта оборачиваемости места и загрузки зала, например, на основе наблюдения работы

конкретного предприятия.

Таблица 1

Расчет количества потребителей

Часы работы предприятия	оборачиваемость места за час φ	Загрузка зала в %, $x_ч$	Количество потребителей

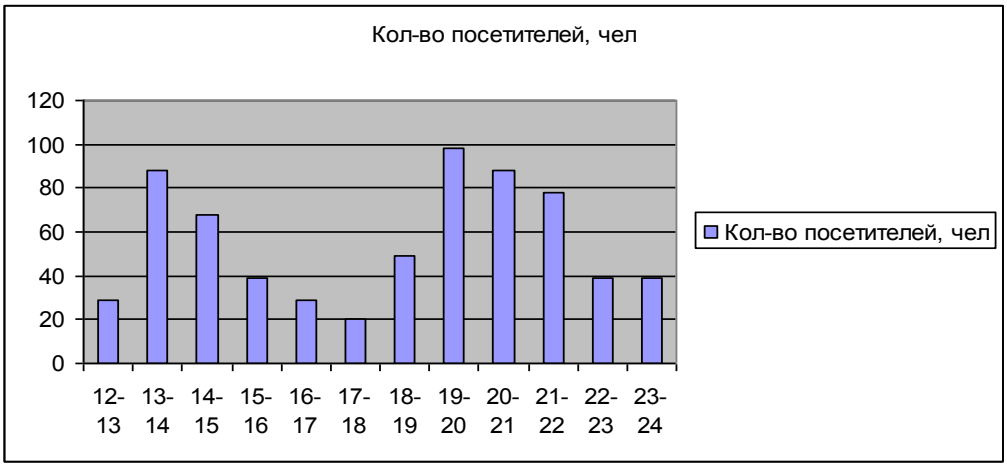


Рис. 1 Количества посетителей по каждому часу

Количество посетителей по каждому часу следует сложить и получить общее количество посетителей за весь день Nд.

5.2. Расчет количества блюд

Общее количество блюд рассчитывается по формуле:

$$n_д = N_д m \quad (2)$$

Коэффициент потребления блюд m определяется в соответствии с Таблицей В 1 Приложения 16.

Разбивку общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие и сладкие блюда и т.д.), а также внутригрупповое распределение блюд по основным группам (мясные, молочные, сладкие и т.д.) определяют из процентных соотношений для разных типов предприятий в соответствии с Таблицей Г Приложения 16. Данные по этим таблицам получены на основе длительных наблюдений за работой предприятий, поэтому возможны различные варианты отклонения от них. Студент может предложить для проекта иные значения для этих величин и обосновать их.

Следует заметить, что некоторые виды продуктов принимаются из расчета на 1 посетителя. К ним относятся: хлебобулочные изделия, горячие и холодные напитки, соки, кондитерские изделия, фрукты, винно-водочные изделия, пиво, папиросы. Данные по этой группе продуктов следует брать из Таблицы Г Приложения 16.

Полученные количества блюд по каждым группам продуктов должны быть занесены в Таблицу 2.

Таблица 2.

Соотношение групп блюд, выпускаемых предприятиями

Вид блюда	Процентное соотношение блюд от		Количество блюд, шт.
	Общего количества	Данной группы	

5.3. Составление расчетного меню

Определенное ранее количество блюд и его структура распределения по группам продуктов, а также данные Сборника рецептур являются основанием для составления однодневного расчетного меню. Студент самостоятельно подбирает блюда из Сборника рецептур, в зависимости от направленности предприятия, обслуживаемого контингента, возможностей по доставке сырья и полуфабрикатов, ассортиментного минимума и квалификации персонала. Если тема ВКР имеет

направленность на питание детей в организованных коллективах, лечебных учреждениях, а также функциональное питание различных категорий потребителей, то перед составлением однодневного расчетного меню следует подобрать блюда в суточном рационе по физиологическим нормам. Однодневное расчетное меню следует составить в Таблице 3.

Таблица 3.

Однодневное расчетное меню

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда, г	Количество блюд

5.4. Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий, необходимых для приготовления блюд

Расчет производится на основе расчетного меню. Для расчета составляется Таблица 4.

Таблица 4.

Расчет продуктов необходимых для приготовления блюд

Наименование сырья, п/ф и кулинарных изделий		Рецептура №				Рецептура №				итого	
		выход				выход					
		Название блюда				Название блюда					
		Брутто 1 пор. (г)	Брутто Х пор. (кг)	Нетто 1 пор. (г)	Нетто Х пор (кг)	Брутто 1 пор. (г)	Брутто Х пор. (кг)	Нетто 1 пор. (г)	Нетто Х пор (кг)	Брутто Х пор. (кг)	Нетто Х пор (кг)

Суточную массу продукта определяют по формуле:

$$G = \sum_i \frac{gn}{1000} \quad (3)$$

где

g – норма сырья, или полуфабриката на одно блюдо, г;

i – количество номеров по рецептуре.

Следует иметь в виду, что одно и то же составляющее блюда может быть разным продуктом. Например, картофель быстрозамороженный брусочками и картофель неочищенный. В этом случае картофель учитывается как два разных продукта.

Для оптимизации работы предприятия определяется программа поставок полуфабрикатов, сырья и готовых изделий. Проводится анализ видов поставляемой продукции и корректировка расчетного меню.

После расчета расхода сырья, полуфабрикатов и кулинарных изделий составляем сводную продуктовую ведомость. Бланк сводной продуктовой ведомости представлен в таблице 5.

Таблица 5.

Сводная продуктовая ведомость

Наименование продукта	Количество

5.5. Определение количества работников

Для выполнения требуемых технологических операций разрабатываемый цех оснащается технологическим и вспомогательным оборудованием, рабочей силой.

Численность работников в цехе рассчитывается по нормам времени:

$$N' = \sum \frac{n't}{3600T\lambda} \quad (4)$$

где

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

t – норма времени на изготовление единицы изделия, сек;

Т – продолжительность смены, ч;

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

$$t = k \cdot 100 \quad (5)$$

где k – коэффициент трудоемкости

100 – норма времени, необходимая для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1 сек.

По нормам выработки (для кондитерских, заготовочных и кулинарных цехов):

$$N' = \sum \frac{n'}{H_в \lambda} \quad (6)$$

$H_в$ – норма выработки одного работника за рабочий день нормальной производительности, шт.

Нормы времени и выработки даны в Таблице З и Таблице К Приложения 16.

Результаты расчета по каждому блюду или продукту сводятся в Таблице 6.

Таблица 6.

Определение количества работников

Наименование блюда или продукта	Общее количество за день	Норма времени, мин (норма выработки, шт.)	Количество времени по данному наименованию, мин

Полученный результат умножается на коэффициент режима рабочего времени К.

К = 1,59 – работа 5 дней в неделю при 7-дневном режиме работы предприятия;

Пример графика работы поваров горячего цеха представлен на Рисунке 2 и Рисунке 3.

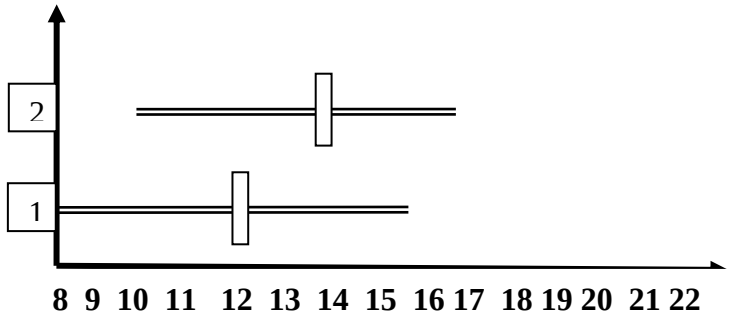


Рис. 2. Однодневный график выхода на работу

	пн	вт	ср	чт	пт	сб	вс
1 повар	Х	Х			Х	Х	
2 повар	Х			Х	Х		
3 повар		Х	Х			Х	Х
4 повар			Х	Х			Х

Рис. 3. недельный график выхода на работу

5.6. Подбор технологического оборудования и расчет площади цеха

Количество и параметры оборудования подбираются согласно производственной программе цеха. Производственной программой цеха является ассортимент доработанных полуфабрикатов и их количество в штуках или килограммах; для мясного, рыбного, овощного и переработки зелени – ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в килограммах; для холодного и горячего цехов – ассортимент приготовленных блюд, кулинарных изделий и их количество, реализуемое за день.

Провести актуализацию для исследуемого цеха приблизительного состава технологического оборудования, исходя из анализа технологических схем.

5.7. Расчет площади производственных помещений

Площадь производственных помещений рассчитывается, исходя из площади, занимаемой определенным оборудованием с учетом нормативных данных.

В табличной форме составляется перечень подобранного оборудования с указанием марки оборудования, его количества, габаритных размеров и площади (Таблица 7.).

Таблица 7.

Расчет площади производственного помещении

Наименование оборудования	Тип, марка	Количество, шт.	Габаритные размеры, мм			S $м^2$
			Длина	Ширина	Высота	
Фритюрница	FP-4	1	400	840	850	0,336
Плита электрическая	ПЭ-0,68	1	1260	840	850	1,058
Итого:						

На основании составленной таблицы произвести расчет общей площади всего оборудования для проектируемого цеха.

Полученную величину общей площади $F_{об}$ нужно разделить на коэффициент использования площади η.

η = 0,35 – для мясного, рыбного, овощного, мясо-рыбного и холодного цехов, для моечной столовой посуды;

η = 0,3 – для горячего, кондитерского и кулинарного цехов.

Полученная величина площади помещения является оценочной и требует уточнения.

Для оптимизации использования производственных площадей следует прочертить расстановку оборудования на основе нормативов положения и функциональных пространств, из нескольких вариантов расстановки оборудования выбрать тот, в котором требуется наименьшая площадь помещения. План цеха оформляется на листе формата А3.

В разделе 3 необходимо разработать фирменное блюдо. Для этого следует изучить ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». Произвести расчет отходов и потерь. Приготовить блюдо, проверив точность полученных технологических расчетов, составить Акт отработки рецептуры и Технико-технологическую карту (Приложения 10, 11, 12, 13, 14).

5.8. Кондитерский цех

Для описания кондитерского цеха предприятия общественного питания необходимо на основании разработанного меню предприятия:

- составить производственную программу кондитерского цеха;
- определить режим работы цеха;
- рассчитать количество кондитеров (поваров), работающих в данном цехе;
- составить график выхода на работу поваров с учетом выходных и праздничных дней.

Кондитерский цех предназначен для производства мучных кондитерских изделий: ватрушек, пирожков, тортов, пирожных, сочней и других изделий из бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста.

Для осуществления в цехе производства изделий предусматриваются следующие участки: охлаждаемая камера для хранения сырья; для обработки яиц; просеивания муки; замеса теста; расстойки дрожжевого теста; разделки и выпечки изделий; охлаждаемые камеры для хранения кремовых изделий и полуфабрикатов (для теста).

Режим работы цеха зависит от режима работы зала и сроков реализации выпускаемых кондитерских изделий. Работа в цехе начинается на 2 часа раньше, чем откроется зал, и заканчивается одновременно с закрытием зала.

Таблица 8.

Производственная программа цеха

Номер рецептуры	Наименование изделия	Выход, г	Количество реализуемых изделий шт. (кг)		Всего шт. (кг)
			Зал предприятия	Магазин кулинария	

Ассортимент изделий для кондитерского цеха должен быть представлен изделиями из различного вида теста (дрожжевого, слоеного, бисквитного, заварного, пресного, сдобного и т. д.).

При разработке производственной программы кондитерского цеха следует предусматривать возможность работы с полуфабрикатами теста (слоеное, песочное, дрожжевое), а также с современными начинками и отделочными полуфабрикатами (такими, как термостабильные конфитюры: абрикос с морковью; клюква с яблоками; абрикос с клюквой; яблоко с брусникой; апельсин с морковью т. п.). Следует рекомендовать использование в отделке марципановую, карамельную массы, различные виды молочных и сахарных мастик, шоколадных и фруктовых глазурей.

Последовательность расчета цеха такая же, как и для прочих производственных цехов. Специфику составляют расчеты отдельных видов оборудования.

Так, для расчета и подбора тестомесильной и выбивальной машины необходимо знать массу или объемы теста и отделочных полуфабрикатов.

Расчеты количества теста и отделочных полуфабрикатов проводятся по принятой методике расчета количества продуктов с использованием нормативов соответствующих сборников рецептур.

Результаты расчета массы теста по его видам и массы отделочных полуфабрикатов представить в виде Таблицы 9.

Таблица 9.

Расчет массы теста по его видам

Номер рецептуры	Вид теста и наименование изделия	Количество издлий, шт. (кг)	Норма теста на 100 шт. изделий или на 10 кг, кг	Масса теста на заданное количество изделий, кг

Режим работы кондитерского цеха устанавливается на основании графика работы зала предприятия.

Время выхода на работу работников кондитерского цеха принимается с учетом продолжительности приготовления первой партии кондитерских изделий к открытию зала предприятия.

Численность производственных работников в цехе определяется по нормам времени по формулам (4), (6).

Результаты расчета численности производственных работников кондитерского цеха представляются в Таблице 10.

Если предприятие работает в две смены, то количество обслуживаемого персонала рассчитывается по формуле:

$$N_2 = N_1 \cdot k, \quad (7)$$

где k — коэффициент сменности, k = 2;

N_1 — численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, чел.;

N_2 — численность производственного персонала при двухсменной работе цеха, чел.

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

$$N_2 = N_1 \cdot K_1 \quad (8)$$

где K_1 — коэффициент, учитывающих выходные и праздничные дни.

Если режим работы предприятия 7 дней в неделю, а режим рабочего времени производственного работника 5 дней в неделю с двумя выходными, то $K_1 = 1{,}59$.

Таблица 10.

Расчет численности производственных работников кондитерского цеха

Наименование кондитерских изделий	Количество кондитерских изделий, шт. (n)	Коэффициент трудоемкости кондитерских изделий, (к)	Количество времени на приготовление кондитерских изделий, с (t = к • 100)

6. Оформление ВКР.

Формат бумаги для ВКР унифицирован. Бумага должна быть белого цвета, размер листа А4 (210 Х 297). На каждой странице должны быть оставлены поля: размер левого – 30 мм, правого – 10 мм, верхнего – 20 мм, нижнего – 20 мм. Шрифт 14 Times New Roman.

Объем работы не должен превышать 40-50 страниц текста, напечатанного через 1,5 интервал 14 шрифт, отступ первой (красной) строки – 1,25 см.; нумерация страниц сквозная; ориентация книжная; выравнивание по ширине. Все рисунки в тексте должны быть сгруппированы; обтекание рисунков текстом – по контуру или вокруг рамки. В этот объем не входят приложения.

Оформление таблиц, схем, рисунков

Графики, схемы и таблицы должны быть органично связаны с текстом. Каждый вид иллюстраций нумеруется цифрами сквозной нумерацией (например, рис. 1, схема 1, таблица 1 и т.д.).

Таблица должна быть снабжена текстовым заголовком. Номер таблицы пишется в правом верхнем углу над заголовком таблицы.

Например:

Таблица 1.

Название таблицы

№ п/п	Наименование сырья	Способ кулинарной обработки	Характеристика	Кулинарное назначение

Нумерация рисунков и схем, а также их наименования располагаются внизу рисунка или схемы (графика).

В таблицах допускается применять меньший размер шрифта (12), чем в основном тексте, и одинарный междустрочный интервал. Не допускается выделение курсивом или полужирным шрифтом заголовков граф и строк таблиц, а также самих табличных данных. Заголовки граф и строк таблицы должны начинаться с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком. Подзаголовки, имеющие самостоятельное значение, начинаются с прописной буквы. В конце заголовков и подзаголовков граф и строк точки не ставят.

К цифровым табличным данным должны быть указаны единицы измерения. Если данные таблицы имеют разные единицы измерения, то они указываются в соответствующих заголовках (подзаголовках) граф или строк таблицы. В случае, когда все табличные данные имеют одну единицу измерения, эту единицу приводят над таблицей справа, используя предлог «в» (например, в тыс. руб., в $м^2$, в процентах и т.п.).

Цифровые значения в графах таблиц проставляют так, чтобы разряды чисел по всей графе были расположены один под другим. В одной графе следует соблюдать одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк. Если данные графы (строки) таблицы не требуют заполнения, то следует ставить знак «х».

Для облегчения пользования таблицей допускается проводить горизонтальные линии, разграничивающие строки таблицы.

Ширина таблицы должна соответствовать ширине основного текста. При превышении ширины таблицу следует размещать в альбомном формате по тексту или в Приложении.

При переносе нельзя отделять заголовок таблицы от самой таблицы, оставлять на странице только «шапку» таблицы без записи хотя бы одной строки табличных данных. Итоговая строка также не должна быть отделена от таблицы.

Оформление иллюстраций

В качестве иллюстраций в работах могут быть представлены чертежи, схемы, диаграммы, рисунки и т.п. Все иллюстрации обозначают в тексте словом «рисунок».

Иллюстрации могут быть выполнены как в черно-белом, так и в цветном варианте.

Рисунки в зависимости от их размера располагают в тексте непосредственно после того абзаца, в котором данный рисунок был впервые упомянут, или на следующей странице, а при

необходимости – в приложении. Рисунок должен располагаться в центре.

Все рисунки должны иметь наименование, которое помещают под иллюстрацией. Перед наименованием вводят слово «Рис.» (с заглавной буквы), затем пробел, после чего указывают номер рисунка. Слово «Рис.» начинают печатать с абзацного отступа.

Рисунки должны иметь сквозную нумерацию по всему тексту. После номера рисунка также должна ставиться точка, затем пробел и наименование рисунка, которое печатают строчными буквами (кроме первой прописной). Точку в конце наименования рисунка не ставят.

Следует отметить, что нумерация рисунков проводится отдельно от нумерации таблиц.

Если иллюстрация заимствована из книги или статьи, на нее должна быть оформлена ссылка в конце наименования рисунка.

Оформление списка использованной литературы

В конце работы располагается список использованной литературы, который позволяет автору документально подтвердить достоверность приводимых материалов и показывает степень изученности проблемы.

В список использованной литературы включаются только те источники, которые непосредственно изучались при написании работы. На каждый источник, указанный в списке литературы, должна быть ссылка в тексте.

Источники должны располагаться в следующем порядке:

1. нормативные правовые акты;
2. научная и иная литература;
3. ресурсы Интернета.

Список использованной литературы имеет сквозную единую нумерацию. Источники следует нумеровать арабскими цифрами и печатать с абзаца.

Нормативные правовые акты должны приводиться в следующей последовательности:

1. законы (федеральные, субъектов РФ);
2. указы (Президента РФ, высших должностных лиц субъектов РФ);
3. постановления (Правительства РФ, высших исполнительных органов государственной власти субъектов РФ);
4. нормативные правовые акты органов местного самоуправления;
5. письма, инструкции, распоряжения, приказы министерств и ведомств.

В списке использованной литературы нормативные правовые акты одинаковой юридической силы располагаются строго в хронологическом порядке по мере их принятия (от ранее принятых к более поздним документам).

При библиографическом описании нормативных правовых актов сначала указывается статус документа (например, Федеральный закон, Указ Президента РФ и т.п.), затем его название, после чего приводится дата принятия документа, его номер и дата последней редакции.

Специальная литература включает монографии, научные статьи, диссертации, авторефераты диссертаций, книги, статистические сборники, статьи в периодических изданиях.

В списке использованной литературы специальные источники располагаются строго в алфавитном порядке по фамилии авторов, а если автор не указан – по названию работы.

Информация, размещенная в Интернете, является электронным ресурсом удаленного доступа и может также использоваться при составлении списка литературы.

Работа над ВКР делится на три стадии: подготовка, выполнение, оформление.

Приступая к выполнению ВКР необходимо внимательно ознакомиться с настоящими методическими рекомендациями, определить цели и задачи ВКР, ее структуру, составить проект плана работы, согласовать его с руководителем. По мере изучения литературы и написания ВКР, в план могут быть внесены корректировки. Подобрать, обобщить и систематизировать литературу по теме работы. Необходимо изучить нормативные документы, литературу, подобрать фактический материал по предприятию.

Важным разделом ВКР является практическая часть, так как проведенные расчеты дают возможность определить степень освоения обучающимся вопросов темы ВКР.

Если нет возможности воспользоваться материалом из практики работы действующего предприятия торговли, можно получить задания для выполнения практической части работы у преподавателя.

Дословное списывание текста учебников и других литературных источников без анализа содержания и сопоставления мнений различных авторов не представляет интереса и поэтому не допускается.

7. Предварительная защита ВКР

Предварительная защита ВКР (далее - предзащита) проводится для определения степени готовности выпускника к защите выпускной квалификационной работы.

Задачи предзащиты: своевременное выявление недостатков и недочетов, возникших в ходе выполнения студентами выпускной квалификационной работы; получение студентами рекомендаций от руководителя по оформлению работы и процедуре защиты выпускной квалификационной работы.

Перед предварительной защитой завершенную выпускную квалификационную работу с подписанной рецензией (и печатью) необходимо представить для ознакомления руководителю, который пишет отзыв на работу и выставляет оценку и дает заключение о степени ее готовности.

День и время предварительной защиты ВКР определяет руководитель.

С учетом особенностей психофизического развития обучающихся с нарушением слуха обуславливают соблюдение определенных требований при организации предварительной предзащиты:

1. разместить студента в аудитории за первой партой;
2. предоставить удобное место в аудитории, с которого в максимальной степени обеспечивается зрительный контакт с преподавателем;
3. обеспечить присутствие сурдопедагога в ходе выступления предзащиты;

8. Защита ВКР

Выпускная квалификационная работа в готовом варианте брошюруются (сшивается) папкой-скоросшивателем с прозрачной обложкой (А 4) и вместе с рецензией и отзывом (которые не сшиваются и в отдельном прозрачном файле, вкладываются в конце работы) сдаются на кафедру для подписи зав. кафедрой и зам. директором по учебной работе.

Во время организации защиты ВКР для обучающихся с нарушением слуха должны быть соблюдены определенные требования:

1. аудитория должна быть оснащена мультимедийной аппаратурой: проектор, ноутбук с колонками;
2. обеспечить присутствие сурдопедагога в ходе выступления защиты ВКР;
3. расположить трибуну для выступления обучающегося нарушением слуха таким образом, чтобы его лучше слышащее ухо было максимально приближено к квалификационной комиссии;
4. наличие доски магнитно-маркерная поворотная, для возможности выполнения заданий в письменной форме.

На доклад предоставляется 10 минут (время на прочтение одной страницы машинописного текста 30 строк, 60 символов с пробелами в строке составляет 2 минуты). В докладе студент излагает мотивы выбора темы ВКР, характеризует поставленную цель и задачи, предмет и методы исследования, полученные результаты и выводы, обосновывает их и указывает теоретическую и практическую значимость.

После доклада выпускник должен ответить на вопросы руководителя с помощью сурдопедагога.

Структуру текста выступления при защите ВКР можно представить в следующем виде:

Таблица 11.

Структура выступления

Раздел выступления	Продолжительность (мин.)	Количество слайдов презентации
Введение. Обоснование темы исследования (актуальность, объект, предмет исследования, цель, задачи, методы и т. д.)	2,8	2-3
Краткое содержание работы (выводы по главам)	0,5–1,5	6-9
Заключение (основные выводы, дальнейшие перспективы разработки проблемы)	1	1–2

Рекомендуется в процессе доклада использовать компьютерную презентацию (10-15 слайдов), заранее подготовленный графический материал. Допускается использование дополнительно раздаточного материала (таблицы, схемы, расчеты, рисунки и т. д.).

Презентацию необходимо начать с титульного слайда, характеризующего актуальность исследования с описанием целей и задач. В последующих слайдах дать краткое описание теоретической части, в технологической части – примеры расчетов, в расчете фирменного блюда – фото процесса приготовления или фото фирменного блюда и его расчеты, в организации контроля текущей деятельности – краткое описание тем. Завершить презентацию следует итоговым, содержащим сделанные автором выводы.

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

9. Критерии оценки выпускных квалификационных работ

Компетенции по специальности «Поварское и кондитерское дело» напрямую связаны с критериями оценивания защиты выпускной квалификационной работы, так как последняя служит инструментом проверки уровня подготовки выпускника и сформированности у него общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС.

Общие компетенции и их отражение в критериях оценивания

Общая компетенция (ОК)	Как проявляется при защите ВКР
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Оценивается при ответе на вопросы комиссии, где студент должен продемонстрировать умение выбирать методы решения проблем, связанных с темой работы (например, предложить альтернативные рецептуры или технологии приготовления).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации	Учитывается при оценке качества литературного обзора, использования источников в работе, а также при ответах на вопросы, требующие анализа данных или нормативных документов.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Оценивается по уровню самостоятельности в работе над ВКР, способности сформулировать цели и задачи исследования, а также по практической значимости предложенных решений.
ОК 04. Работать в коллективе и команде	Учитывается при оценке взаимодействия студента с руководителем, рецензентом.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	Оценивается качество доклада, презентации, чёткость и грамотность ответов на вопросы, умение аргументировать свою позицию.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Учитывается при оформлении работы, использовании электронных ресурсов, создании презентации и других цифровых материалов.

Профессиональные компетенции и их связь с критериями оценивания

Профессиональные компетенции связаны с конкретными видами деятельности, которые должен освоить выпускник. Их проявление в ВКР зависит от темы работы и её направленности.

Вид профессиональной деятельности	Соответствующие ПК	Как оценивается в рамках защиты ВКР
Организация и ведение процессов приготовления полуфабрикатов	ПК 1.1–ПК 1.4	Проверяется при разработке рецептур, технологических карт, описании технологического процесса в работе. Оценивается соответствие стандартам, рациональность выбора методов обработки сырья.
Приготовление и оформление горячих/холодных блюд, десертов, кондитерских изделий	ПК 2.1–ПК 2.7, ПК 4.1–ПК 4.6, ПК 5.1–ПК 5.6	Оценивается качество практической части работы (например, приготовление блюда или изделия для демонстрации), соблюдение органолептических показателей, эстетика оформления, соответствие теме исследования.
Разработка ассортимента и меню	ПК 6.10	Проверяется при анализе существующего ассортимента, предложении новых блюд/изделий, учёте потребностей разных категорий потребителей.
Организация и контроль деятельности персонала	ПК 6.2–ПК 6.5	Оценивается при разработке рекомендаций по управлению персоналом, планировании рабочих процессов, инструктировании сотрудников (если эти аспекты включены в работу).

ГЭК после рассмотрения квалификационных работ, вынесенных на защиту, в отсутствии выпускников обсуждает итоги и большинством голосов определяет оценку по каждой квалификационной работе, после чего приглашаются студенты, и председатель оглашает выставленные оценки.

Оценка «**Отлично**» выставляется за квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, глубокий, критический анализ используемого сырья, грамотно проведенные расчеты, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, положительные отзыв и рецензию.

При ее защите студент показывает глубокое знание вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, а во время доклада использует мультимедийные наглядные пособия (таблицы, схемы, графики, технологическую документацию и т. п.), использует раздаточный материал, легко отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «**Хорошо**» выставляется за квалификационную работу, которая носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую часть, глубокий, критический анализ используемого сырья, грамотно проведенные расчеты, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями, однако с не вполне обоснованными предложениями, положительные отзыв и рецензию.

При ее защите студент показывает знание вопросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по теме исследования, во время доклада использует мультимедийные наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.), использует раздаточный материал, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценка «**Удовлетворительно**» выставляется за квалификационную работу, которая носит

исследовательский характер, имеет теоретическую часть, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ сырья, недостаточно аргументированные выводы по разделам ВКР, просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные предложения. В отзыве и рецензии имеются ряд замечаний по содержанию и оформлению работы.

При ее защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы, во время доклада мультимедийные наглядные пособия (таблицы, схемы, графики и т. п.) не комментируются, не использует раздаточный материал.

Оценка «**Неудовлетворительно**» выставляется за квалификационную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает установленным требованиям. В работе отсутствуют выводы, либо они носят декларативный характер. В отзывах руководителя и рецензента имеются критические замечания принципиального характера.

При защите квалификационной работы выпускник затрудняется отвечать на поставленные вопросы по ее теме, при ответе допускает существенные ошибки, отсутствуют во время доклада мультимедийные наглядные пособия, не использует раздаточный материал.

Защищенные квалификационные работы выпускникам не возвращаются и хранятся в архиве колледжа.

Список литературы

Нормативные документы

1. Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565 “Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело”

2. Приказ Министерства просвещения РФ от 8 ноября 2021 г. N 800 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования".

3. Приказ Министерства просвещения РФ от 24 августа 2022 г. № 762 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования"

4. Приказ Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 28 апреля 2008 г. № 95-ст «Об утверждении национального стандарта Российской Федерации ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу». Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления».

5. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Порядок обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи»;

6. Письмо министерства образования и науки Российской Федерации от 12.02.2016 № ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования» (вместе с «Разъяснениями по вопросам исполнения приказов министерства образования и науки Российской Федерации от 09.11.2015 № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи» и от 02.12.2015 № 1399 «Об утверждении Плана мероприятий («дорожной карты») министерства образования и науки Российской Федерации по повышению значений показателей доступности для инвалидов объектов и предоставляемых на них услуг в сфере образования»);

7. Письмо Минобрнауки России от 22.12.2017 № 06-2023 «О методических рекомендациях» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения», «Методическими рекомендациями о внесении изменений в основные профессиональные образовательные программы, предусматривающих создание специальных образовательных условий (в том числе

обеспечение практической подготовки), использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»).

8. ГОСТ 2.105 — 2019. ЕСКД. «Общие требования к текстовым документам» (с обновлением на 13. 01. 2010 г.)

9. ГОСТ Р 6.30 — 2003 «Унифицированная система документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов».

Дополнительные источники

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс».
2. Справочно-правовая система «Гарант».
3. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

Приложение 1

Примерные темы Выпускной квалификационной работы

1. Организация работы горячего цеха ресторана кавказской кухни на 100 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное горячее национальное блюдо.
2. Организация работы холодного цеха кафе европейской кухни на 70 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложную холодную кулинарную продукцию.
3. Организация работы холодного цеха столовой на 80 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на комплексный обед.
4. Организация работы горячего цеха ресторана европейской кухни на 60 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное горячее блюдо с использованием регионального мясного сырья
5. Организация работы горячего цеха ресторана европейской кухни на 125 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное горячее блюдо из мяса дичи.
6. Организация работы холодного цеха ресторана итальянской кухни на 100 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложную холодную закуску.
7. Организация работы горячего ресторана русской кухни на 150 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложную горячую кулинарную продукцию.
8. Организация работы горячего цеха ресторана азиатской кухни на 100 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное горячее национальное блюдо.
9. Организация работы горячего цеха кафе европейской кухни на 50 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное горячее блюдо из морепродуктов.
10. Организация работы горячего цеха ресторана европейской кухни на 100 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложную горячее блюдо приготовленное на гриле.
11. Организация работы горячего цеха ресторана на 150 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное блюдо с применением технологии Smoking Gun.
12. Организация работы холодного цеха кафе-кондитерской на 65 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на кондитерское изделие с пониженной калорийностью.
13. Организация работы холодного цеха кафе европейской кухни на 100 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное холодное блюдо с использованием регионального сырья.
14. Организация работы горячего цеха кулинарии на 85 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное горячее блюдо из мяса птицы.
15. Организация работы холодного цеха магазина - кулинарии на 60 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное холодное блюдо из регионального сырья.
16. Организация работы горячего цеха ресторана европейской кухни с завтраками «шведский стол» на 120 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное горячее блюдо.
17. Организация работы холодного цеха кафе - молодёжное на 75 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на десерт сложного приготовления.
18. Организация работы горячего цеха ресторана итальянской кухни на 110 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное горячее блюдо.
19. Организация работы горячего цеха ресторана при гостинице на 120 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное горячее блюдо из мяса.
20. Организация работы кондитерского цеха кулинарии на 100 посадочных мест, разработка нормативно-технической документации на сложное кондитерское изделие.
21. Организация работы горячего цеха кафе быстрого питания на 70 посадочных, разработка нормативно-технологической документации на мучное изделие
22. Организация работы кондитерского цеха кофейни-кондитерской на 75 посадочных, разработка нормативно-технологической документации на сложное кондитерское изделие.

23. Организация работы цеха пекарни при гипермаркете, разработка нормативно-технологической документации на хлебобулочное изделие.
24. Организация работы горячего цеха кафе-кулинарии на 90 посадочных мест, разработка нормативно-технологической документации на сложную горячую закуску.
25. Организация работы универсального цеха пиццерии на 80 посадочных мест, разработка нормативно-технологической документации на фирменное блюдо
26. Организация работы структурного подразделения горячего цеха кафе на 110 посадочных мест, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо для детского меню.
27. Организация работы горячего цеха столовой при промышленном предприятии на 160 посадочных мест для обслуживающего персонала, разработка нормативно-технологической документации на горячее блюдо из регионального сырья.

Приложение 2

Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

Допущен (а) к защите перед
Государственной экзаменационной
комиссией
Зам. директора колледжа по учебной
работе
_____ А.М.Тазов
(подпись)
«_____»_____ 2025 г

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ (ДИПЛОМНАЯ) РАБОТА

_____
_____
(полное наименование темы)

_____
(Фамилия, имя, отчество обучающегося)

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Руководитель: _____ _____ _____
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

Рецензент: _____ _____ _____
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

Волгоград 2026

Приложение 3

Комитет образования и науки Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

«Утверждаю»
Заведующая кафедрой профессионального цикла

_____ _____
(подпись) (Ф.И.О.)

«____» _____ 2026 г.

ДИПЛОМНОЕ ЗАДАНИЕ

Студенту_____
(Фамилия, имя, отчество студента)

Группа 4- ПКД - _____ специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Тема ВКР_____
_____
_____
_____

2. Целевая установка_____
_____
_____
_____

3. Основные вопросы, подлежащие разработке (исследованию):_____
_____
_____
_____
_____

4. Срок сдачи работы «____» _____ 2026 г.

5. Календарный план выполнения

Наименование разделов работы	Срок выполнения	Приложение

«____» _____ 2026 г. _____
(подпись руководителя

Приложение 4

Зам. директора по учебной работе
Тазову А.М.
обучающегося по специальности
43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Фамилия _____
Имя _____
Отчество _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему дипломной работы

_____

_____

_____

(название темы)

Назначить руководителем ВКР

Преподавателя _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

«Согласовано» Руководитель ВКР _____ ФИО «__» _____2026	Согласовано» Зав. кафедрой профессионального цикла _____Л.В. Веденеева «__» _____2026

Приложение 5

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Кафедра Профессионального цикла

ОТЗЫВ
на выпускную квалификационную работу

Студента(ки)_____
(Фамилия, имя, отчество)

Группа _____
Тема _____
_____
_____
(Наименование темы)

1. Актуальность темы
_____
_____
_____
_____

2. Анализ содержания темы_____
_____
_____
_____
_____

3. Соответствие содержания работы плану работы и степень его раскрытия:
_____
_____
_____
_____

4. Иллюстративность оформления работы ее качество _____
_____
_____
_____
_____

5. Положительные и отрицательные стороны работы _____
_____
_____
_____
_____
_____

6. Оценка работы, соответствие предъявляемым требованиям_____
_____
_____
_____

Руководитель: _____ _____ _____
(должность) (подпись) (Ф. И.О.)

« ____ » _____ 2026 г.

Приложение 6

ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»
Кафедра профессионального цикла

РЕЦЕНЗИЯ
на выпускную квалификационную работу

Студента_____

Тема_____
_____
_____
(Наименование темы)

1. Актуальность темы:
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

2. Анализ содержания темы:
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

3. Критические замечания:
_____
_____
_____
_____
_____
_____

4. Заключение о теоретическом и практическом значении выводов и предложений, возможности их использования в профессиональной деятельности:
_____
_____
_____
_____

5. Оценка дипломной работы, соответствие предъявляемым требованиям:
_____
_____

Рецензент: _____ _____
(должность) (Ф. И.О.)

« » _____ 2026 г.

Пример оформления содержания

СОДЕРЖАНИЕ

Введение
1 Теоретическая часть.
1.1 Характеристика предприятия.
1.2 Организационная и производственная структура предприятия.
1.3 Организация работы доготовочного (универсального, специализированного) цеха.
1.4 Обеспеченность предприятия товарными и трудовыми ресурсами.
1.5 Нормативная и технологическая документация, действующая на предприятии и в исследуемом цехе.
1.6 Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии (ХАССП, бракераж готовой продукции и т.д.).
2 Технологическая часть
2.1 Определение числа потребителей и количества блюд.
2.2 Расчет соотношение групп блюд, выпускаемых предприятием.
2.3 Составление плана-меню предприятия.
2.4 Составление производственной программы цеха.
2.5 Расчет сырья и составление сводной продуктовой ведомости в соответствии с производственной программой цеха.
2.6 Расчет численности производственного персонала, составление графика выхода на работу.
2.7 Подбор оборудования цеха в соответствии с нормативами.
2.8 Расчет площади цеха.
3 Расчет фирменного блюда.
3.1 Расчет рецептуры фирменного блюда.
3.2 Составление акта отработки.
3.3 Расчет пищевой ценности.
3.4 Составление технико-технологической карты на фирменное блюдо.
3.5 Составление акта на списание продуктов.
Заключение (выводы и предложения)
Список литературы.
Приложения

Приложение 8

Список рекомендуемых для обучающихся источников и литературы
(перечень законодательных, нормативных документов, рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы для написания ВКР)

Нормативные правовые акты

1. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 08 августа 2024 г).
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 21.09.2020г. № 1515].
3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. от 01.3.07.2020г. № 194-ФЗ].
4. Постановление Правительства РФ от 21 декабря 2000г № 987 « О государственном надзоре и конторе в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»: в ред. от 05.06.2013г. № 476
5. Трудовой кодекс РФ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019.-III, 48 с.
8. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2020.-II, 9 с.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
11. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
13. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
16. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
17. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

18. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н (Зарегистрировано в Минюсте РФ от 11 апреля 2022 г. Регистрационный N 68148).

19. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.

21. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2017.- 808с.

22. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций. Сборник технических нормативов. Издание 2-е. под редакцией Заместителя президента Российской академии образования академика РАН профессора Г.Г.Онищенко. Москва 2022г

25. Справочник руководителя общественного питания (год выпуска: 1978, 2005,2010)

Учебная литература

26. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2010 г

27. В.И Богушева. Технология приготовления пищи. Ростов на Дону «Феникс» 2012 г

28. И. Н Фурс. Технология продукции общественного питания М. 2010 г.

29. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская, учебник « Кулинария» Академия, Москва, 2012 г.

30. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов, М.: Издательский центр «Академия»

31. Л.А.Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания учебник Ростов на Дону, Феникс, 2012.

32. Проектирование предприятий общественного питания. Автор: Шленская Т.В., Шабурова Г.В., Курочкин А. А., Петросова Е.В. Издательство: Троицкий мост

Дополнительные источники

33. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.

34. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

35. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

Электронные издания (ресурсы):

36. http://www.creative-chef.ru/

37. http://www.gastromag.ru/

38. https://e.lanbook.com/Адаптированная версия ЭБС «Лань», для использования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (специальные приложения с функцией озвучивания текста Google Play, Apple Store).

Приложение 9

Пример оформления списка использованной литературы

Нормативные правовые акты

1. Конституция Российской Федерации от 30 декабря 2008 г.
2. ФЗ РФ «О защите прав потребителей» от 07 февраля 1992г №2300-1 (в ред. От 25 ноября 2006 г)
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания [текст] / сост. А.В. Румянцев. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : Изд-во «Дело и Сервис», 2017. - 968 с.
6. тд.

Учебная литература

1. Справочник технолога общественного питания. М.: Колос, 2010г
2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [текст]: учебник для студентов средних специальных учебных заведений / Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А.. - М. : Издательский дом «Деловая литература», 2018. - 480с.
3. тд.

Дополнительные источники

1. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.:Экономика, 2012. – 254 с.
2. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания / Е.Д. Аграновский, Б.В. Дмитриев. – М.: Мастерство, 2014. – 216 с.
3. тд.

Электронные издания (ресурсы)

Приложение 10

План - Меню предприятия

№ рецептуры по Сборнику или ТТК	Наименование блюд	Выход, г	Количество, порц.
	Фирменные блюда		
ТТК 1			
	Холодные блюда и закуски		
	Горячие закуски		
	Супы		
	Основные горячие блюда		
	Сладкие блюда		
	Горячие напитки		
	Холодные напитки		
	Мучные кондитерские и булочные изделия		

Приложение 11

Расчет рецептуры фирменного блюда

Наименование продуктов	Вес Брутто, (г)	% отходов при холодной обработке	Вес Нетто, (г)	% потерь при тепловой обработке	Вес готового продукта
Масса набора продуктов, г					
Масса полуфабрикатов, г					
Производственные потери, %					
Масса готового блюда (изделия) - в горячем состоянии, г - в холодном состоянии, г					

Потери при тепловой обработке,%
(Мп/ф – Мг.п):Мп/ф *100

Приложение 12

Составление Акта отработки рецептуры блюда

Утверждаю
Директор предприятия
_____
«___»_____ 2026 г.

А К Т
отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)

Наименование предприятия _____
Дата проведения отработки _____
Наименование блюда (изделия) _____
_____

Наименование продуктов	Масса брутто продуктов, кг	Данные отработки на партиях, кг			Средние данные, кг	Принятая рецептур,кг
		опыт 1	опыт 2	опыт 3		
Масса набора продуктов, г						
Масса полуфабрикатов, г						
Производственные потери, %						
Масса готового блюда (изделия) в горячем состоянии, г в остывшем состоянии, г						
Потери при тепловой обработке, %						

Описание технологического процесса

_____
_____
_____
_____

Заключение

Комиссия считает:

- полученные потери при тепловой обработки продуктов при приготовлении новой (фирменной) кулинарной продукции «

_____
_____
(Наименование кулинарной продукции)

принять за нормативные данные, используемые при технологических расчетах.

- отработанную рецептуру и технологию приготовления новой (фирменной) кулинарной продукции «

_____
(Наименование кулинарной продукции)

принять за основу при составлении технологической документации

Разработчики:

_____ / _____ /

Приложение 13

Определение пищевой ценности блюда

Наименование сырья	Масса нетто, г	Содержание основных пищевых веществ					
		Белки		Жиры		Углеводы	
		%	г	%	г	%	г

Наименование сырья		Масса нетто, г	Содержание основных пищевых веществ		
			белки	жиры	Углеводы
В полуфабрикате до тепловой обработке	г				
Сохранность после тепловой обработке* %					
В готовом блюде	г				

Энергетическая ценность: Белки х4 + жиры х9 + углеводы х4 = ккал.

Приложение 14

Составление Технико-технологической карты

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор _____
«_____»_____ 2025 г

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «_____», вырабатываемое в ресторане _____

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1._____
_____
_____

2.2. Сырье, используемое для приготовления, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификат и удостоверения качества.

2.3. Используемое продовольственное сырье может быть заменено на аналогичное, выпускаемое отечественной промышленностью или зарубежными фирмами с разрешением органов Роспотребнадзора.

3. РЕЦЕПТУРА

3.2. Рецептура блюда «_____»

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Выход готового блюда (1порция), г		

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «_____» производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» 1996г. под.ред. В. Т. Лапшиной.

4.2 Технология приготовления блюда

_____
_____
_____

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо «_____» должно подаваться на мелкой столовой тарелке.

5.2. Температура подачи блюда не менее 65 ºС.

5.3 Срок реализации блюда «_____» с момента окончания технологического процесса не более 2 часов.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид _____

Запах _____

Цвет _____

Вкус _____

Консистенция _____

6.2. Выход блюда не менее _____определен в соответствии с ГОСТ Р 50763- 07,

6.3. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, _____

Массовая доля жира, _____

6.4. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г продукта не более $5*10^2$

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, 1,0г

Каугулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта 1,0г

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта 25,0 г

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Ответственный разработчик

Приложение 15

Составление Акта на списание продукта

Утверждаю
Директор предприятия
_____
«___»_____ 2026 г.

А К Т №

От _____
Комиссия в составе _____
_____

Составила настоящий акт о том, что для проведения отработки новой или фирменной продукции _____
были получены _____ (Ф.И.О) со склада по накладной № _____ от _____

следующие продукты:

Наименование сырья и продуктов	Количество, кг	Цена за 1 кг руб.	Сумма, руб.
Итого			

В ходе отработки вышеуказанное сырье (продукты) использованы полностью и подлежат списанию на сумму _____ (сумма прописью) рублей коп.

Разработчики:

_____ (Подпись) / _____ ФИО /

_____ (Подпись) / _____ ФИО /

_____ (Подпись) / _____ ФИО /

_____ / _____ /

Приложение 16

Материал, используемый для расчетов

Таблица А.

Примерная продолжительность приема пищи одним потребителем, мин

	Завтрак	Обед (день)	Ужин (вечер)
Столовая			
общедоступная	20	30	30
диетическая	30	40	30
с самообслуживанием	25	35	30
с обслуживанием официантами	30	40	40
при промышленном предприятии	15	20	20
при вузе (питание по абонементам)	15	30	15
Ресторан			
общегородского типа	-	40	150
при гостинице	30	40	100
при железнодорожным вокзале	40	40	100
Кафе			
с самообслуживанием	20	30	40
с обслуживанием официантами	40	40	120
Специализированные кафе	20	30	30
Кафе-мороженое	-	30	50
Детское кафе	30	30	30
Кафе-автомат	20	20	20
Закусочная	20	30	20
Шашлычная с обслуживанием официантами	40	60	100
Пивной бар с обслуживанием официантами	-	40	60
Пивной бар с самообслуживанием	-	20	20
Специализированное предприятие быстрого обслуживания	15	15	15

Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания различных типов

Таблица Б.1

Городской ресторан

Часы работы	Ресторан, реализующий бизнес-ланчи				Ресторан	
	общий зал		бизнес-ланчи			
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
11-12	1	20	2	30	1,5	20
12-13	1	30	2	70	1,5	30
13-14	1	60	2	90	1,5	90
14-15	1	50	2	80	1,5	70
15-16	1	40	2	20	1,5	40
16-17	1	30	2	20	1,5	30
17-18	0,4	40	2	20	1,5	20
18-19	0,4	50	-	-	0,4	50
19-20	0,4	100	-	-	0,4	100
20-21	0,4	90	-	-	0,4	90
21-22	0,4	80	-	-	0,4	80
22-23	0,4	40	-	-	0,4	40
23-24	0,4	40	-	-	0,4	40

Таблица Б.2

Ресторан

Часы работы	Ресторан при гостинице		Ресторан железнодорожный		Ресторан при аэровокзале	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
8-9	2	40	1,5	30	1,5	40
9-10	2	60	1,5	40	1,5	50
10-11	1,5	30	1,	50	1,5	60
11-12	1,5	40	1,5	60	1,5	70
12-13	1,5	100	1,5	90	1,5	90
13-14	1,5	90	1,5	90	1,5	90
14-15	1,5	80	1,5	70	1,5	80
15-16	1,5	50	1,5	60	1,5	70
16-17	1,5	30	1,5	40	1,5	50
17-18	0,6	30	1,5	40	1,5	50
18-19	0,6	70	0,6	50	1,5	40
19-20	0,6	100	0,6	60	0,6	70
20-21	0,6	80	0,6	60	0,6	80
21-22	0,6	70	0,6	50	0,6	80
22-23	0,6	60	0,6	50	0,6	65
23-24	0,6	60	0,6	40	0,6	60

Таблица Б.3

Ресторан при гостинице для обслуживания туристов полным дневным рационом

Прием пищи	Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак	8.00-8.45 8.45-9.30	1 1	80 90
Обед	13.00-14.00 14.00-15.00	1 1	80 90
Ужин	17.00-17.45 17.45-18.30	1 1	80 90

Таблица Б.4

Кафе

Часы работы	С самообслуживанием		С обслуживанием официантами		Кафе при вокзале	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
7-8	-	-	-	-	2	20
8-9	2	50	-	-	2	30
9-10	2	30	-	-	2	40
10-11	2	30	1,5	30	2	40
11-12	2	40	1,5	40	2	60
12-13	2	90	1,5	90	2	85
13-14	2	90	1,5	100	2	90
14-15	2	100	1,5	90	2	65
15-16	2	60	1,5	50	2	50

16-17	2	60	1,5	50	2	50
17-18	2	40	1,5	30	2	30
18-19	2	60	0,5	60	2	50
19-20	1,5	90	0,5	90	2	60
20-21	1,5	90	0,5	90	2	50
21-22	1,5	80	0,5	60	2	40

Таблица Б.5

Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
9-10	3	30	-	-	2	40
10-11	3	50	-	-	2	40
11-12	3	60	2	30	2	40
12-13	3	90	2	60	2	80
13-14	3	90	2	80	2	80
14-15	3	90	2	50	2	70
15-16	3	60	2	30	2	50
16-17	3	40	2	20	2	20
17-18	3	40	2	20	2	20
18-19	2	70	2	50	-	-
19-20	2	90	1,2	60	-	-
20-21	2	60	1,2	60	-	-
21-22	2	50	1,2	30	-	-

Таблица Б.6

Кафе-автомат и бутербродная-автомат

Часы работы	Кафе-автомат		Бутербродная-автомат	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
8-9	3	30	4	50
9-10	3	40	4	40
10-11	3	40	4	20
11-12	3	50	4	40
12-13	3	100	4	100
13-14	3	100	4	90
14-15	3	90	4	50
15-16	3	60	4	40
16-17	3	60	4	40
17-18	3	40	4	40
18-19	3	60	4	60
19-20	3	40	4	30

Таблица Б.7

Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8-9	3	30
9-10	3	20

10-11	3	20
11-12	2	40
12-13	2	70
13-14	2	90
14-15	2	90
15-16	2	50
16-17	2	30
17-18	2	30
18-19	0,5	30
19-20	0,5	90
20-21	0,5	90
21-22	0,5	60

Таблица Б.8

Столовая общедоступная и столовая диетическая

Часы работы	Столовая общедоступная		Столовая диетическая	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
Завтрак				
8-9	3	30	2	60
9-10	3	20	2	40
10-11	3	20	2	20
Обед				
11-12	2	40	1,5	70
12-13	2	70	1,5	90
13-14	2	90	1,5	80
14-15	2	80	1,5	60
15-16	2	40	1,5	40
16-17	2	40	1,5	40
Ужин				
17-18	2	30	2	40
18-19	2	40	2	40
19-20	2	20	2	30

Таблица Б.9

Столовая при производственном предприятии

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения		Диетический зал	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
					Первая смена	
6.30-7.30	4	50	4	50	4	20
11-12.20	4	100	4	100	4	70
12.20-13	-	-	2	80	-	-
13-14	-	-	3	60	*Вторая смена*	
14.30-15.30	-	-	3	50	3	40
15-16	-	-	3	20	-	-
16-17	-	-	3	20	-	-
17-18	-	-	3	40	-	-
18-19	3	20	3	20		
19-20	3	50	3	89	3	50

Таблица Б.10

Студенческая столовая

Часы работы	Зал для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонементам)		Диетический зал студенческой столовой		Зал профессорско-преподавательского состава	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
Завтрак						
7.30 -8.00	2	20	2	40	-	-
8-9	4	20	4	30	-	-
Обед						
12-13	3	60	2,5	80	2,5	30
13-14	3	90	2,5	90	2,5	90
14-15	3	60	2,5	70	2,5	60
15-16	-	-	-	-	2,5	20
Ужин						
17.30-18.00	2	20	2	40	-	-
18 -19	4	20	4	30	-	-

Таблица Б.11

Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
10—11	-	-	3	70	3	80
11—12	-	-	3	80	3	70
12—13	1,5	80	3	90	3	70
13—14	1,5	90	3	90	3	90
14—15	1,5	80	3	90	3	90
15—16	1,5	80	3	90	3	70
16—17	1,5	70	3	90	3	90
17—18	1,5	90	3	90	3	90
18—19	1,0	90	3	70	3	70
19—20	1,0	70	3	70	3	70

Таблица Б.12

Закусочная, чайная, шашлычная

Часы работы	Закусочная		Чайная		Шашлычная с обслуживанием официантами	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
8-9	3	40	-	-	-	-
9-10	3	50	2	60	-	-
10-11	3	50	2	50	1,5	40
11-12	2	50	2	40	1,5	60
12-13	2	90	2	90	1,0	80
13-14	2	90	2	100	1,0	100
14-15	2	90	2	50	1,0	90

15-16	3	60	2	40	1,0	90
16-17	3	60	2	40	1,0	60
17-18	3	30	2	100	1,0	60
18-19	3	50	1,0	100	0,6	70
19-20	3	60	1,0	80	0,6	100
20-21	3	30	1,0	70	0,6	100
21-22	-	-	1,0	50	0,6	80

Таблица Б.13

Буфеты

Часы работы	При студенческом общежитии		В учебном корпусе		При гостинице		При промышленном предприятии	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	загрузка зала, %
7-8	4	100	4	100	2	25	4	40
8-9	4	80	4	80	2	70	4	60
9-10	-	-	4	40	2	80	4	70
10-11	-	-	4	20	2	40	4	100
11-12	-	-	4	40	2	50	4	70
12-13	-	-	4	50	2	80	4	50
13-14	-	-	4	100	-	-	4	30
14-15	-	-	4	80	-	-	-	-
15-16	-	-	4	50	-	-	-	-
16-17	-	-	4	20	2	30	-	-
17-18	-	-	4	20	2	70	4	50
18-19	4	50	4	40	2	80	4	60
19-20	4	100	4	100	2	80	4	40
20-21	4	80	4	80	2	60	4	202
21-22	-	-	-	-	2	30	-	-

Таблица В

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Тип предприятия	Коэффициент потребления блюд, k
Столовая:	
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
обед	3,0-4,0
ужин	3,0
при вузах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской и при гостиницах	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
при вокзалах	3,5
Кафе:	

с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	2,0
Предприятие быстрого обслуживания:	
пирожковая	1,0
чебуречная	2,0
сосисочная	2,0
пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	1,5

Примерное процентное соотношение групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

Таблица Г.1

Примерное соотношение групп блюд, выпускаемых столовой общедоступной и диетической со свободным выбором блюд, %

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Закуски:	35		20		35	
рыбные, мясные, салаты		60		60		60
молоко и кисломолочные продукты		40		40		40
Супы:			25			
прозрачные, заправочные, пюреобразные,				80		
молочные, холодные, сладкие				20		
Горячие блюда:	50		35		50	
рыбные, мясные, овощные, крупяные		50		80		50
яичные и творожные		50		20		50
Сладкие блюда	15	100	20	100	15	100

Таблица Г.2

Примерное рестораном, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	30/45		35		45	
Рыбные		25/30		25		25

Мясные		30/35		30		30
Салаты		35/25		35		40
кисломолочные продукты		10/10		10		5
Горячие закуски	5/5	100/100	5	100	5	100
Супы:	25/10		25		10	
Прозрачные		15/30		15		20
Заправочные		75/60		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30/25		25		25	
Рыбные		15/30		20		25
Мясные		65/30		55		50
Овощные		5		5		5
Крупяные		10/5		10		10
яичные, творожные		5/5		10		10
Сладкие блюда	10/15	100	10	100	15	100

Примечания: 1. В числителе — процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель — от количества блюд, реализуемых в вечернее время. 2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки

Таблица Г.3

Примерное соотношение групп блюд, выпускаемых закусочными, *%*

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Закуски	35		20		25		50		35	
гастрономические продукты		40		30		40		-		-
салаты		25		50		60		-		65
молоко и кисломо-лочные продукты		10		20		-		100		30
бутерброды		25		-		-		-		5
Супы	10		15		15		50	-	-	
Горячие блюда:	50		60		60		-		65	
рыбные		15		-		10		-		-
мясные		70		90		90		-		-
яичные и творожные		15		10	-	-		-		-
Сладкие блюда	5	100	5	100	-	-	-	-	-	-

Таблица Г.4

Примерное соотношение групп блюд, выпускаемых кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски	35		35		30		35		30	

Гастрономические продукты		40		50		10		-		-
Салаты		-		20		40		-		-
Молоко и кисломолочные продукты		50		30		40		100		100
Бутерброды		10		-		10		-		-
Супы	5		-		5		10		-	
Вторые горячие блюда:	40		40		40		45		-	
мясные		50		65		40		-		-
овощные, крупяные и мучные		20		20		30		50		-
яичные и творожные		30		15		30		50		-
Сладкие блюда	20	100	25	100	25	100	10	100	70	100

Таблица Г.5

Примерное соотношение групп блюд в специализированных предприятиях быстрого обслуживания, %

Блюда	от общего количества	от данной группы
Специализированные вторые горячие блюда	60	
Холодные закуски	25	
рыбные		20
мясные		20
овощные салаты, салаты и винегреты		25
молочные продукты		5
бутерброды		30
Супы	10	
прозрачные		100
Сладкие блюда	5	100

Таблица Д

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

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
		общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале			
Горячие напитки	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки	л	0,05	0,05	0,10	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
В том числе:										
фруктовая вода		0,03	-	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		-	-	-	-	0,1	0,05	0,03	-	-
Хлеб и хлебобулочные	г	100	100	150	150	100	130	75	75	-

изделия										
В том числе:										
ржаной		50	50	100	75	50	80	25	25	-
пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	-
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,30	-	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Конфеты, печенье	кг	0,005	-	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	-
Фрукты	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	-	-
Винно-водочные изделия	л	-	-	-	-	0,1	0,1	0,05	-	-
Пиво	л	-	-	-	-	0,025	0,025	0,025	-	-

Рекомендуемый ассортиментный минимум наименование блюд, кулинарных и кондитерских изделий для предприятий разного типа

Таблица Ж.1

Рекомендуемый ассортиментный минимум наименование блюд, кулинарных и кондитерских изделий для общедоступных столовых

Приемы пищи	Количество наименований блюд в дневном меню						
	Холодные блюда и закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Горячие напитки	Сладкие блюда	Молоко и кисломолочные продукты	Мучные кондитерские и булочные изделия
Завтрак	3	-	2	2	2	3	4
Обед	4	3	6	3	3	3	5
Ужин	3	1	4	2	1	1	3
Общее количество блюд в дневном меню	4	3	6	3	3	3	5

Таблица Ж.2

Рекомендуемый ассортиментный минимум наименование блюд, кулинарных и кондитерских изделий для столовых при учреждениях

Приемы пищи	Количество наименований блюд в дневном меню						
	Холодные блюда и закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Горячие напитки	Сладкие блюда	Молоко и кисломолочные продукты	Мучные кондитерские и булочные изделия
Завтрак	3	-	2	2	1	3	3
Обед	4	2	4	1	2	3	4
Общее количество блюд в дневном меню	4	2	4	2	2	3	4

Таблица Ж.3

Рекомендуемый ассортиментный минимум наименование блюд, кулинарных и кондитерских изделий для ресторанов

Приемы пищи	Холодные блюда и закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда	Напитки		Мучные кондитерские и булочные изделия
						Горячие	Холодные	
Люкс	15	3	5	30	6	3	3	6
Высший	13	2	4	15	4	3	3	6
Первый	10	2	4	11	4	2	2	5

Таблица Ж.4

Рекомендуемый ассортиментный минимум наименование блюд, кулинарных и кондитерских изделий для кафе

Блюда, изделия, продукты	Количество наименований блюд в меню					
	Общего типа	Молодежного	Кондитерской	Мороженого	Молочного	Детского
Горячие напитки	6-8	5-6	6-8	2-3	2-3	3-5
Холодные напитки	3-4			2-3	X	
Молоко и кисломолочные продукты	3	-	3		6	X
Мучные кондитерские и булочные изделия	7	8-10	10-15	5-6	5-6	8-10
Горячие блюда	3-4	3-4	-	-	3-4	3-4
Холодные блюда и закуски	4	3-4	-	-	-	3-4
Сладкие блюда	5-6	4-5	4	5-6	3-4	4-5
Коктейли молочные, сливочные, фруктовые	-	6-8	X	3-4	4	6-8
Мороженое	-	X	X	4	2	X

Таблица Ж.5

Рекомендуемый ассортиментный минимум наименование блюд, кулинарных и кондитерских изделий для специализированных предприятий

Блюда, изделия, продукты	Количество наименований блюд в меню				
	Шашлычной	Котлетной	Пельменной	Кафетерия	Блинной
Холодные блюда и закуски	3-4	-	4-5	бутерброды 5-6	2-3
Горячие блюда	4-5	2-3	2-4	-	
Бульон	-	1	1	-	1
Молоко и кисломолочные продукты	-	2	2	-	-
Мучные кондитерские и булочные изделия	-	2	3-4	8-10	-
Горячие напитки	2	2	2-3	4-6	2
Холодные напитки	X	2	2	X	2
Мороженое	-	-	-	-	X
Мучные блюда	-	-	-	-	4
Сладкие блюда	-	-	-	-	2

Примечание: знаком X отмечены блюда, предусмотренные в ассортименте предприятия

Таблица Ж.6

Рекомендуемый ассортиментный минимум наименование блюд, кулинарных и кондитерских изделий для специализированных баров

Блюда, изделия, продукты	Количество наименований блюд в меню					
	Коктейль-бара	Десертного, молочного	Кофейного, шоколадного	Гриль-бара	Салатного	Пивного
Коктейли безалкогольные, холодные напитки	8-10	6-8	-	6-8	-	-
Сладкие блюда, мороженое	-	3-4	-	-	-	-
Горячие напитки		1-2	1-2	1	1-2	1
Мучные кондитерские изделия	5-6	5-10	5-10	3-4	3-4	3-4
Холодные блюда	-	-	-	3-4	8-10	4-5
Горячие блюда	-	-	-	1-2	1-2	3-4
Пиво	-	-	-	-	-	3-4
Минеральные прохладительные воды и т.д.	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4

Таблица 3.

Коэффициент трудоемкости блюд

Наименование	Значение коэффициента трудоемкости	
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля
Холодные блюда и закуски		
бутерброды	0,2	0,2
с вареными колбасами	0,2	0,2
с копчеными колбасами	0,2	0,2
с сыром	0,2	0,2
с икрой и маслом	0,3	0,3
с килькой или шпротами	0,3	0,3
с килькой и яйцом	0,6	0,6
с жареным мясом, жареной рыбой собственного изготовления	0,6	0,6
с салатом из овощей	1,0	0,9
с заливной курицей	1,0	0,9
со свежей рыбой и овощным салатом	1,3	1,2
Канапе	0,8	0,8
Винегрет		
овощной	1,1	0,5
овощной с сельдью или рыбой	1,6	1,1
с салакой, тюлькой, хамсой	1,6	1,3
Грибы соленые с луком	0,4	0,3
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей собственного приготовления	1,5	0,6
Капуста провансаль промышленного производства	0,2	0,2
Капуста маринованная собственного приготовления	1,0	0,5
Консервы овощные разные порциями без гарнира	0,3	0,3
Котлеты картофельные под маринадом собственного приготовления	2,1	0,8
Редька с маслом или сметаной	1,2	0,9
Салат		
из квашеной капусты собственного производства	0,4	0,4
из соленых огурцов и соленых помидоров	0,4	0,4
из зеленого лука со сметаной	1,5	0,4
из свежих огурцов	0,9	0,6
из редиса	1,2	0,9
из белокочанной капусты	1,1	0,7
картофельный	1,2	0,4
из свеклы	1,2	0,5

из редиса с огурцом и яйцом со сметаной	1,5	1,0
грибной	1,4	1,3
из крабов под майонезом промышленного производства	1,5	1,0
витаминный фруктовый со сметаной	0,9	0,9
овощной с яйцом	1,1	0,6
мясной или рыбный	2,0	1,2
из дичи или птицы	2,0	1,2
столичный	2,0	1,2
жаренная под маринадом	1,2	0,6
маринованная	1,2	0,6
Фасоль, консервированная с маслом	0,5	0,5
Яйцо		
под майонезом промышленного производства или в сметане	1,2	0,6
под майонезом промышленного производства с гарниром	1,2	0,6
0,5 рубленное	0,5	0,5
фаршированное	0,9	0,9
Рыбные блюда		
Вобла холодного копчения очищенная без гарнира	0,2	0,2
Икра кетовая, зернистая или паюсная с маслом	0,4	0,4
Крабы		
с луком или под майонезом промышленного производства без гарнира	0,5	0,4
заливные	1,7	1,6
Рыба		
свежая отварная с холодным гарниром	1,1	1,0
с гарниром под майонезом промышленного производства	1,3	1,1
под майонезом собственного изготовления	2,0	1,5
фаршированная не заливная	2,0	1,8
заливная	3,0	2,4
жареная под маринадом	0,8	0,8
Сельдь		
без гарнира	0,6	0,6
с картофелем и маслом	1,3	0,6
с гарниром	1,5	1,1
рубленая с гарниром	2,8	2,0
Семга		
с луком	0,5	0,5
с лимоном	0,6	0,6
Тресковые палочки под маринадом собственного приготовления	1,3	1,3
Тефтели рыбные под маринадом	1,4	1,2
Блюда из мяса, птицы и дичи		
Ассорти из мяса с гарниром	2,0	1,8
Баранина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Биточки, рубленные без гарнира	0,6	0,5
булочка с котлетой	0,5	0,5
Ветчина		
отварная без гарнира	0,5	0,5
с зеленым горошком	0,5	0,5
Котлеты, рубленные без гарнира	0,5	0,5
Мясо		
отварное без гарнира	0,4	0,4
под майонезом промышленного производства	0,5	0,5
жареное с овощным гарниром	1,2	0,6
Паштет		
печеночный собственного приготовления	1,5	1,3
заливной собственного приготовления	3,7	3,5
Птица		
холодная с овощным гарниром	1,5	0,9
заливная	3,2	2,6
фаршированная	3,5	3,2
промышленного производства	0,2	0,2
собственного приготовления	0,9	0,7
Свинина, жаренная с овощным гарниром	1,2	0,6
Сосиски, сардельки без гарнира	0,3	0,3
Телятина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6

Язык		
холодный с овощным гарниром	1,2	0,5
заливной	2,7	2,4
Поросенок		
жареный, отварной под соусом	1,0	0,9
заливной	3,0	2,6
фаршированный	3,0	2,6
Гастрономия и консервы		
Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	0,4	0,4
с огурцами или помидорами	0,6	0,6
с гарниром	1,1	0,6
Икра кетовая, зернистая и паюсная	0,3	0,3
Тоже с лимоном	0,5	0,5
Килька		
зачищенная без гарнира	0,5	0,5
зачищенная с луком	0,6	0,5
Консервы разные, порциями с гарниром	0,3	0,3
Лососина, балык порциями	0,5	0,5
Шпроты		
с лимоном	0,5	0,5
с луком	0,6	0,6
Супы		
Борщ		
из свежей капусты	1,3	0,9
украинский с галушками	2,1	0,8
из сухих овощей, из концентратов на мясном бульоне	0,3	0,3
свекольник с яйцом	2,0	0,8
Щи		
из свежей капусты	1,2	0,4
зеленые из свежего щавеля и шпината без яйца	1,8	1,5
зеленые из свежего щавеля и шпината с яйцом	1,9	1,6
из квашеной капусты	1,2	0,4
уральские (с крупой)	1,1	0,5
зеленые консервированные с мясом	0,6	0,6
зеленые консервированные с яйцом	0,8	0,8
протертые из свежей капусты	1,3	0,5
Рассольник		
домашний	1,7	0,7
ленинградский	1,7	0,7
порционный из белых кореньев	2,0	1,0
Супы		
картофельный	1,4	0,8
с рыбными фрикадельками	1,8	0,8
из концентрата	0,3	0,3
с консервами	0,9	0,9
овощной крестьянский	1,5	0,3
овощной с фасолью	1,1	0,3
крупяные, макаронные, бобовые с картофелем	1,0	0,2
крупяные, макаронные, бобовые без картофеля	0,6	0,5
из макаронных изделий без картофеля	0,6	0,5
из макаронных изделий с грибами	1,0	0,6
с галушками	1,2	1,1
Солянка		
мясная	1,8	1,3
рыбная, грибная	1,8	1,3
из птицы	1,8	1,3
овощная	1,8	1,3
Суп молочный	0,3	0,3
Суп овощной	0,3	
Суп картофельный на молоке с гренками	1,1	0,6
Суп-пюре		
овощной вегетарианский	1,0	0,3
гороховый без картофеля	0,7	0,3
на мясном бульоне крупяной с картофелем	1,1	0,5

из дичи и мяса	2,0	0,6
Суп-крем молочный из кабачков с гренками	1,4	1,1
Холодные супы		
окрошка мясная	2,0	1,5
овощная	2,0	1,5
Сладкий суп фруктовый	0,5	0,5
Бульон		
мясной	1,8	1,5
с ватрушками и пирожками	1,5	1,4
с профитролями	2,0	1,8
с блинчиками	3,0	2,4
с гренками	1,2	1,1
с пельменями собственного изготовления	2,5	2,0
мясной с пельменями собственного производства	0,8	0,7
мясной с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом	1,5	1,4
с курицей и гренкам, запеченным рисом, рулетом, клецками, пирожками, кулебяками	1,3	0,8
Уха рыбацкая	1,3	0,8
Горячие блюда		
Рыбные блюда		
Рыба		
жареная	0,9	0,8
жареная в жире (фри), на вертеле с помидорами	1,6	1,2
жареная в тесте	0,6	0,6
отварная, паровая	0,4	0,4
паровая по – русски в томатном соусе без гарнира	1,3	1,3
запеченная на сковороде с рисом, другой крупой под соусом	1,3	1,3
запеченная на сковороде с жареным картофелем под соусом	2,4	1,3
фаршированная	2,2	2,0
Тюлька, хамса, килька		
жареная во фритюре и с гарниром	1,5	1,0
тушеная в масле с томатом	1,5	1,5
Тефтели, котлеты, биточки	0,9	0,8
Рулет	1,0	0,9
Зразы рубленные	1,4	1,0
Сациви из осетрины	1,4	1,1
Тельное из рыбы	1,8	1,6
Кнели	1,8	1,8
Солянка рыбная на сковороде	2,5	1,8
Мясные блюда		
без гарнира	1,4	1,4
с гарниром	2,2	1,4
Антрекот	0,6	0,6
Бастурма	1,6	1,2
на вертеле	1,4	1,1
отварная	0,6	0,5
жареная	0,5	0,5
Беляши мясные	1,3	1,1
Бефстроганов	1,3	1,1
Бифштекс		
натуральный	0,7	0,7
натуральный с яйцом	0,8	0,8
рубленный	0,6	0,6
рубленый с яйцом	0,7	0,7
рубленый с луком	1,4	0,6
Биточки		
рубленые	0,7	0,6
мясные, паровые	0,9	0,8
Буженина, шпигованная чесноком	0,7	0,6
Ветчина	0,5	0,5
Говядина		
отварная	0,6	0,5
жареная	0,5	0,5

духовая без гарнира	0,9	0,9
духовая с гарниром	1,8	1,6
Голубцы мясные	2,1	1,6
Гуляш		
из ливера	0,7	0,6
мясной	0,7	0,6
Грудинка		
баранья, жареная в сухарях	1,1	1,0
фаршированная с гарниром	1,1	1,0
Зразы		
рубленные	1,2	0,8
Кролик жареный	0,5	0,5
Котлеты		
мясные, рубленные жаренные	0,7	0,6
мясные паровые	0,9	0,8
Пожарские	0,8	0,7
отбивные, натуральные	1,1	1,1
из филе птицы рубленные	1,8	1,8
по-киевски	2,0	2,0
Кнели мясные	1,6	1,6
Купаты	1,8	1,5
Куры, цыплята, гуси, утки		
жареные	1,0	0,9
отварные	0,9	0,8
Лангет	0,7	0,7
Люля-кебаб	1,6	1,2
Люля-кебаб с жареным картофелем	2,2	1,7
Мясо		
отварное	0,5	0,5
кисло-сладкое	0,7	0,7
тушеное	0,6	0,5
шпигованное	0,7	0,6
запеченное под соусом на сковороде	1,2	0,6
Почки		
по-русски без гарнира	1,3	1,3
по-русски, жареные в сметане	1,2	0,8
в томатном соусе без гарнира	1,2	1,2
в томатном соусе с гарниром	1,9	1,2
Поджарка	1,1	0,8
Пельмени промышленного производства с маслом	0,2	0,2
Печень		
по-строгановски	1,0	0,8
жареная на сковороде, с картофельным пюре и луком	1,4	1,0
Плов из баранины	0,9	0,7
Помидоры, фаршированные мясом	1,8	1,4
Птица		
тушеная	0,9	0,8
жареная (фри)	1,2	1,1
жареная на вертеле	1,6	1,1
Рагу		
из баранины и потрохов птицы	1,0	0,6
из гуся	1,2	1,2
Ромштекс	0,8	0,8
Ростбиф	0,5	0,5
Рулет		
мясной жаренный	0,8	0,7
мясной паровой	1,0	0,7
Солянка мясная на сковороде	2,5	1,8
Суфле и пудинг мясные	0,9	0,9
Суфле из кур	2,0	2,0
Субпродукты отварные	0,5	0,5
Сосиски и сардельки	0,3	0,3
Тефтели		
рубленные, паровые	0,8	0,6

паровые, запеченные в масле	0,8	0,6
запеченные в лапше	0,9	0,7
Форшмак из мяса	1,8	1,6
Филе		
натуральное жареное	0,8	0,8
натуральное паровое	1,0	1,0
рубленое жареное	0,9	0,8
Чахохбили	1,3	0,7
Чебуреки	1,5	1,5
Шницель		
рубленный жареный из печени	0,7	0,6
рубленный паровой	0,8	0,7
отбивной	1,1	1,1
из кур	2,2	2,2
Шашлык с луком	1,4	1,1
Эскалоп	0,7	0,7
Язык	0,5	0,5
Овощные блюда		
Баклажаны		
жареные	1,9	1,1
фаршированные	2,4	1,8
Горошек зеленый		
свежемороженый в масле	0,5	0,5
в молочном соусе	0,6	0,6
Голубцы овощные	2,2	1,1
Запеканка		
картофельная без начинки	1,3	0,7
картофельная овощная	1,8	0,8
Зразы		
картофельные	3,3	1,6
морковные	3,3	1,6
Капуста		
тушеная, отварная	0,9	0,4
белокочанная с сухарным соусом	0,9	0,3
жареная	1,1	0,6
цветная отварная	0,8	0,4
цветная с сухарями	1,0	0,5
Кабачки		
жареные	2,0	0,9
фаршированные	2,4	1,1
Картофель		
в молочном или сметанном соусе	1,2	0,3
отварной	1,2	0,4
пюре	1,2	0,4
тушеный с мясом	2,2	1,1
жареный	2,7	0,7
жареный во фритюре	2,9	0,9
Котлеты		
картофельные с соусом	2,0	1,0
капустные	2,0	1,2
морковные	2,3	1,1
Крокеты картофельные	3,3	1,3
Морковь		
со сметаной	1,1	0,5
тушеная, припущенная, тертая с сахаром	1,1	0,4
морковное пюре	1,8	0,6
тушеная с яблоками	2,0	0,8
Перец фаршированный	2,4	1,2
Пудинг и суфле овощное	2,4	1,2
Пирожки картофельные	3,3	1,6
Рагу из овощей	2,5	0,8
Свекла тушенная, припущенная	1,1	0,4
Спаржа отварная	1,5	1,2
Солянка		

овощная на сковороде	2,0	0,8
грибная на сковороде	2,1	0,9
овощная с маслом	2,5	0,6
Тыква		
запеченная	1,1	0,5
Фасоль, тушеная консервированная в томате	0,4	
Шницель из капусты	1,5	1,2
Блюда из круп и макарон		
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Запеканка		
крупяная	0,6	0,5
с мясом крупяная	1,0	0,8
из макаронных изделий с мясом	0,8	0,6
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Каши		
из разных круп вязкие и полувязкие	0,2	0,2
рассыпчатые разные	0,3	0,3
молочные разные	0,3	0,3
с молоком	0,3	0,3
диетические протертые разные	1,0	1,0
пшеничная с тыквой	0,4	0,3
с черносливом	0,5	0,5
гречневая рассыпчатая		
с печенью	1,3	1,3
с мозгами	1,3	1,3
Крупеник с творогом	0,5	0,5
Лапшевник с мясом	0,7	0,6
Макаронные изделия отварные	0,3	0,3
Макаронники	0,5	0,5
Макароны		
отварные с маслом и сыром в томате	0,6	0,6
с мясным фаршем	0,6	0,5
по-флотски	0,8	0,7
Тефтели рисовые	1,0	1,0
Мучные изделия		
Блины	1,0	1,0
Блинчики		
с творогом, вареньем	1,4	1,4
с мясом	1,7	1,7
с яблоками	1,7	1,7
Блинчатый пирог с различными начинками	1,7	1,7
Кулебяка из кислого теста		
с капустой	0,9	0,6
с прочими фаршами	0,7	0,7
открытые пироги из кислого теста	0,6	0,6
Оладьи	0,8	0,8
Пельмени		
промышленного производства	0,6	0,6
собственного производства	2,5	2,3
пироги слоеные (100г)	1,0	1,0
Штучные ватрушки из кислого теста	0,5	0,5
Блюда из яиц и творога		
Запеканка творожная	0,4	0,4
Омлет		
из меланжа	0,3	0,3
натуральный	0,4	0,4
паровой	0,6	0,6
Пудинги творожные	0,5	0,5
Сырники	0,9	0,9
Сырковая масса со сметаной	0,2	0,2
Творог		
со сметаной и сахаром	0,4	0,4
с молоком	0,4	0,4
протертый со сметаной (диетический)	0,8	0,8

Мучные кондитерские изделия		
Булочки		
школьные (50г)	0,3	0,3
школьные (100г)	0,4	0,4
школьные марципановые	1,0	1,0
Коврижки разные	0,5	0,5
Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой	0,5	0,5
Пирожки		
из кислого теста	0,5	0,5
с повидлом	0,5	0,5
с капустой	0,8	0,6
с прочим фаршем	0,8	0,6
слоеные с капустой	0,9	0,6
с прочим фаршем	0,9	0,6
Расстегаи с разным фаршем	0,9	0,6
Сдоба венская и фигурная	0,6	0,6
Языки и рожки слоеные	0,6	0,6
Сладкие блюда и горячие напитки		
Апельсины с сахаром	0,2	0,2
Арбуз порциями		
с сахаром	0,4	0,4
без сахара	0,2	0,2
Виноград порциями	0,2	0,2
Дыня порциями	0,2	0,2
Кисель		
из лимона	0,4	0,4
из сухофруктов	0,5	0,5
молочный	0,3	0,3
Компот		
из консервированных фруктов (ассорти)	0,3	0,3
из свежих фруктов	0,3	0,3
Коктейли разные	3,0	3,0
Клубника с сахаром или молоком	0,4	0,4
Желе		
из концентратов и молока	0,3	0,3
клюквенное	0,6	0,6
фруктовое и лимонное	0,7	0,7
Самбук из яблок	2,0	2,0
Суфле яблочное	2,0	2,0
Яблоки		
печеные	0,5	0,5
в сиропе	0,6	0,6
в тесте	1,2	1,2
Чай		
с лимоном	0,2	0,2
с вареньем, медом	0,2	0,2
Шоколад с молоком	0,2	0,2
Кофе		
черный	0,1	0,1
с лимоном	0,2	0,2
с молоком	0,2	0,2
с ликером	0,3	0,3
Лимоны порциями	0,2	0,2

Значение коэффициента, учитывающего режим работы предприятия общественного питания

Таблица И.

Значения коэффициента, учитывающего режим работы предприятия

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени производственного работника	Значение коэффициента, α
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,59

Таблица К.

Примерные нормы выработки при изготовлении кондитерских изделий, шт.

Наименование полуфабриката, изделия	Выход изделия, г	Нормативы работ за 7 часов
Булочки школьные	25	1140
Булочки школьные	50	920
Булочки школьные	85	925
Булочки школьные	100	745
Булочки с кремом	50	580
Булочки с кремом	100	470
Булочки калорийные	100	690
Булочки калорийные	50	985
Булочки калорийные	100	980
Булочки ванильные дорожные	50	985
Булочки ванильные дорожные	65	830
Булочки ванильные дорожные	100	755
Булочки с орехами	100	825
Булочки глазированные	100	500
Булочка домашняя	50	960
Булочка домашняя	100	750
Булочка домашняя	110	735
Булочка с марципаном	50	555
Булочка с марципаном	100	395
Булочка с шафраном	100	700
Булочка с шафраном	110	750
Баба ромовая	500	140
Баба ромовая	1000	45
Ватрушки с творогом	36	750
Ватрушки	75	650
Коржи молочные	25	1020
Коржи молочные	50	830
Коржи молочные	75	720
Коржи молочные	100	645
Коржи сахарные	100	645
Кекс майский	75	495
Кекс майский	100	497
Кекс майский	500	122
Кекс майский	780	91
Кекс майский	1000	55
Кекс весенний	500	116
Кекс весенний	600	104
Кекс весенний	800	68
Кекс весенний	1000	60
Кекс столичный	75	450
Кекс столичный	100	400
Кекс столичный	1000	63
Коврижка	100	555
Коврижка медовая	85/90	570
Крендель слоеный	60	510
Крендель, кольца заварные	50	710
Крендель, кольца заварные	100	410
Крендель, кольца заварные	150	395
Кольца воздушные	25	800
Котлеты, запеченные в тесте	50	550
Котлеты, запеченные в тесте	100	500
Пирожное бисквитное	75	310

Пирожное корзиночка	75	310
Пирожное песочное кольцо	80	345
Пирожное слоеное с яблочной начинкой	70	435
Пирожное слоеное с яблочной начинкой	100	410
Пирожное слоеное с яблочной начинкой	1000	47
Пирожное трубочка с кремом	70	345
Пирожное с кремом	1000	41
Пирожное слоеное	80	505
Пирожное десертное натуральное	1000	15
Пирожное слоеное	40	520
Пирог бисквитный	50	580
Пирог бисквитный	75	520
Пирог бисквитный	100	410
Пирог бисквитный	1000	47
Пирог бисквитный	1500	53
Пирог бисквитный	2000	41
Пирог открытый с повидлом	500	57
Пирог открытый с творогом	500	57
Пирог бисквитный с цукатами	100	77
Пирог домашний с маком	50	630
Пирог домашний с маком	75	560
Пирог домашний с маком	100	440
Пирог домашний с маком	500	91
Пирог домашний с маком	1000	52
Пирог домашний с повидлом	1000	455
Пирог «Невский»	1000	50
Печенье «Анютины глазки»	1000	11
Печенье нарезное	1000	34
Печенье «Изобилие»	1000	30
Печенье миндальное с орехами	1000	15
Печенье «Ленинградское» сдобное	1000	30
Рожки сливочные с повидлом	45	440
Рожки слоеные с повидлом	70	400
Рожки слоеные	100	335
Рулет фруктовый	65	560
Рулет с маком	100	470
Слойка с повидлом	50	730
Слойка с повидлом	75	635
Слойка с повидлом	100	580
Слойка с марципаном	50	520
Слойка с марципаном	100	355
Слойка с марципаном	125	320
Торт бисквитный с кремом	500	47
Торт бисквитный кремовый	100	42
Торт бисквитный «Сказка»	200	19
Торт абрикосовый	500	39
Торт абрикосовый	800	26
Торт абрикосовый	1000	35
Торт «Сюрприз»	1000	18
Торт бисквитно – фруктовый	200	68
Торт бисквитно – фруктовый	500	21
Торт бисквитно – фруктовый	1000	35
Торт «Подарочный»	500	71
Торт «Подарочный»	1000	39
Торт «Безе»	1000	25
Тесто слоеное, фасованное	1000	130
Тесто песочное, фасованное	1000	185
Хворост	100	495
Хворост	1000	17
Языки слоеные	50	650
Языки слоеные	75	450
Языки слоеные	90	340
Яблоки, запеченные в тесте	125	34
Пирог из слоеного теста	100	425

Пирожки печеные с повидлом	75	465
Пирожки с повидлом	75	800