

Министерство образования и науки Пермского края
ГБПОУ «Уральский химико-технологический колледж»



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

Методические указания по выполнению курсового проекта для студентов специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Губаха 2017

РАССМОТРЕНО:
Протокол ПЦК ДПЦ
№__ от «__» _____ 2017 г.
Председатель ПЦК

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по УР
И.В. Шлегель _____
«__» _____ 2017г.

ПЕЧАТАЕТСЯ по решению
Методического совета УХТК
Протокол № __
от «__» _____ 2017 года
Председатель МС
_____ И.В. Шлегель

Организация работы структурного подразделения [Текст]: методические указания по выполнению курсового проекта для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания / Сост. Т.Н. Белькевич – Губаха: УХТК, 2017– 78 стр.

Методические указания составлены с целью оказания помощи студентам в выполнении курсового проекта по междисциплинарному курсу «Организация работы структурного подразделения» и содержат основные требования к курсовому проекту, рекомендации по его подготовке, написанию, оформлению и защите.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
1 ВЫБОР ТЕМЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	7
2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ СОДЕРЖАНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	9
3 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	11
4 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	24
4.1 Титульный лист	24
4.2 Содержание	24
4.3 Введение	24
4.4 Технологическая часть	26
4.5 Расчетная часть	29
4.6 Охрана труда и требования к безопасным условиям работы в струк- турном подразделении	53
4.7 Вывод	53
5 РУКОВОДСТВО КУРСОВЫМИ ПРОЕКТАМИ	55
6 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ И ОЦЕНКИ КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ	56
7 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	58
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	62
ПРИЛОЖЕНИЕ	64

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Курсовой проект выполняется студентом на заключительном этапе изучения ПМ06 Организация работы структурного подразделения, в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Выполнение курсовых проектов является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и обязательно для каждого студента.

Курсовой проект студента может стать составной частью (разделом, главой) дипломной работы по данной специальности.

Выполнение студентом курсового проекта по профессиональному модулю проводится с целью:

– определения уровня сформированности профессиональных компетенций:

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

– определения уровня сформированности общих компетенций:

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

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

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

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

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

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

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

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

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

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным и специальным дисциплинам;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умения применять теоретические знания при решении поставленных профессиональных задач;
- формирования умения использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной итоговой аттестации.

В процессе выполнения курсового проекта студент должен приобрести и закрепить навыки:

- работы со специальной литературой фундаментального и прикладного характера;
- систематизации, обобщения и анализа фактического материала по изучаемой проблеме;

– обоснования выводов и предложений по совершенствованию рассматриваемого вопроса.

Курсовой проект по дисциплине является индивидуальной, самостоятельно выполненной работой студента. Методические указания призваны помочь студенту выбрать тему и выполнить исследование на высоком уровне.

Выполнение курсового проекта предполагает консультационную помощь со стороны преподавателя и творческое развитие студентом темы и разделов курсового проекта.

Курсовой проект выполняется и защищается в сроки, определенные учебным графиком.

1 ВЫБОР ТЕМЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Тематика курсового проекта определяется программой учебной дисциплины.

Темы курсовых проектов обсуждаются на заседании предметно - цикловой комиссии соответствующей специальности и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Конкретная тематика курсовых проектов должна отвечать следующим требованиям:

- соответствовать задачам подготовки специалистов;
- учитывать направления и проблематику современных научных исследований;
- приобщать студентов к работе над проблемами, которые исследуют отдельные преподаватели и коллектив предметно – цикловой комиссии в целом;
- учитывать разнообразие интересов студентов в области теории и практики по избранной специальности.

Темы курсовых проектов могут определяться разными способами:

1. Преподаватель определяет тему курсового проекта студента.
2. Студент сам выбирает тему, соответствующую его интересам. При этом тема должна быть согласована с руководителем курсового проекта.

При выборе темы необходимо учитывать, в какой мере разрабатываемые вопросы актуальны для работодателя, обеспечены исходными данными, литературными источниками, соответствуют индивидуальным способностям и интересам студента.

Не допускаются односложные формулировки тем, соответствующие названию дисциплины или темы дисциплины, констатирующего типа, носящие откровенно реферативный характер, дублирующие темы курсовых проектов по другим учебным дисциплинам.

После того как тема курсового проекта выбрана и согласована с руководителем (преподавателем), оформляется бланк задания (ПРИЛОЖЕНИЕ А) и составляется календарный план (ПРИЛОЖЕНИЕ Б), в котором определяются сроки выполнения этапов курсового проекта. План облегчает контроль за ходом выполнения исследования и помогает студенту самостоятельно и осознанно выполнять курсовую работу.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ СОДЕРЖАНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Структура курсового проекта должна быть четкой и обоснованной, чтобы была видна логика рассмотрения проблемы. Она должна соответствовать содержанию производственной практики, а также объему знаний, умений и навыков, предусмотренных Государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

По содержанию курсовой проект может носить теоретический или практический характер.

Структура курсового проекта:

1. Титульный лист.
2. Задание на выполнение курсового проекта.
3. Содержание.
4. Пояснительная записка.
5. Заключение.
6. Список используемых источников.
7. Приложения.

Перечень вопросов, подлежащих разработке, определяется темой конкретной письменной экзаменационной работы.

Пояснительная записка должна содержать:

Введение

1 Технологическая часть

1.1 Характеристика исследуемого предприятия

1.2 Организационно – производственная структура предприятия

1.3 Характеристика структурного подразделения

2 Расчетная часть

2.1 Разработка производственной программы

2.2 Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

2.3 Составление производственной программы и режима работы цеха;

- 2.4 Расчет численности работников производства и зала
- 2.5 Расчет показателей эффективности использования оборудования
- 3 Охрана труда и требования к безопасным условиям работы в структурном подразделении

В тексте целесообразно помещать итоговые и наиболее важные графики, схемы, диаграммы.

4 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Общие требования к курсовому проекту:

- четкость и логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающих неоднозначность толкования;
- конкретность изложения результатов выполненной работы;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

По объему пояснительная записка должна содержать 20-25 страниц печатного текста формата А - 4, который оформляется в соответствии с СТО КП СМК. УП-3/РК-4.2.4.

Общие требования

Текстовые документы выполняются с использованием компьютера по ГОСТ 7.32.-2001:

- текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210 x 297)
- межстрочный интервал (интерлиньяж) – 1,5
- цвет шрифта - черный
- тип шрифта ГОСТом не определен, но для всех ВКР; курсовых, дипломных работ и проектов, а также отчетов тип шрифта - GOST type A; для рефератов и других текстовых документов - Times New Roman;
- размер шрифта (кегель) – основной 14, для заполнения таблиц – 12
- абзацный отступ 1,5 см (ГОСТ 2.105-95)
- выравнивание текста – по ширине листа
- размеры полей: правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм, левое - 30 мм.
- страницы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в правой нижней части листа без точки. Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ В) включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится.

Пояснительные записки выполняют на листах с рамкой и основной надписью, шаблоны которых выдаются в электронном варианте в учебной части.

Построение текстового документа

Текст основной части документа делят на разделы.

Текст разделов при необходимости разбивают на подразделы, пункты и подпункты. При делении текста на пункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

Заголовки структурных элементов выполняются в соответствии с ГОСТ 7.32-2001:

1) заголовки структурных элементов работы (содержание, введение, заключение, список использованных источников, приложения и др.) располагают центрировано, без точки в конце и печатают прописными буквами (размер шрифта – 16, полужирный) без подчеркивания.

2) каждый структурный элемент (введение, заключение, список использованных источников, приложение) следует начинать с новой страницы, порядковый номер перед ними не ставят

3) заголовки основной части работы нумеруют арабскими цифрами без точки, печатают прописными буквами и начинают печатать с нового листа

4) разделы делятся на подразделы, которые в свою очередь могут делиться на пункты и подпункты (и более мелкие). Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера точка не ставится. Аналогичным образом нумеруются и пункты в подразделе

Пример:

2.4.2 Анализ результатов

Если в разделе всего один подраздел, или в подразделе один пункт, подраздел и пункт все равно нумеруются. Заголовки подразделов, пунктов и подпунктов печатают с абзацного отступа строчными буквами, начиная с прописной, шрифт полужирный, размер шрифта - 14.

5) если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются. Заголовок может быть напечатан в 2-3 строки через 1 интерлиньяж, при этом каждая строка должна сохранять смысловое значение

б) Заголовки разделов должны иметь 12 пт перед и после. Заголовки подразделов и параграфов должны иметь по 6 пт перед и после.

Внутри пунктов или подпунктов могут быть приведены перечисления. Перед каждой позицией перечисления в соответствии с ГОСТ 7.32-2011 следует ставить дефис (маркированный список). Для дальнейшей детализации необходимо использовать арабские цифры со скобкой, а запись производить с абзацного отступа.

Если в тексте даются ссылки на одно из перечислений перед ним вместо дефиса ставят строчную букву (за исключением ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь)

Пример

- a) _____
- б) _____
 - 1) _____
 - 2) _____
- в) _____

Нумерация страниц

Страницы текстового документа следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему документу.

В пояснительной записке к курсовому проекту номер страницы про- ставляют в графе 3 основной надписи.

Титульный лист текстового документа включают в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

Листы задания на курсовую работу, вложенного в текстовый документ, не включают в общую нумерацию страниц.

Формулы и уравнения

Формулы печатают в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001. Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку, перед и после формулы 12 пт.

Формулы выделяют из текста в отдельную строку. Если формула не умещается в одну строку, то она может быть перенесена после знаков выполняемых действий, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Формулы, за исключением помещаемых в таблицах, приложениях и поясняющих данных к иллюстрациям, нумеруют по порядку арабскими цифрами в пределах документа. Номер указывают в круглых скобках с правой стороны листа (14,5 см) на уровне формулы.

Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, приводят непосредственно под формулой.

Пояснения каждого символа приводят с новой строки без абзацного отступа.

Пример

Расчетное значение средней составляющей ветровой нагрузки w на высоте z над поверхностью земли определяем по формуле

$$w = w_g k(z) c, \quad \text{где} \tag{1}$$

w_g - расчетное значение ветрового давления;

$k(z)$ - коэффициент, учитывающий изменение ветрового давления по высоте z ;

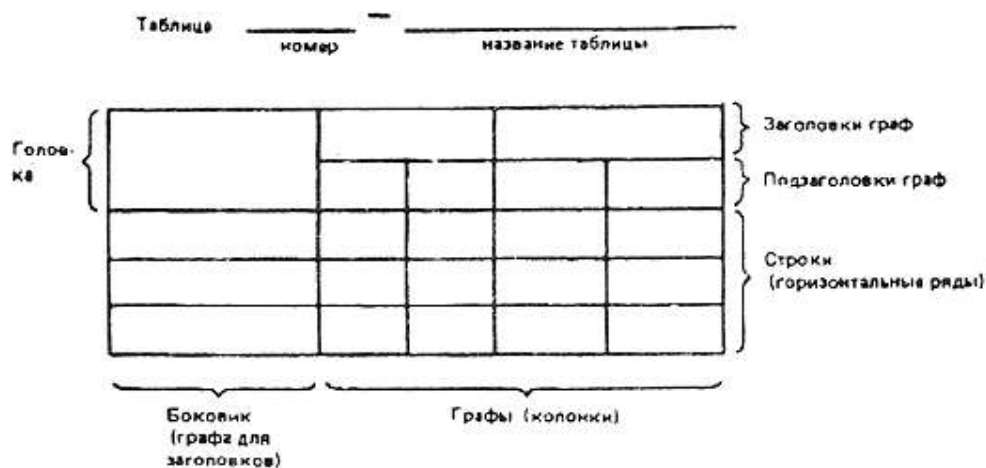
c - аэродинамический коэффициент.

Таблицы

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения числового или текстового материала и оформляют в соответствии с ГОСТ 7.32-2001.

Таблицу, в зависимости от ее размера, помещают непосредственно под текстом, в котором дана ссылка на нее, или на следующей странице, а, при необходимости, в приложении к документу.

Каждая таблица имеет следующие структурные элементы:



- заголовки столбцов и строк таблицы пишут прописной буквы в единственном числе,

- подзаголовки столбцов - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение.

- в конце заголовков и подзаголовков столбцов и строк точки не ставят.

Пример

Таблица 1 – Типы специальных монтажных соединений (СМС)

Технологический процесс	СМС на опоре		СМС с продольным соединением кромок	
	безметизные	на метизах	безметизные	на метизах
Автономный (ручной)	–	Высокопрочные дюбели	Контактная точечная сварка	Комбинированные заклепки
С энергетическими коммуникациями	Точечная сварка, электрозаклепки	Самонарезающие винты	Фальцовка механическая	–

Все таблицы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная). Каждая таблица должна иметь тематический заголовок, который следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Пример:

Таблица 3 - Доходы фирмы

Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным и кратким. Точка в конце тематического заголовка не ставится.

При заполнении таблиц используется размер шрифта – 12, интерлиньяж – 1.

Заголовки столбцов, как правило, записывают параллельно строкам таблицы, но при необходимости допускается их перпендикулярное расположение.

Строки боковика заполняют строчными буквами, начиная с прописной, при этом между однострочными элементами боковика таблицы – двойной интервал; многострочные элементы боковика пишут через 1 интерлиньяж, с абзацным отступом первой строки 0,5 см.

Если в столбцах таблицы приводится текстовый материал – выравнивание по верхнему краю, если цифровой материал – по нижнему.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Головка таблицы в любом случае должна быть отделена линией от остальной части таблицы.

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается.

При необходимости нумерации показателей, включенных в таблицу, порядковые номера указывают в первой графе (боковике) таблицы перед их наименованием.

Пример:

Таблица 1 – Исходные данные

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>1 Нормативный срок эксплуатации оборудования, лет</i>	<i>10</i>
<i>2 Площадь земли, занимаемая производством, м²</i>	<i>35</i>
<i>3 Численность персонала, обслуживающего установку, чел.</i>	<i>2</i>

Для сокращения текста заголовков и/или подзаголовков граф таблицы отдельные наименования параметров заменяют буквенными обозначениями, установленными ГОСТ 2.321, или другими обозначениями, если они пояснены в тексте или графическом материале. При этом буквенные обозначения выделяют курсивом.

Если все показатели, приведенные в графах таблицы, выражены в одной и той же единице физической величины, то ее обозначение указывают один раз справа над таблицей.

Если числовые значения величин в графах таблицы выражены в разных единицах физической величины, то их обозначение указывают в заголовке каждой графы или строки через запятую.

Пример:

Таблица 1 – Зависимость показателей от условного прохода

Размеры в миллиметрах

Условный проход, D_y	D	L	L_1	L_2	Масса, кг, не более
50	160	130	525	600	160
80	195	210			170
100	215	230	530	610	190

Если таблица не помещается на одной странице, название помещают только над первой частью, а над таблицей пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы

Пример:

Продолжение Таблицы 1.

Если таблица переносится на следующую страницу, то все столбцы (графы) нумеруют и на следующую страницу переносят не головку таблицы, а только номера столбцов

Если таблица имеет большое количество столбцов, допускается делить ее на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы

Иллюстрации

Иллюстрации (чертежи, диаграммы, рисунки, схемы) используют в тексте документа, чтобы придать излагаемому материалу ясность и конкретность.

Иллюстрации располагают непосредственно после упоминания в тексте или на следующей странице и обозначают словом «Рисунок». В соответствии с ГОСТ 7.32-2001 на все рисунки в тексте должны быть даны ссылки

Пример:

На рисунке 2 приводится схема...

Нумеруются рисунки арабскими цифрами, при этом нумерация сквозная. Слово «Рисунок» пишется полностью, после чего через тире следует подпись к рисунку

Номер рисунка и подпись располагается центрировано непосредственно под рисунком, точка в конце названия не ставится

Пример:

Рисунок 2 - Структура фирмы

Иллюстрации могут иметь тематическое наименование и поясняющие данные (подрисуночный текст). Подрисуночный текст помещают под иллюстрацией, а ниже по центру печатают слово «Рисунок», его номер и наименование. Размер шрифта – 12.

Пример:

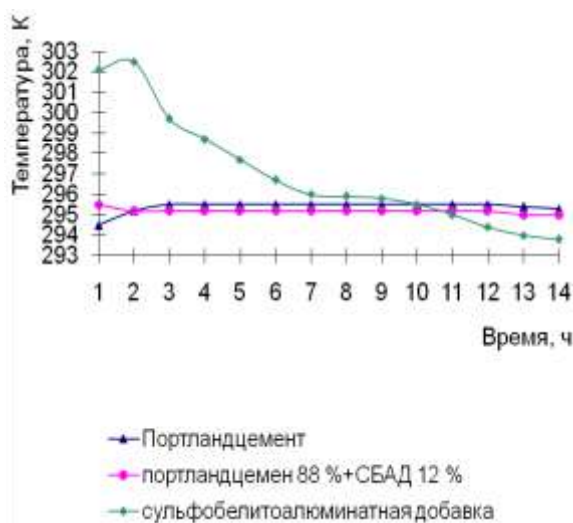


Рисунок 1 – Тепловыделение цементного теста нормальной густоты

Оформление списка использованных источников

По ГОСТ 7.32-2001 список литературы должен называться «Список использованных источников».

Список использованных источников помещают в конце текстового документа перед приложениями.

Структура списка использованных источников следующая (ПРИЛОЖЕНИЕ Г):

- нормативные акты;
- книги;
- печатная периодика;
- источники на электронных носителях локального доступа;
- источники на электронных носителях удаленного доступа (т.е. интернет-источники).

Нормативные акты располагаются в следующем порядке:

- международные акты, ратифицированные Россией, причем сначала идут документы ООН;

- Конституция России;
- кодексы;
- федеральные законы;
- указы Президента России;
- постановления Правительства России;
- приказы, письма и пр. указания отдельных федеральных министерств и ведомств;

- законы субъектов России;
- распоряжения губернаторов;
- распоряжения областных (республиканских) правительств

Законы располагаются по дате принятия (подписания Президентом России), начиная с самых ранних, остальная литература в алфавитном порядке авторов, если нет автора, то в алфавитном порядке заглавия

Описание документа по ГОСТ 7.1-2003 содержит следующие области:

- область заглавия и сведений об ответственности (название и ФИО автора или редактора, общее обозначение материала);
- область издания (особенности данного издания по отношению к предыдущему изданию того же произведения);
- область специфических сведений;
- область выходных данных (место издания, издательство, дата издания);
- область физической характеристики (объем материала, размеры и пр.);
- область серии (заглавие серии, ФИО редактора серии, международный стандартный номер серии ISSN и др.);
- область примечания;
- область стандартного номера (или его альтернативы) и условий доступности.

Обязательными являются области 1, 2, 4 и частично 5. При оформлении списка использованных источников можно использовать образцы описания, которые приведены в Приложении

Оформление ссылок

Оформление ссылок регламентируется ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления». Стандарт распространяется на библиографические ссылки, используемые в любых опубликованных и неопубликованных документах на любых носителях.

По расположению в документе ссылки могут быть:

- внутритекстовые, помещенные в тексте документа;
- подстрочные, вынесенные из текста вниз страницы документа (в сноску);
- затекстовые, вынесенные за текст документа или его части (в выноску).

При повторе ссылок на один и тот же объект различают ссылки:

- первичные, в которых библиографические сведения приводятся впервые в данном документе;
- повторные, в которых ранее указанные библиографические сведения повторяют в сокращенной форме.

Повторные ссылки также могут быть внутритекстовыми, подстрочными, затекстовыми.

Если объектов ссылки несколько, то их объединяют в одну комплексную библиографическую ссылку. Ссылки, включенные в комплексную ссылку, отделяют друг от друга точкой с запятой с пробелами до и после этого знака.

При оформлении работ используют затекстовые ссылки. Для связи затекстовых библиографических ссылок с текстом документа используют знак выноски или отсылку, которые приводят в виде цифр (порядковых номеров).

Отсылки в тексте документа заключают в квадратные скобки.

Затекстовая библиографическая ссылка - это номер источника в списке ссылок, который оформляется как перечень библиографических записей, помещенный после текста документа. При этом совокупность затекстовых библиографических ссылок не является библиографическим списком (списком литературы), который также помещаемыми после текста документа.

Ссылка в указанной совокупности затекстовых ссылок содержит все элементы, которые должны быть в описании источника в списке литературы.

При нумерации затекстовых ссылок используется сплошная нумерация для всего документа в целом. Для связи с текстом документа порядковый номер библиографической записи в затекстовой ссылке в отсылке, которую приводят в квадратных скобках в строку с текстом документа.

Пример:

В тексте:

Общий список справочников по терминологии, охватывающий время не позднее середины XX века, дает работа библиографа И. М. Кауфмана [59].

В затекстовой ссылке:

59. Кауфман И. М. Терминологические словари: библиография. М., 1961.

Если ссылку приводят на конкретный фрагмент текста документа, в ссылке указывают порядковый номер и страницы, на которых помещен объект ссылки. Сведения разделяют запятой, например:

Пример:

В тексте:

[10, с. 81]

В затекстовой ссылке:

10. Бердяев Н. А. Смысл истории. М. : Мысль, 1990. 175 с.

Оформление приложений

Приложения оформляются в соответствии с ГОСТ 7.32-2001

- в тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки;
- приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте.
- каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения.
- приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста строчными буквами, начиная с прописной отдельной строкой.
- приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность

Пример:

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

- нумерация страниц приложений и основного текста должна быть сквозная.

Если приложение представлено в виде таблицы и расположено на нескольких страницах, то на последующих страницах приложения над таблицей пишут с начала строки «Продолжение таблицы» и указывают ее обозначение.

Обозначение курсовых проектов

Текстовым и графическим документам в составе курсового проекта присваиваются обозначения, которое включает сокращенное название выполненной работы, код специальности, год выполнения работы, номер варианта и код документа (пояснительная записка).

Пример:

Обозначение пояснительной записки в составе курсового проекта

КП 19.02.10.16.04.69 ПЗ

<i>КП</i>	- курсовой проект
<i>19.02.10</i>	- код специальности «Технология производства общественного питания»
<i>15</i>	- год выполнения работы (2017)
<i>04</i>	- номер группы (ТПП-04)
<i>69</i>	- последние две цифры номера зачетной книжки
<i>ПЗ</i>	- пояснительная записка

4 ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

4.1 Титульный лист

Титульный лист (Приложение В) должен содержать:

- наименование учебного заведения,
- наименование дисциплины, по которой выполняется курсовой проект;
- тему работы,
- код и наименование специальности, по которой обучается студент;
- фамилию, инициалы руководителя работы, его подпись;
- фамилию, инициалы студента, номер его учебной группы (взвода);
- оценку, полученную студентом за выполнение работы и её защиту;
- наименование города, в котором находится учебное заведение;
- год написания работы.

4.2 Содержание

В содержании последовательно излагаются наименования глав, разделов и подразделов курсового проекта. При этом их формулировки должны точно соответствовать содержанию работы, быть краткими, четкими, последовательно и точно отражать её внутреннюю логику.

В содержании указывают страницы, с которых начинаются каждая глава, раздел или подраздел. Страницы в работе должны быть пронумерованы. Счет нумерации страниц начинается с титульного листа, на котором номер страницы не указывается. Введение, отдельные главы, заключение, список источников и каждое приложение **должны** всегда **начинаться на новой странице**. Пример оформления содержания приводится в Приложении Д. Текст работы должен соответствовать содержанию.

4.3 Введение

В разделе «Введение» раскрывают актуальность и значение темы, цель работы, поставленные задачи, излагают методы, которые планируют использовать для решения поставленных задач и достижения цели, а так же ожидаемый результат от проделанной работы.

Краткая характеристика предприятия общественного питания, как развивающейся отрасли. Основные направления общественного питания и перспективы его развития. Сущность и актуальность данной темы, значение. Рекомендуемый объем 2-2,5 страницы.

- **Цель** проекта. Цель показывает направление раскрытия темы работы. Выглядеть это может следующим образом: *«Целью данной работы является изучение (описание, определение, установление, исследование, рассмотрение, разработка, раскрытие, освещение, выявление, анализ, обобщение....»*

- **Задачи** курсового проекта. Задачи – это способы достижения цели. В соответствии с основной целью следует выделить 3-4 целевые задачи, которые необходимо решить для достижения главной цели исследования. Это либо решение подпроблем, вытекающих из общей проблемы, либо задачи анализа, обобщения, выявления, обоснования, разработки, оценки отдельных аспектов общей проблемы. Каждая из задач формулируется в соответствии с главами курсового проекта. Формулируются задачи следующим образом: *«Для достижения поставленной в курсовому проекту цели решались следующие задачи:*

1. рассмотреть практику организации производства детского кафе;
2. выявить актуальность необходимости улучшения использования основного и технологического оборудования для повышения эффективности производства;

3. изучить принцип разработки производственной программы для горячего цеха детского кафе;

4. Изучить основные пути повышения эффективного использования оборудования

- **Объект и предмет** курсового проекта. **Объект** – это процесс или явление, порождающие проблемную ситуацию и избранные для изучения. У разных наук может быть один объект, но разные предметы. **Предмет** более узок и конкретен. Благодаря его формулированию в курсовому проекту из общей системы, представляющей объект исследования, выделяется часть системы или процесс, протекающий в системе, являющийся непосредственным предметом

исследования. Для нашего примера это выглядит примерно так: *«Объектом курсового исследования являются организация работы супового отделения горячего цеха Предмет исследования – плановое меню детского кафе, и т.д.*

4.4 Технологическая часть

4.4.1 Характеристика исследуемого предприятия

В этом разделе курсового проекта необходимо установить основные характеристики исследуемого предприятия – проклассифицировать по следующим признакам:

1. Организационно – правовая форма:

- индивидуальный предприниматель (ИП)
- хозяйственное товарищество (полное, на вере)
- хозяйственное общество (общество с ограниченной ответственностью, закрытое акционерное общество, открытое акционерное общество)

2. Характер деятельности:

- предприятия, организующие производство продукции общественного питания с возможностью доставки потребителям;
- предприятия, организующие производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей с потреблением на месте и на вынос с возможностью доставки;
- предприятия, организующие реализацию продукции общественного питания (с возможным потреблением на месте);
- предприятия выездного обслуживания;
- предприятия, организующие доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения.

3. Тип и класс предприятия (с учетом определения по ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания»

А) По характерным особенностям обслуживания, ассортимента продукции, услуг (тип предприятия): ресторан; бар; кафе; столовая; закусочная; пред-

приятие быстрого обслуживания; буфет; кафетерий; кофейня; магазин кулинарии.

Б) По качеству и объему предоставляемых услуг (класс предприятия): «люкс»; высший класс; первый класс

4. По ассортименту выпускаемой продукции: универсальное; специализированное

5. По времени функционирования: постоянно действующие; сезонные

6. По месту функционирования: стационарное; передвижное

8. По обслуживаемому контингенту: общедоступное; молодежное; детское; рабочее; студенческое; школьное и т.д.

9. Указать месторасположение предприятия, часы работы предприятия и является ли помещение предприятия собственным или арендуемым.

10. Миссия и концепция предприятия

Определить миссию предприятия. Дать краткую характеристику фирменного стиля (фирменный стиль: название, товарный знак, логотип, их описание и расшифровка символики), дизайна и интерьера, звукового оформления, форм и методов обслуживания, применяемых на предприятии, товарной и ассортиментной (меню), а также ценовой и маркетинговой политики предприятия. Сделать вывод об их согласованности и соответствии их единой концепции предприятия.

11. Нормативная документация, применяемая на предприятии

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1996 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г. В каждом Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в ведении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов. Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и го-

товых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические технологические карты.

Сборником рецептов руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Указать нормативную документацию, используемую на предприятии.

4.4.2 Организационно – производственная структура предприятия

Весь персонал исследуемого предприятия подразделяется на:

- административный;
- производственный;
- обслуживающий.

Заполнить таблицу 1.

Составить примерную схему организационной структуры управления предприятием общественного питания. Указать действующие должностные инструкции. Проанализировать графики выхода на работу работников структурного подразделения. Охарактеризовать основные функциональные группы помещений предприятия, их расположение, дать определение производственных подразделений, организуемых на предприятии (рабочее место, производственный участок, цех и др.), указать их состав и взаимосвязь. Составить примерную схему структуры производства на предприятии.

Таблица 1 - Организационно – производственная структура предприятия

Категория работников	Структура персонала, %	Фактически за отчетный год, чел.
1. Административный персонал: директор (управляющий, менеджер, заведующий) предприятия, инженер (техник) – технолог (менеджер по производству)		
2. Производственный персонал: заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар, кондитер, пекарь.		
3. Обслуживающий персонал: метрдотель, официант, бармен, сомелье, бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик, кассир, продавец магазина (отдела) кулинарии.		
Всего:		

4.4.2 Характеристика структурного подразделения

Дать характеристику структурного подразделения (согласно теме курсового проекта). Составить таблицу 2.

Таблица 2 - Организация работы структурного подразделения

Наименование цеха	Ассортимент выпускаемой продукции	Микроклимат, расположение	Перечень рабочих мест, участков, технологических линий	Оборудование	Инвентарь, инструменты	Управление, персонал

Сделать анализ правильности организации работы структурного подразделения с точки зрения норм и требований, предъявляемых к ним.

4.6 Расчетная часть

4.5.1 Разработка производственной программы

Производственной программой различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и работающих на сырье – является дневное расчетное меню для реализации блюд в зале данного предприятия и для снабжения буфетов, столовых-догоготовочных, магазинов кулинарии, отпуска обедов на дом.

Разработка производственной программы доготовочных предприятий общественного питания и работающих на сырье осуществляется в следующем порядке: определяется вместимость залов (для предприятий с постоянным контингентом потребителей), количество потребителей, общее количество блюд и количество блюд по группам в ассортименте; составляются расчетное меню для зала, отпуска обедов на дом и ассортимент реализуемой продукции в магазине кулинарии и буфетах.

Определение-вместимости залов.

Для столовых при **производственных предприятиях, стройках** вместимость зала может быть определена по формуле

$$P = N_c \cdot 0,9 \cdot P_n / 1000, \text{ где} \quad (1)$$

P — вместимость зала (количество мест);

N_c — численность работающих на производственном предприятии в основную смену;

0,9 — явочный коэффициент;

P_n — норматив мест на производственных предприятиях в расчете на 1000 работающих в основную смену.

Основной сменой, по которой рассчитан норматив мест на предприятиях, следует считать смену, наиболее многочисленную по количеству работающих. Значения нормативов развития сети общественного питания на производственных предприятиях приведены в Справочнике руководителя предприятия общественного питания (1981 г.).

Для организации диетического питания необходимо предусмотреть 20 % мест от общего количества мест в зале.

Для столовых **в административных учреждениях и проектных организациях** вместимость зала может быть определена по формуле

$$P = N \cdot 0,8 / \varphi, \text{ где} \quad (2)$$

N — численность работающих в учреждении или проектной организации;

0,8 — явочный коэффициент;

ϕ — оборачиваемость места в зале ($\phi = 4$).

Для организации диетического питания выделяется 20 % мест от общего количества.

Для столовых при **высших учебных заведениях** вместимость залов и буфетов может быть определена по формуле

$$P = N \cdot P_n / 100, \text{ где} \quad (3)$$

N — расчетное количество студентов;

P_n — норматив мест, %

Расчетное количество студентов принимается исходя из наибольшей численности студентов дневного отделения плюс 10 % студентов-заочников.

Для столовых при **общеобразовательных школах и профтехучи-лицах** вместимость залов определяется по формуле

$$P = N \cdot P_n / 100, \text{ где} \quad (4)$$

N — численность учащихся;

P_n — норматив мест на 100 учащихся.

Пример. Определить необходимое количество мест в столовой при текстильной фабрике с численностью работающих в основной смене 1200 человек.

Норматив мест равен 250. Подставляя это значение в формулу (1), получим соответствующее количество мест:

$$P = 1200 \cdot 0,9 \cdot 250 / 1000 = 270 \text{ мест}$$

Количество мест для зала диетпитания равно $270 \cdot 0,2 = 54$ места. Следовательно, в столовой может быть запроектировано два зала: для питания по комплексам — 216 мест и для диетпитания — 54 места.

Определение количества потребителей.

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приема пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы,

Режим работы предприятий общественного питания, обслуживающих производственные предприятия и учреждения, устанавливается в зависимости от режима работы обслуживаемых объектов (количество смен, продолжительность работы каждой смены, продолжительность обеденных перерывов) и согласовывается с администрацией и фабричным, заводским или местным комитетом профсоюза. Часы работы столовых, обслуживающих учебные заведения, определяются в соответствии с организацией учебного процесса (обучение студентов в дневные и вечерние часы, продолжительность перерывов между лекциями и т. д.).

В ресторанах при вокзалах (железнодорожных, речных и аэровокзалах) часы работы залов устанавливаются в соответствии с расписанием поездов, пароходов, самолетов.

Средняя продолжительность приема пищи одним потребителем во время завтрака, обеда и ужина для различных типов предприятий приведена в приложении 5. На основании материалов обследования были определены средние проценты загрузки залов в отдельные часы работы предприятий и составлены примерные графики их загрузки (приложение 6).

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия, определяется по формуле

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi \cdot x / 100, \text{ где} \quad (5)$$

$N_{\text{ч}}$ — количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

P — вместимость зала (количество мест);

φ — оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

x — загрузка зала в данный час, %.

Оборачиваемость мест зависит от продолжительности приема пищи и определяется по формуле:

$$\varphi = 3600/t, \text{ где} \quad (6)$$

t — время приема пищи одним потребителем, с.

Общее количество потребителей за день составит:

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}} \quad (7)$$

При определении количества потребителей с учетом оборачиваемости мест в зале расчет ведется по формуле

$$N_{\text{д}} = P \cdot \varphi, \text{ где} \quad (8)$$

$N_{\text{д}}$ — количество потребителей, обслуживаемых в течение дня;

P — вместимость зала;

φ — оборачиваемость места в зале в течение дня.

Примерные значения (φ) для различных предприятий общественного питания приведены в приложении 7.

Определение количества блюд.

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

Общее количество блюд определяется по формуле

$$n = N \cdot m, \text{ где} \quad (9)$$

n — количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня;

N — количество потребителей в течение дня;

m — коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и горячих напитков);

$$m = m_{\text{холодных блюд}} + m_{\text{супов}} + m_{\text{вторых горячих блюд}} + m_{\text{слад.блюд и гор. напит.}} \quad (10)$$

В число холодных блюд входят молоко и кисло-молочные продукты.

Значения коэффициента потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания приведены в приложении 8.

Разбивка общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие) и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т. п.) производятся в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием (приложение 9).

Если на предприятии общественного питания (столовая общедоступная, диетическая и др.) предусмотрено несколько режимов питания (завтрак, обед,

ужин), то количество блюд определяется для каждого режима отдельно по формулам:

$$n_3 = N_3 \cdot m_3 \quad (11)$$

$$n_0 = N_0 \cdot m_0 \quad (12)$$

$$n_y = N_y \cdot m_y \quad , \text{ где} \quad (13)$$

n_3 — общее количество блюд, реализуемых в течение завтрака;

n_0 — общее количество блюд, реализуемых в течение обеда;

n_y — общее количество блюд, реализуемых в течение ужина;

m_3 — коэффициент потребления блюд во время завтрака;

m_0 — коэффициент потребления блюд во время обеда;

m_y — коэффициент потребления блюд во время ужина;

N_3 — количество потребителей в течение завтрака;

N_0 — количество потребителей в течение обеда;

N_y — количество потребителей в течение ужина.

Затем производится разбивка общего количества блюд, реализуемых в течение завтрака, обеда, ужина, на отдельные группы в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в общедоступных и диетических столовых (приложение 9).

Если предприятие работает по **комплексным меню** (столовые при производственных предприятиях, учебных заведениях, рестораны и др.), то количество блюд каждого наименования, входящих в состав данного комплекса, должно соответствовать количеству потребителей, пользующихся этим комплексом. Процентную разбивку блюд в этом случае не делают.

Общее количество блюд, отпускаемых на дом, определяется по формуле

$$n_1 = 0.05 \cdot n \quad , \text{ где} \quad (14)$$

n — количество блюд, реализуемых в зале в течение дня.

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

Количество напитков, кондитерских изделий, хлеба, фруктов и т. д. для всех предприятий общественного питания определяется на основе примерных норм потребления на одного человека (приложение 10).

Составление расчетного меню.

Расчетное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Оно составляется по действующим Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения.

В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых форм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.

Расчетное меню со свободным выбором блюд может составляться на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т. п.). Перечень блюд в меню записывается в строго определенном порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда. Количество порций различных блюд в меню принимается из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Сокращение количества наименований блюд, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения в меню фирменных и сезонных блюд.

Меню для отпуска обедов на дом составляется из тех же блюд, которые реализуются в зале.

Меню специализированных предприятий общественного питания (шашлычная, пирожковая и т. п.) следует начинать с блюд, по которым это предприятие специализируется, т. е. с шашлыков, пирожков и т. п.

Расчетное комплексное меню применяется в основном в столовых при производственных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях, а также

может использоваться в общедоступных столовых и ресторанах. Расчетное комплексное меню представляет собой набор блюд для завтрака, обеда или ужина с указанием их количества. Рекомендуется составлять несколько вариантов комплексных обедов, завтраков и ужинов, различных по составу блюд и стоимости рациона. Исходными данными для составления этого вида меню являются количество потребителей и ассортимент блюд для принятого рациона (завтрака, обеда, ужина).

В комплексных меню должны быть указаны стоимость, а также пищевая и энергетическая ценность каждого блюда в отдельности и комплекса в целом. Стоимость комплекса должна быть кратной 5—10 копейкам; химический состав и энергетическая ценность — соответствовать физиологическим потребностям организма для каждого приема пищи в отдельности с учетом энергозатрат, обусловленных той или иной профессией.

В связи с этим при трехразовом питании рекомендуется следующее распределение энергетической ценности суточного рациона: завтрак — 30 %, обед — 45, ужин — 25 %.

При составлении меню комплексных обедов в ресторане расчет пищевой ценности блюд производить не обязательно.

Блюда, входящие в меню комплексных обедов, не должны повторяться в меню общего зала ресторана, так как это связано с применением разной наценки на обеденные и порционные блюда. Норма закладки сырья для блюд, входящих в комплексы, может быть принята по второй колонке Сборника рецептов блюд.

Расчетное меню дневного рациона применяется в столовых с постоянным контингентом потребителей: при профтехучилищах, санаториях, домах отдыха, туристических комплексах и т. п. Оно составляется также для питания участников конференций, съездов, туристов.

Меню для учащихся и отдыхающих должно составляться с учетом физиологических норм питания и рекомендуемого набора продуктов; меню для участников различных мероприятий — с учетом стоимости. Меню может быть

комплексным (профтехучилища, турбазы) и со свободным выбором (санатории, дома отдыха), когда блюда заказывают накануне.

Расчетное диетическое меню применяется в диетических столовых, в диетических отделениях столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, а также в санаториях и домах отдыха. Оно составляется на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания и может быть со свободным выбором блюд и комплексное.

В первом случае после каждого блюда, кроме количества порций и его пищевой и энергетической ценности, указываются номера диет, для которых оно рекомендуется; во втором — по каждой диете в отдельности составляется комплекс для завтрака, обеда и ужина.

При составлении расчетного меню завтрака, обеда и ужина следует учесть наиболее часто рекомендуемые диеты: № 1,2, 5, 7, 10, 15. Если составляется комплексное меню по диетам, то может быть рекомендовано следующее соотношение диет (в %): № 1—15, № 2— 20, № 5—30, № 7/10—25, № 15—10.

Это соотношение может быть изменено в соответствии с характером заболевания потребителей. Диета № 15 может быть исключена, если в столовой, кроме диетзала, имеется зал общего питания. При составлении меню следует руководствоваться действующим сборником рецептов «Диетическое питание в столовых».

Расчетное банкетное меню составляется в соответствии с пожеланиями заказчика. Исходными данными для его составления являются характер банкета (свадьба, юбилей и т. п.) и число его участников. Количество различных наименований блюд в меню зависит от желания заказчика.

Ассортимент продукции для магазина кулинарии устанавливается на основе примерного ассортимента полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.

Учитывая обеспечение спроса потребителей на продукцию общественного питания, разнообразие ассортимента и обеспечения рентабельности

работы магазина кулинарии, целесообразно принимать следующий примерный удельный вес объема реализации каждого вида изделий:

Кулинарные изделия и полуфабрикаты, %:	
из мяса и птицы.....	25—30
из рыбы	15—10
из творога и крупы	10—15
из овощей	15—10
мучные кондитерские и булочные изделия.....	30—25
сопутствующие товары	5—10
ИТОГО	100

Пример. Разработать производственную программу для ресторана I категории на 200 мест. Предусмотреть реализацию комплексных обедов в дневное время.

Принимаем, что в ресторане 30 %, или 60, мест отведены для реализации комплексных обедов.

Количество потребителей определяем отдельно для залов на 140 и 60 мест по графику загрузки зала. С 11 до 17 ч расчет потребителей ведется отдельно для залов на 140 и 60 мест, а с 18 до 23 ч — для зала на 200 мест.

Таблица 1 - График загрузки зала ресторана на 200 мест

Часы работы	Общий зал на 140/200 мест			Комплексные обеды в зале на 60 мест			
	оборачиваемость места за 1 ч	средний процент загрузки зала	количество потребителей	оборачиваемость места за 1 ч	средний процент загрузки зала	количество потребителей	
11—12		40	56	2	30	36	
12—13		80	112	2	85	102	
13—14		90	126	2	90	108	
14—15		90	126	2	80	96	
15—16		60	84	2	30	36	
16—17		50	70	2	20	24	
17—18		Перерыв					
18—19	0,4	60	48				
19—20	0,4	90	72				
20—21	0,4	100	80				
21—22	0,4	100	80				
22—23	0,4	70	56				
итого			910			402	

В зале на 60 мест будут реализовываться два комплекса: I комплекс — 200 (табл. 2), II комплекс — 202, так как количество комплексов должно соответствовать количеству потребителей.

Таблица 2 - Меню комплексного обеда

Номер рецептуры блюда	Наименование блюда	Выход, г	Количество, порций
<i>I комплекс</i>			
61	Салат из свежих помидоров со сладким перцем	150	200
196	Щи из свежей капусты с мясом.....	250/25	200
697/747	Цыплята отварные с рисом.....	125/150	200
924	Компот из свежих яблок.....	200	200

Количество блюд, для общего зала ресторана составит 3185 (910 x 3,5 — коэффициент потребления блюд).

Пользуясь таблицей процентного соотношения блюд в ресторане (см. приложение 9), производим групповую и внутригрупповую разбивку блюд (таб.3).

Таблица 3 - Определение количества блюд для расчетного меню

Блюда	Процентное соотношение блюд		Количество блюд
	От общего количества	От данной группы	
Холодные блюда			
Рыбные	40		1274
Мясные		25	318
Салаты		30	382
Кисло-молочные продукты и т.д.		40	510
		5	64

На основании приложения 10 определяем количество напитков, кондитерских изделий, хлеба и другой продукции (табл. 4).

Таблица 4 - Определение необходимого количества покупной и прочей продукции

Наименование	Норма на одного человека, л.	Общее количество на 1312 человек
Напитки	0,25	328
В том числе:		
фруктовая вода	0,05	65,6
минеральная вода	0,08	105,0
натуральный сок	0,02	26,2
напиток собственного производства	0,01	131,2

На основании Сборника рецептур блюд, ассортиментного минимума и полученных данных из предыдущих таблиц составляем расчетное меню ресторана, которое является производственной программой ресторана (табл.5).

Таблица 5- Расчетное меню ресторана

<i>Номер рецептуры блюда</i>	<i>Наименование блюда</i>	<i>Выход</i>	<i>Количество блюдов</i>
43	<i>Икра кетовая</i>	<i>50/15/14</i>	<i>50</i>
44	<i>Кета с лимоном</i>	<i>75/14</i>	<i>150</i>
147	<i>Крабы под маринадом</i>	<i>75/75/35</i>	<i>118</i>
159	<i>Ассорти мясное</i>	<i>100/75/25</i>	<i>100</i>
161	<i>Язык заливной</i>	<i>270</i>	<i>100</i>
163	<i>Курица фаршированная</i>	<i>75/50/25</i>	<i>182</i>
101	<i>Салат столичный.</i>	<i>150</i>	<i>100</i>
58	<i>Салат из свежих помидоров .</i>	<i>150</i>	<i>160</i>
84	<i>Салат витаминный</i>	<i>150</i>	<i>110</i>
96	<i>Грибы маринованные с луком</i>	<i>100</i>	<i>140</i>
42	<i>Сыр швейцарский</i>	<i>75</i>	<i>24</i>
41	<i>Масло сливочное</i>	<i>20</i>	<i>40</i>
	<i>И т. д.</i>		

В расчетное меню записываются наименования и количество порций супов, вторых горячих блюд, сладких блюд и горячих напитков, а также напитков, хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий собственного производства, конфет, печенья, фруктов и т. д.

4.5.2 Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

При проектировании предприятий общественного питания расчет необходимого количества продуктов может производиться по физиологическим нормам питания и по меню расчетного дня. Выбор методики расчета определяется типом предприятия и обслуживаемым контингентом. В столовых при санаториях, домах отдыха, турбазах, профтехучилищах и т. п., т. е. где питание организовано по полному дневному рациону, расчет продуктов производится по физиологическим нормам; для всех остальных предприятий общественного питания — по меню расчетного дня.

Расчет количества продуктов по физиологическим нормам.

В основу расчета по данной методике положены соответствующие физиологические нормы потребления продуктов питания для данного контингента потребителей. Эти нормы разработаны и утверждены Институтом питания АМН.

Количество продуктов определяется по формуле:

$$G = N \cdot g / 1000, \text{ где} \quad (15)$$

G — количество продуктов данного вида, кг;

N — количество потребителей на данном предприятии в течение дня;

g — физиологическая норма продукта данного вида на одного человека в день, г.

После расчета количества продуктов их распределяют по видам.

Физиологические нормы потребления продуктов в расчете на одного человека разработаны для учащихся профтехучилищ, домов отдыха, санаториев различных профилей и т. п. соответствующими ведомственными организациями.

Расчет количества продуктов по меню.

В основу расчета продуктов положено расчетное меню. Суточное количество продуктов определяется по формуле

$$G = g_p \cdot n / 1000, \text{ где} \quad (16)$$

G — количество продуктов данного вида, кг;

g_p — норма продукта на одно блюдо по Сборнику рецептов, г;

n — количество блюд, реализуемых предприятием за день.

Расчет продуктов для кондитерского и кулинарного цехов производится аналогично расчету продуктов по меню. Вместо меню составляется развернутый ассортимент изделий (производственная программа), определяется количество изделий по видам и выбираются соответствующие рецептуры для их приготовления.

Формула (16) для кондитерского цеха расшифровывается следующим образом: G — количество продукта данного вида, кг;

g_p — норма продукта на приготовление 100 шт. мучных кондитерских и булочных изделий, г;

n — количество кондитерских изделий данного вида (в сотнях штук).

Для кулинарного цеха:

g_p — норма продукта на одно изделие, г;

n — количество изделий, шт.

Расчет производится для каждого продукта в отдельности.

Общее количество продукта данного вида определяется по формуле

$$G_{\text{общ.}} = G_1 + G_2 + \dots + G_n = \sum (g \cdot n / 1000) \quad (17)$$

На предприятия, работающие на полуфабрикатах, поступают полуфабрикаты различной степени готовности и кулинарные изделия. Для таких предприятий делают расчет необходимого количества полуфабрикатов и кулинарных изделий, а не продуктов, которые расходуются на их изготовление.

Для отдельных блюд несложного приготовления, которые будут готовить на доготовочном предприятии, а также для жарки полуфабрикатов, приготовления некоторых соусов и т. п. следует дополнительно рассчитать все необходимые продукты.

После расчета количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость и оформляется требование на склад. Заполнить таблицу 6.

Таблица 6 - Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

Наименование продуктов	№ рецептуры		№ рецептуры		№ рецептуры		и т.д.	Итого брутто (кг)
	Название блюда		Название блюда		Название блюда			
	брутто		брутто		брутто			
	на 1 порц.	на ... порц.	на 1 порц.	на ... порц.	на 1 порц.	на ... порц.		

Пример. Определить необходимое количество продуктов для приготовления комплексного обеда на 190 человек. Столовая работает на полуфабрикатах высокой степени готовности. В табл. 2.1 приводится расчетное меню комплексного обеда.

Таблица - Расчетное меню комплексного обеда

Наименование блюда	Количество порций	Выход, г.
Салат из белокочанной капусты	150	100
Суп рисовый молочный	150	250
Антрекот с жареным картофелем	150	50/150
Желе из апельсинового сока	150	150

В столовую поступает салат из белокочанной капусты (ТУ 287—82), антрекот, картофель сырой очищенный сульфитированный (полуфабрикат), желе из апельсинового сока (ТУ 286—82), продукты, необходимые для приготовления супа, жиры. Расчет необходимого количества продуктов для приготовления комплексного обеда может быть представлен в виде таблицы.

Информацией для расчета являются перечень наименований продуктов и их норма на одну порцию в граммах (брутто или нетто).

4.5.3 Составление производственной программы и режима работы цеха

Производственной программой цехов предприятий общественного питания является: для доготовочного цеха — ассортимент доработанных полуфабрикатов и их количество в штуках или килограммах; для мясного, рыбного, мясорыбного, овощного и обработки зелени - ассортимент перерабатываемого сырья и его количество в килограммах; для холодного и горячего цехов — ассортимент приготовленных блюд и кулинарных изделий и их количество, реализуемое за день.

При составлении производственной программы цеха следует учитывать действующие технические условия и технологические инструкции, ГОСТы и ОСТы на полуфабрикаты, и кулинарные изделия. Производственная программа является основой для дальнейших расчетов.

После составления производственной программы цехов мясного, рыбного, овощного, обработки зелени следует определить выход полуфабрикатов, отходов и потерь при механической кулинарной обработке сырья; ассортимент и количество различных наименований полуфабрикатов. При подсчетах следует пользоваться действующей нормативно-технической документацией.

Режим работы цеха зависит от режима работы зала предприятия общественного питания и сроков реализации выпускаемых полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При установлении режима работы цеха следует учитывать, что работа в нем должна начинаться на 2—3 ч раньше, чем откроется зал, и заканчиваться одновременно с закрытием зала (горячий и холодный цехи) или на 2—3 ч раньше его закрытия (доготовочный и другие цехи).

Для последующих технологических расчетов составляются таблицы реализации готовых блюд по часам работы залов, полуфабрикатов разной степени готовности, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий по часам отпуска в магазины кулинарии, на доготовочные предприятия.

Реализации блюд и залах.

Основой для составления этого расчета является график загрузки зала и расчетное меню. Количество блюд, реализуемых за каждый час работы предприятия, определяется по формуле

$$n_{\text{ч}} = n_{\text{д}} \cdot K, \text{ где} \quad (18)$$

$n_{\text{ч}}$ — количество блюд, реализуемых за 1 ч работы зала;

$n_{\text{д}}$ — количество блюд, реализуемых за весь день (определяется из расчетного меню);

K — коэффициент пересчета для данного часа, определяется по формуле

$$K = N_{\text{ч}} / N_{\text{д}}, \text{ где} \quad (19)$$

$N_{\text{ч}}$ — количество потребителей, обслуживаемых за 1ч;

$N_{\text{д}}$ — количество потребителей, обслуживаемых за день.

Эти величины определяются по графику загрузки зала. Сумма коэффициентов пересчета за все часы работы зала должна быть равна единице, а сумма блюд, реализуемых по часам работы зала, — количеству блюд, выпускаемых за день.

На некоторых предприятиях общественного питания предусматривается отпуск обедов, завтраков, ужинов; в этом случае коэффициент пересчета определяется для каждого приема пищи.

Коэффициент пересчета для блюд, реализуемых в течение завтрака, определяется как отношение количества потребителей за каждый час завтрака к количеству потребителей за весь период завтрака; коэффициент пересчета для обеденного времени — как отношение количества потребителей за каждый час обеда к количеству потребителей за весь период обеда и т. д. В этом случае

сумма коэффициентов пересчета должна равняться единице для каждого приема пищи в отдельности.

При составлении таблиц реализации блюд в зале значение коэффициентов пересчета для холодных, сладких, вторых блюд и напитков остается одним и тем же. Например, этот коэффициент в столовой, работающей с 9 до 22 ч, будет равен

$$K_{9-10} = N_{9-10} / N_{9-22}$$

$$K_{10-11} = N_{10-11} / N_{9-22} \text{ и т.д.}$$

Коэффициент пересчета для супов, реализация которых начинается несколько позднее и кончается раньше других блюд, отличается от коэффициентов пересчета для холодных, сладких, вторых блюд и напитков.

Коэффициент пересчета для супов в данном примере составит

$$K_{11-12} = N_{11-12} / N_{11-20}$$

$$K_{12-13} = N_{12-13} / N_{11-20} \text{ и т.д.}$$

(считается время реализации супов с 11 до 20 ч.)

Коэффициент пересчета для комплексных обедов в ресторане, реализуемых с 11 до 17 ч, будет равен

$$K_{11-12} = N_{11-12} / N_{11-17} \text{ и т.д.}$$

Реализация блюд за каждый час работы в ресторане приводится в табл.

7.

Таблица 7 - Реализация блюд в зале ресторана

Наименование блюда	Количество блюд, реализуемых в день	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	21-22	22-23
		Коэффициент пересчета										
		0,06	0,12	0,14	0,14	0,09	0,08	0,05	0,08	0,09	0,09	0,06
		Количество блюд, реализуемых в течение 1ч.										
Кета с лимоном	150	9	18	21	21	14	12	7	12	14	13	9
Салат столичный и т.д.	100	6	12	14	14	9	8	5	8	9	9	6

Отпуск обедов на дом. Основой для этого расчета являются меню отпуска обедов на дом и примерная разбивка количества, отпускаемых в течение дня (табл. 8).

Таблица 8 - Примерная разбивка количества блюд, отпускаемых в течение дня на дом

Часы отпуска обедов на дом	К общему количеству отпускаемых блюд, %
11 — 12	10
12—13	15
13—14	30
14—15	15
15—16	5
16—17	5
17—18	15
18—19	5
Итого	100

Примечания. 1. Период отпуска обедов на дом независимо от типа предприятия общественного питания принимается с 11 до 19 ч.

Количество отпускаемых блюд по часам (в % к общему количеству блюд) принято на основании практических данных.

Реализация полуфабрикатов, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий в магазине кулинарии, входящем в состав предприятия. Основой для этого расчета являются ассортимент и соотношение количества изделий, отпускаемых в течение дня из цехов в магазин. Расчет может быть представлен в виде табл.9, 10.

Таблица 9 - Реализация изделий в магазине

Наименование изделия	Единица измерения	Количество за день	Часы реализации		
			8—13	13—17	17—21
			Процент от дневного		
			30	30	40
			Количество		
Мясо жаренное	кг	30	9	9	12
Блинчики с творогом и т.д.	шт.	500	150	150	200

Примечания. 1. Время работы магазина кулинарии принято с 8 до 21 ч.

2. Количество реализуемых изделий по часам (в %) принято на основании практических данных.

Таблица 10 - Изготовление изделий в цехе

Наименование изделия	Единица измерения	Количество за день	Часы изготовления изделий							
			7-11		11 — 15		15—19		19—22	
			%	количество	%	количество	%	количество	%	количество
Антрекот и т.д.	ШТ.	1500	30	450	30	450	25	375	15	225

4.5.4 Расчет численности работников производства и зала

Для каждого цеха (отделения, зала) предприятия общественного питания должна быть определена численность работников, выполняющих ту или иную работу, технологические операции, связанные с производством и реализацией продукции, мойкой посуды, тары и инвентаря, обслуживанием потребителей.

Численность производственных работников в цехах может быть определена: по нормам времени (на единицу готовой продукции); по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени одного работающего за определенный период и производственной программы цеха за тот же период.

Численность производственных работников по нормам времени определяется по формуле

$$N_i = \sum \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T \cdot k}, \text{ где} \quad (20)$$

N_i — численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек;

n — количество изготавливаемых изделий за день, шт., кг, блюд;

t — норма времени на изготовление единицы изделия, с.

$$T = K \cdot 100, \text{ где} \quad (21)$$

K — коэффициент трудоемкости;

100 — норма времени (в с), необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1;

T — продолжительность рабочего дня каждого работающего, с ($T = 7—7,2$ ч или $8—8,2$ ч);

λ — коэффициент, учитывающий рост производительного труда ($\lambda = 1,14$).

Численность производственных работников по нормам выработки определяется по формуле

$$N_1 = \sum n / H_B \cdot \lambda, \text{ где} \quad (22)$$

n — количество изготавливаемых изделий или перерабатываемого сырья за день, шт., кг;

H_B — норма выработки одного работника за рабочий день нормальной продолжительности, шт., кг.

Значение (K) и (H_B) даны в Справочнике руководителя предприятия общественного питания (изд. 1981 г.).

Если на предприятие общественного питания поступают полуфабрикаты высокой степени готовности, требующие только разогрева или порционирования, то значение коэффициента трудоемкости (K) следует принять наименьшим, т. е. равным 0,1—0,2.

Количество изделий (n) и норма выработки (H_B) могут быть выражены и в условных блюдах.

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

$$N_2 = N_1 \cdot K_i, \text{ где} \quad (23)$$

где K_i — коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.

Значения коэффициента K_i зависят от режима работы предприятия и режима рабочего времени работника (табл. 11). Применение той или иной формулы зависит от характера производства, поэтому формула (20) чаще применяется для холодного и горячего цехов, а формула (22) — для заготовочных цехов.

После расчета численности работников составляется график выхода на работу.

Графики могут быть линейными (сменными), ступенчатыми, суммированного учета рабочего времени (двухбригадными), комбинированными.

Таблица 11 - Значения коэффициента K_i

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени производственного работника	K_i
7 дней в неделю	дней в неделю с двумя выходными днями	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,13
5 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,13

Они должны обеспечивать необходимую численность работающих на производстве в каждый час работы цеха в течение рабочего дня. На рис. 1 показаны графики выхода на работу производственных работников.

Пример. Определить численность работников горячего цеха ресторана (табл. 12).

Подставляя полученные значения в формулы (20) и (21), получим

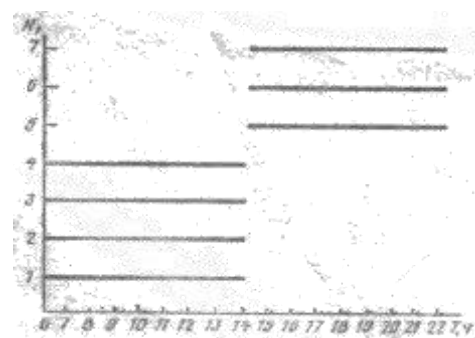
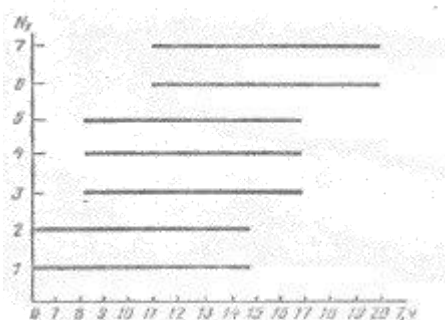


Рисунок 1 – График выхода на работу производственных работников

$$N_1 = 45250 / 8,2 \cdot 3600 \cdot 1,14 = 1,3 \text{ человека}$$

Численность раздатчиков (комплектовщиков) зависит от типа и производительности принятой к установке раздаточной линии и определяется исходя из данных (табл. 12). Количество поваров-раздатчиков может быть определено по формуле

$$N = \sum n \cdot t / 3600, \text{ где} \quad (24)$$

N_1 — количество поваров-раздатчиков, человек;

n — количество блюд, реализуемых в час максимальной загрузки зала (принимается по таблице реализации блюд);

t — средняя норма времени на отпуск одной порции блюда, с.

На отпуск одной порции супа в среднем затрачивается 8—11 с, второго горячего блюда — 11—14, обеда в целом — 25—30 с.

Таблица 12 - Расчет численности производственных работников горячего цеха

Наименование блюда	Количество блюд за день	Коэффициент трудоёмкости	Количество, с.
Бульон с гренками	50	1,1	5500
Солянка рыбная	75	1,3	9750
Судак отварной	150	0,6	9000
Картофель отварной	150	0,2	3000
Бифштекс натуральный с луком	180	0,7	12600
Картофель жаренный	180	0,3	5400
И т.д.			
Итого			45250

Таблица 13 - Часовая производительность и нормы обслуживания линий комплектования и отпуска комплексных обедов

Наименование и тип линии	Часовая производительность, обед/ч	Число комплектовщиков на одну линию, человек
«Поток» (ЛККО-2)	300 - 400	3
«Поток» (ЛККО-2)	600-800	6-7
Эффект-160» (ЛКНО-2)	750	6

Расчёт численности мойщиков кухонной посуды и инвентаря производится по формуле (22). При этом N_B равна 2000 блюд при 7 часовом рабочем дне и 2340 — при 8,2-часовом рабочем дне.

Численность мойщиком полуфабрикатной тары при ручной мойке определяется по формуле

$$N_1 = \sum n_T / N_B \cdot \lambda, \text{ где} \quad (25)$$

n_T — количество единиц тары за день, подлежащих мытью, шт.;

N_B — принимается равной 300 единицам тары.

Численность мойщиков кухонной посуды и полуфабрикатной тары с учетом выходных и праздничных дней определяется по формуле (23).

Помещение моечной столовой посуды оборудуется посудомоечными машинами непрерывного действия, которые обслуживаются двумя операторами, или периодического действия, обслуживаемыми одним оператором. Если посуду моют в моечных ваннах, то численность операторов может быть рассчитана по формуле (22). В этом случае норма выработки на одного оператора за день может быть принята равной 1000 единиц посуды при 7-часовом рабочем дне и 1170 при 8,2-часовом рабочем дне. Численность операторов с учетом выходных и праздничных дней определяется по формуле (23).

При расчете количества официантов рекомендуется принять в ресторане высшей категории 12 мест на одного официанта, I и II категории-14-16; в кафе высшей категории-16, I—18, II — 20. При бригадном методе обслуживания количество мест на одного официанта можно увеличить на 10 %.

4.5.5 Расчет показателей эффективности использования оборудования

Использование оборудования характеризуется показателями:

- коэффициент экстенсивного использования оборудования;
- коэффициент интенсивного использования оборудования;
- коэффициент интегрального использования оборудования;
- коэффициент сменности работы оборудования;
- коэффициент загрузки оборудования.

Оценочным показателем использования оборудования являются коэффициенты экстенсивного, интенсивного и интегрального использования оборудования.

Коэффициент экстенсивного использования оборудования ($K_{\text{экс}}$) определяется отношением времени фактической работы оборудования на время плановой работы:

$$K_{\text{экс}} = T_{\text{факт}} / T_{\text{план.}}$$

Пример:

$$K_{\text{экс}} = T_{\text{факт}} / T_{\text{план.}} = 8644 / 8661 = 0,998$$

Коэффициент интенсивного использования оборудования ($K_{\text{интенс}}$) определяется отношением фактической мощности (производительности) к плановой:

$$K_{\text{интенс}} = M_{\text{ф}}/M_{\text{пл.}}$$

Пример:

Плановая производительность насоса - 3500 м³/час

Фактическая производительность насоса - 2840 м³/час

$$K_{\text{интенс}} = M_{\text{ф}}/M_{\text{пл.}} = 2840/3500 = 0,81$$

Коэффициент интегрального использования оборудования ($K_{\text{интегр}}$) определяется произведением коэффициентов интенсивного и экстенсивного:

$$K_{\text{интегр}} = K_{\text{экс}} \cdot K_{\text{интенс.}}$$

Пример:

$$K_{\text{интегр}} = K_{\text{экс}} \cdot K_{\text{интенс.}} = 0,998 \cdot 0,81 = 0,8$$

На основании проведенных расчетов записывается краткий вывод.

Пример:

«Расчеты свидетельствуют, что оборудование, установленное на участке, используется малоэффективно. Повышение коэффициента использования оборудования - важнейшая предпосылка интенсификации производства, увеличения выпуска продукции на действующих мощностях.»

Основные пути повышения эффективного использования оборудования

Пример:

«Пути повышения эффективности использования производственных средств можно разделить на группы:

1) это улучшение состава и структуры основных средств, в этом направлении можно выделить: использование высокопроизводительного оборудования; использование многофункционального оборудования»

4.6 Охрана труда и требования к безопасным условиям работы в структурном подразделении

Необходимо рассмотреть охрану труда и требования к безопасным условиям работы в цехе систему сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включая правовые, социально-экономические, организационно-технические нормы.

4.7 Заключение

Заключение отражает итог работы, выводы по вопросам, исследуемым в курсовом проекте, содержит авторское мнение, преимущества и проблемы, раскрываемые в исследовании. В нём указываются основные мероприятия, проведённые в практической части работы, приводятся основные числовые данные.

Заключение пишется кратко с изложением проблем и рациональными и хорошо обдуманскими путями решения их с описанием ожидаемого эффекта от проведённых действий, предлагаемых в дальнейшем для внедрения в практическую деятельность.

В заключение входят поставленные цели и анализируемые задачи из введения, а основные результаты вписываются в него из основной части работы.

В целом заключение должно давать ответ на следующие вопросы.

1. С какой целью автором предпринято данное исследование?
2. Что сделано автором в процессе данного исследования?
3. К каким выводам пришел автор?

Пример:

«Проанализировав эффективность использования основных средств на ... можно сделать следующие выводы: ...

Повышение коэффициента использования оборудования достигается за счет ликвидации простоев, увеличения коэффициента сменности, совершенствования профилактического ремонта и ухода за оборудованием, укрепления дисциплины трудовой, роста квалификации рабочих. Повышению коэффициента использования оборудования способствует также вывод из эксплуата-

ции и реализация малопроизводительного, незагруженного оборудования на основе аттестации рабочих мест.....»

5 РУКОВОДСТВО КУРСОВЫМИ ПРОЕКТАМИ

Руководство курсовыми проектами осуществляют преподаватели колледжа.

Курсовой проект студент выполняет самостоятельно, пользуясь консультациями руководителя и отчитываясь перед ним по мере выполнения ее отдельных частей и работы в целом.

Руководитель курсового проекта:

– помогает студенту определить круг вопросов по изучению избранной темы и методы исследования, наметить план подготовки и план изложения курсового проекта;

– консультирует студента в ходе курсового проекта, осуществляет систематический контроль и проводит поэтапную аттестацию;

– проверяет и рецензирует курсовой проект.

Законченный курсовой проект, подписанный студентом, представляется руководителю.

6 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ И ОЦЕНКИ КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ

К защите допускаются только курсовые проекты, оформленные в строгом соответствии с изложенными выше требованиями. За содержание и оформление курсового проекта, принятые в ней решения, правильность всех данных и сделанные выводы отвечает студент - автор курсового проекта.

Подведение итогов подготовки курсового проекта включает следующие этапы:

- сдачу курсового проекта на проверку руководителю;
- доработку курсового проекта с учетом замечаний руководителя;
- сдачу готового курсового проекта на защиту;
- защиту курсового проекта.

Срок сдачи готовой курсового проекта определяется учебным графиком.

Срок доработки курсового проекта устанавливается руководителем с учетом сущности замечаний и объема необходимой доработки.

Выполненный курсовой проект подписывается студентом и представляется на защиту.

График защиты курсовых проектов помещается преподавателем на доске объявлений.

Защита курсового проекта, как правило, должна проводиться публично в присутствии группы.

Руководитель работы определяет требования к содержанию и продолжительности доклада при защите, устанавливает регламент для оппонентов.

Защита курсового проекта, как правило, состоит в коротком (8 – 10 минут) докладе студента с демонстрацией презентации, выполненной в Power Point, и ответах на вопросы по существу работы (проекта). Выполнение презентации желательно для каждого студента.

Курсовые проекты, имеющие творческий характер и представляющие практический интерес, могут быть представлены на конкурс научных работ.

При выставлении итоговой оценки руководитель курсового проекта учитывает не только ее содержание, но и степень самостоятельности работы студента, что отмечается в рецензии.

Рецензия на курсовой проект должна отражать:

- актуальность темы;
- глубину изучения специальной литературы;
- объективность методов исследования и достоверность результатов;
- обоснованность выводов;
- стиль и оформление работы;
- предложения и выводы.

Курсовой проект оценивается по пятибалльной системе. Оценка записывается в ведомость группы, в журнал учебных занятий группы, а положительная оценка ставится в зачетную книжку и удостоверяется подписью руководителя.

7 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Для оценивания курсовых проектов приняты следующие критерии:

- нормоконтроль (оформление, объем, библиография и др.);
- оригинальность (определение уровня самостоятельности обучающегося при выполнении работы;
- профессионализм (оценивание содержания курсового проекта на соответствие заявленной теме и в какой мере отражены профессиональные термины и понятия по теме исследования);
- соответствие работы нормам современного русского языка (соответствие работы нормам орфографической, пунктуационной, синтаксической и стилистической грамотности);
- актуальность содержания (наличие актуальных нормативно-правовых актов, актуальность фактологического материала);
- общий культурный уровень (использование слов из словаря «Достаточный уровень культуры» по отношению к количеству в тексте работы обучающегося).

Курсовой проект *не может быть оценен положительно*, если:

1. Какая-либо ее часть, не говоря уже обо всем тексте работы, является плагиатом, скомпилирована из фрагментов работ других авторов и носит не самостоятельный характер. Проще говоря, если студент выдает чужую работу за свою. Использование текстов, взятых на специальных сайтах сети Интернет, в качестве якобы «своей» работы также является плагиатом.
2. Содержание курсового проекта не соответствует ее теме.
3. При написании работы не были использованы источники и литература.
4. Оформление работы совершенно не соответствует требованиям.

Курсовой проект оценивается на «*удовлетворительно*», если:

1. Работа выполнена с нарушениями графика, в оформлении, структуре и стиле работы есть недостатки.

2. Работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы.

3. При этом литература и источники по теме работы использованы в недостаточном объеме, их анализ слабый или вовсе отсутствует.

4. Тема работы раскрыта не полностью.

Курсовой проект оценивается на «*хорошо*», если:

1. Работа выполнена в срок, в оформлении, структуре и стиле работы нет грубых ошибок.

2. Работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы.

3. Используются основная литература и источники по теме работы, однако работа имеет недостатки в проведенном исследовании, прежде всего в изучении источников.

4. Тема работы в целом раскрыта.

Курсовой проект оценивается на «*отлично*», если

1. Работа выполнена в срок, оформление, структура и стиль работы образцовые.

2. Работа выполнена самостоятельно, присутствуют собственные обобщения, заключения и выводы.

3. Использовано оптимальное количество литературы и источников по теме работы, их изучение проведено на высоком уровне. Автор работы владеет методикой исследования. Используются источники в оригинале (по возможности), литература на иностранных языках.

4. Тема работы четко сформулирована и раскрыта полностью, дано обоснование ее актуальности.

При защите курсового проекта оцениваются все нижеперечисленные общие и профессиональные компетенции (таблица 14).

Таблица 14 - Оценка сформированности компетенций при выполнении и защите курсового проекта

Оцениваемые компетенции	Основные показатели оценки результата при выполнении и защите курсового проекта
Профессиональные компетенции	
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчёта показателей, характеризующих эффективность работы персонала цеха, участка - осуществление расчета показателей, характеризующих эффективность использования оборудования с учетом правил эксплуатации и техники безопасности - обоснованный выбор организационно – производственной структуры предприятия
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации работы структурного подразделения (цеха) на предприятии общественного питания - соответствие производственной программы работы цеха виду и классу предприятия общественного питания
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> - соответствие комплектации производственной бригады уровню сложности изготавливаемых блюд - обоснованный выбор режима работы цеха
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации процесса, направленного на обнаружение количественных и качественных отклонений от запланированных показателей - демонстрация последовательности организации контроля за соблюдением работниками требований охраны труда
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<ul style="list-style-type: none"> - правильность расчета и составления плана-меню, - правильность расчета потребности в сырье и продуктах и оформления заявки
Общие компетенции	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность выбранной темы; – самостоятельность в проведении исследования; – свободное владение материалом; – понимание практической значимости полученных результатов и выводов; – значительный объем профессиональных литературных источников.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> – своевременное и качественное выполнение заданий; – обоснованность примененных методов исследования; – адекватная самооценка результатов деятельности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> – инициативность и ответственность; – конструктивное решение проблемных ситуаций.

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – полнота литературного обзора; – изучение профессионально – ориентированных информационных источников; – умение отличить новое от традиционного; – умение найти необходимую информацию и правильно её интерпретировать.
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – корректное использование информационных источников для анализа, оценки и извлечения информационных данных, необходимых для решения профессиональных задач; – владение приемами работы с компьютером, электронной почтой, Интернетом, активное применение информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности техника-технолога.
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – взаимодействие с руководителем курсового проекта; – знание и соблюдение профессиональной этики при ответах на вопросы комиссии.
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – инициативность и ответственность при выполнении курсового проекта; – адекватная самооценка результатов защиты курсового проекта; – соблюдение общепринятых норм поведения.
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – владение механизмом целеполагания, планирования, организации, анализа, рефлексии, самооценки успешности собственной деятельности и коррекции результатов в области образовательной деятельности; – владение способами физического, духовного и интеллектуального саморазвития, эмоциональной саморегуляции и самоподдержки;
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности техника-технолога при организации работы предприятий общественного питания различных типов;

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Аносова М. М. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / М. М. Аносова. - М. : Экономика, 1985. - 224 с.
2. Беляев М. И. Организация производства и обслуживания в общественном питании [Текст]: учебник / М. И. Беляев, И. Г. Бережной, Г. А. Петров. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : Экономика, 1986. - 302 с.
3. Захарченко М. Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / М. Н. Захарченко, Л. С. Кучер. - М. : Экономика, 1986.
4. Изосимова И. В. Основы искусства обслуживания [Текст]: учеб. пособие / И. В. Изосимова, О. М. Сергачева; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2005. - 164 с.
5. Кучер Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. - М. : Изд. дом «Деловая литература», 2002. - 544 с.
6. Никуленкова Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебник / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина. - М. : КолосС, 2006. - 247 с.
7. Нормативные документы по ресторанному бизнесу [Текст]: справочник / под ред. В. Л. Варфоломеева ; сост. Л. И. Сорокина и др. - М. : Ресторанные ведомости, 2003. - 248 с.
8. Нормативные документы по ресторанному бизнесу [Текст]: справочник / сост. И. Ю. Федотова. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : Ресторанные ведомости, 2005. - 320 с.
9. Общественное питание [Текст]: сб. нормативных документов. - М. : ГроссМерка, 2005. - 202 с.
10. Пивоваров В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Высш. шк., 1990. - 190 с.

11. Пятницкая Н. А. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания [Текст]: учебник / Н. А. Пятницкая, Б. Г. Лазарев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Киев : Вища школа, 1989. - 280 с.
12. Радченко Л. С. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2005. - 347 с.
13. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. - М. : ИФРА-М, 2005. - 367 с.
14. Смагина И. Н. Организация коммерческой деятельности в общественном питании [Текст] / И. Н. Смагина, Д. А. Смагин. - М. : ЭКСМО, 2005. - 336 с.
15. Справочник руководителя предприятия общественного питания [Текст]: - М. : Легкая и пищевая пром-сть, 2000.
16. Справочник технолога общественного питания [Текст] / А. И. Мглинец, Г. Н. Ловачева, Л. М. Алешина и др. - М. : Колос, 2005. - 367 с.
17. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] : учебник / В. В. Усов. - 2-е изд. - М. : Изд. центр «Академия», 2002. - 416 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Бланк задания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ПЕРМСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «УРАЛЬСКИЙ ХИМИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

ЗАДАНИЕ

к курсовому проекту по ПМ06 Организация работы структурного подразделения

студентки группы ТПП-04 Смоляковой Е.С.

Тема курсового проекта:

Организация работы горячего цеха общедоступной столовой и оценка эффективного использования жарочного шкафа

Содержание пояснительной записки

ВВЕДЕНИЕ

1 ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

- 1.1 Характеристика исследуемого предприятия
- 1.2 Организационно – производственная структура предприятия
- 1.3 Характеристика структурного подразделения

2 РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ

- 2.1 Разработка производственной программы
- 2.2 Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий
- 2.3 Составление производственной программы и режима работы цеха;
- 2.4 Расчет численности работников производства и зала
- 2.5 Расчет показателей эффективности использования оборудования

3 ОХРАНА ТРУДА И ТРЕБОВАНИЯ К БЕЗОПАСНЫМ УСЛОВИЯМ РАБОТЫ В СТРУКТУРНОМ ПОДРАЗДЕЛЕНИИ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЕ

Руководитель курсового проекта _____ Т.Н. Белькевич

Срок выдачи задания «__» _____ 20__ года

Срок представления законченного
курсового проекта «__» _____ 20__ года

Защита курсового проекта «__» _____ 20__ года

Председатель предметно
цикловой комиссии ДПЦ _____ Т.М.Грошева

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

График выполнения курсового проекта

СОГЛАСОВАНО:

Предметно-цикловая комиссия ДПЦ

№ ___ от « ___ » _____ 20 ___ г.

Председатель ПЦК

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УР

_____ И.В.Шлегель

« ___ » _____ 20 ___ г.

ГРАФИК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

ПМ06 Организация работы структурного подразделения

Дата выдачи индивидуального задания на курсовой проект « ___ » _____ 20 ___ г.

Наименование разделов	Пояснительная записка (листов)	Сроки выполнения	Отметка о выполнении
Введение			
1 Технологическая часть			
1.1 Характеристика исследуемого предприятия			
1.2 Организационно – производственная структура предприятия			
1.3 Характеристика структурного подразделения			
2 расчетная часть			
2.1 Разработка производственной программы			
2.2 Расчет количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий			
2.3 Составление производственной программы и режима работы цеха;			
2.4 Расчет численности работников производства и зала			
2.5 Расчет показателей эффективности использования оборудования			
3 Охрана труда и требования к безопасным условиям работы в структурном подразделении			
Заключение	1		
Список использованных источников	по факту		
Приложение	по факту		
Печатный объем курсового проекта			

Дата сдачи курсового проекта « ___ » _____ 20 ___ г.

Защита курсового проекта « ___ » _____ 20 ___ г.

Руководитель курсового проекта _____ Т.Н. Белькевич

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Оформление титульного листа

Министерство образования и науки Пермского края
ГБПОУ «Уральский химико-технологический колледж»

Специальность 19.02.10 Технология
производства общественного питания,
группа 15-ТПП-03

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

к курсовому проекту

Организация работы горячего цеха общедоступной столовой и
оценка эффективного использования жарочного шкафа

Разработал(а)	_____	Е.С. Смолякова
Работа выполнена	«__»_____	2016 года
Руководитель проекта	_____	Т.Н. Белькевич
Нормоконтроль	_____	Т.Н. Белькевич
Допущен к защите	«__»_____	2016 года
Утверждаю	_____	И.В. Шлегель

Губаха 2017

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Примеры библиографического описания источников

Одного автора

Аннинский, Л. А. Русский человек на любовном свидании [Текст] / Лев Аннинский. — М.: Согласие, 2004. — 261 с.

Давыдова, Т. В. Топонимика Камчатки: историография, методология, системы [Текст]: учеб.-метод. пособие / Т. В. Давыдова ; Камч. гос. пед. ун-т. — Петропавловск-Камч.: Изд-во КГПУ, 2002. — 149 с.

Семенов, В. В. Философия: итог тысячелетий. Философская психология [Текст] / В. В. Семенов; Рос. акад. наук, Пушин. науч. центр, Ин-т биофизики клетки, Акад. проблем сохранения жизни. — Пушино: ПНЦ РАН, 2000. — 64 с.

Двух авторов

(книга описывается под первым автором, а за косой чертой перечисляются оба автора)

Агафонова, Н. Н. Гражданское право [Текст]: учеб. пособие для вузов / Н. Н. Агафонова, Л. И. Глушкова ; под общ. ред. А. Г. Калпина; авт. вступ. ст. Н. Н. Поливаев; М-во общего и проф. образования РФ, Моск. гос. юрид. акад. — М.: Юрист, 2002. — 542 с.

Богоявленский, Д. Н. Психология усвоения знаний в школе [Текст] / Д. Н. Богоявленский, Н. А. Менчинская; Акад. пед. наук РСФСР, Ин-т психологии. — М.: Изд-во Акад. пед. наук, 2005. — 347 с.

Типовые примеры библиографического описания справочных изданий

Энциклопедий

Русский язык [Текст]: энциклопедия / под. ред. Ю. Н. Караулова, А. И. Ганеева. — М.: Большая Рос. энцикл., 2003. — 704 с.

Справочников

Розенталь Д. Э. Справочник по орфографии и пунктуации [Текст] / Д. Э. Розенталь. — М.: Гамма-СА, 2004. — 368 с.

Типовые примеры библиографического описания учебно-методических изданий

Учебников, учебных пособий, лекций

Кирпиченко, С. И. Политическая глобалистика и регионалистика [Текст]: учеб.-метод. пособие / С. И. Кирпиченко – Петропавловск-Камч.: Изд-во КГПУ, 2002. — 32с.

Бонк, Н. А. Учебник английского языка [Текст] : в 2 ч. / Н. А. Бонк, Н. А. Лукьянова, Л. Г. Памухина. — Минск: Высш. шк., 1993.

Основы экономической теории [Текст]: курс лекций / В. М. Агаев, А. А. Кочетков, В. И. Новичков и др.; под общ. ред. А. А. Кочеткова. — 2-е изд. — М.: Дашков и К', 2004. — 487 с.

Электронного ресурса удаленного доступа в целом

Артамонова, Е. И. Философско-педагогические основы развития духовной культуры учителя [Электронный ресурс] : автореф. дис. на соиск. учен. степ. канд. пед. наук: по спец. 13.00.01 — общая педагогика / Екатерина Иосифовна Артамонова ; Моск. пед. гос. ун-т, каф. педагогики высш. шк..— М., 2000.— Режим доступа: [www http://dissertation1.narod.ru/ avtoreferats1/a81/a81 .htm](http://dissertation1.narod.ru/avtoreferats1/a81/a81.htm). — 01.11.2002.

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Справочные данные

Таблица 1 – Продолжительность приема пищи одним потребителем

Наименование предприятия	Продолжительность приема пищи, мин.
1	2
Общедоступная столовая: - завтрак - обед - ужин	 20 30 30
Диетическая столовая: - завтрак - обед - ужин	 30 40 30
Столовая при производственном предприятии. Общий и диетические залы: - завтрак - обед - ужин	 15 20 20
Столовая при вузе. Зал отпуска студентам блюд по абонеентам: - завтрак - обед - ужин	 15 20 15
Ресторан городской, реализующий в дневное время обеденную продукцию: - день - вечер	 40 150 (2,5 часа)
Ресторан при гостинице: - завтрак - обед - ужин	 30 40 100 (1,6 часа)
Ресторан городской: - день - вечер	 40 150 (2,5 часа)
Ресторан городской, реализующий в дневное время комплексные обеды: - день - вечер	 30 150 (2,5 часа)
Ресторан железнодорожный при аэровокзале: - утро, день - вечер	 40 100 (1,6 часа)
Кафе общего типа с самообслуживанием: - день - вечер	 30 40
Кафе общего типа с обслуживанием официантами: - день - вечер	 40 120 (2,0 часа)

Продолжение таблицы 4

1	2
Специализированное кафе. Кафе – кондитерская: - утро - день - вечер	20 30 30
Кафе – мороженное: - день - вечер	30 50
Детское кафе:	30
Кафе - автомат:	20
Закусочная общего типа: - утро - день - вечер	20 30 20
Шашлычная (обслуживание официантами): - утро - день - вечер	40 60 100 (1,6 часа)
Пивной бар (обслуживание официантами): - день - вечер - самообслуживание через стойку - самообслуживание через автомат	40 60 20 20

**ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК ЗАГРУЗКИ ЗАЛОВ ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНОГО ТИПА**

Таблица 1 - Общедоступная и диетическая столовая

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3	4	5
Завтрак				
8 – 9	3	40	2	80
9 – 10	3	30	2	60
10 – 11	3	30	2	30
итого				
Обед				
11 – 12	2	50	1,5	90
12 – 13	2	80		
13 – 14	2	90	1,5	90
14 – 15	2	90	1,5	90
15 – 16	2	50	1,5	50
16 – 17	2	30	1,5	30
итого				
Ужин				
17 – 18	2	40	2	50
18 – 19	2	60	2	60
19 – 20	2	30	2	40
итого				

Таблица 2 - Столовая при производственном предприятии

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3	4	5
6-30 – 7-30	4	50	4	50
11 – 12-20	4	100	4	100
12-20 – 13-00			2	80
13 – 14			3	60
14 – 15			3	40
15 – 16			3	20
16 – 17			3	20
17 – 18			3	40
18 – 19			перерыв	
19 – 20	3	89	3	89

¹График составлен с учетом следующих условий: система обслуживания непрерывная; режим работы предприятия двухсменный; соотношение потребителей по сменам (первой и второй) – 60 – 40% соответственно от общего числа работающих на производственном предприятии; охват питания 100%; продолжительность обеденного перерыва в максимальную смену 1 ч 20 мин.

Таблица 3 - Диетический зал столовой при производственном предприятии¹

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3
Первая смена: завтрак 6-30 – 7-30	4	50
обед 11-00 – 12-20	4	100
Вторая смена: обед 14-30 – 15-30	3	50
ужин 19 - 20	3	89

¹ Режим питания двухразовый: завтрак и обед для первой смены, обед и ужин для второй смены.

Таблица 4 - Студенческая столовая (питание по абонементам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3
Завтрак 7-30 – 8-00	2	20
8-00 – 9-00	4	20

Продолжение таблицы 4

1	2	3
Обед		
12 – 13	3	75
13 – 14	3	90
14 – 15	3	75
Ужин		
17-30 – 18-00	2	25
18-00 – 19-00	4	25

Таблица 5 - Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3
Завтрак		
7-30 – 8-00	2	25
8-00 – 9-00	4	20
Обед		
12 – 13	2,5	80
13 – 14	2,5	90
14 – 15	2,5	70
Ужин		
17-30 – 18-00	2	20
18-00 – 19-00	4	30

Таблица 6 - Зал профессорско-преподавательского состава

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3
Обед		
12 – 13	2,5	40
13 – 14	2,5	60
14 – 15	2,5	80
15 – 16	2,5	40

Таблица 7 - Городской ресторан¹

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3
11 – 12	1,5	60
12 – 13	1,5	90
13 – 14	1,5	100
14 – 15	1,5	90
15 – 16	1,5	60
16 – 17	1,5	50
17 – 18	перерыв	
18 – 19	0,4	50
19 – 20	0,4	100
20 – 21	0,4	100
21 – 22	0,4	100
22 – 23	0,4	80

¹ Ресторан с 11 до 17 ч реализует обеденную продукцию.

Таблица 8 - Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3
8 – 9	2	50
9 – 10	2	80
11-30 – 12-30	1,5	60
12-30 – 13-30	1,5	100
13-30 – 14-30	1,5	90
14-30 – 15-30	1,5	90
15-30 – 17	1,5	60
17 – 18	перерыв	
18 – 19	0,6	90
19 – 20	0,6	100
20 – 21	0,6	100
21 – 22	0,6	90
22 – 23	0,6	80

Примечание. Процент загрузки с 8 до 10 ч утра принят с учетом обслуживания в утренние часы 30 – 40% общего числа мест.

Таблица 9 - Городской ресторан, реализующий комплексные обеды

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч., раз		Средний % загрузки зала	
	Общий зал	Комплексные обеды	Общий зал	Комплексные обеды
1	2	3	4	5
11 – 12	1	2	40	30
12 – 13	1	2	80	85
13 – 14	1	2	90	90
14 – 15	1	2	90	80
15 – 16	1	2	60	30
16 – 17	1	2	50	20
17 – 18	перерыв	перерыв	перерыв	перерыв
18 – 19	0,4	-	60	-
19 – 20	0,4	-	90	-
20 – 21	0,4	-	100	-
21 – 22	0,4	-	100	-
22 – 23	0,4	-	70	-

Таблица 10 - Кафе общего типа

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3	4	5
8 – 9	2	50	1,5	30
9 – 10	2	30	1,5	30
10 – 11	2	30	1,5	30
11 – 12	2	40	1,5	40

Продолжение таблицы 10

1	2	3	4	5
12 – 13	2	100	1,5	90
13 – 14	2	100	1,5	100
14 – 15	2	100	1,5	90
15 – 16	2	60	1,5	50
16 – 17	2	30	1,5	40
17 – 18	2	40	1,5	30
18 – 19	2	60	0,5	60
19 – 20	1,5	90	0,5	90
20 – 21	1,5	90	0,5	90
21 – 22			0,5	60

Таблица 11 - Общедоступная столовая, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3
8 – 9	2	40
9 – 10	2	30
10 – 11	2	30
11 – 12	2	50
12 – 13	2	80
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	2	50
16 – 17	2	30
17 – 18	перерыв	
18 – 19	0,5	60
19 – 20	0,5	90
20 – 21	0,5	90
21 – 22	0,5	60

Таблица 12 - Специализированное кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-молодежное		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3	4	5	6	7
9 – 10	3	30			2	50
10 – 11	3	50		30	2	50
11 – 12	3	60	2	60	2	50
12 – 13	2	90	2	80	2	90
13 – 14	2	90	2	50	2	90
14 – 15	3	90	2	30	2	80
15 – 16	3	60	2	20	2	60
16 – 17	3	40	2	30	2	30
17 – 18	2	50	2	50	2	40
18 – 19	2	70	2	60	2	70
19 – 20	2	90	1,2	60	2	60
20 – 21	2	60	1,2	30		
21 – 22	2	50	1,2			

Таблица 13 - Закусочная общего типа и специализированная

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3
8 – 9	3	40
9 – 10	3	50
10 – 11	3	50
11 – 12	2	50
12 – 13	2	90
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	3	60
16 – 17	3	40
17 – 18	3	30
18 – 19	3	50
19 – 20	3	60
20 – 21	3	30

Таблица 14 - Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала	Оборачиваемость места за 1 ч., раз	Средний % загрузки зала
1	2	3	4	5	6	7
10 – 11			3	70	3	60
11 – 12			3	90	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	перерыв		перерыв	
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				

**ОБОРАЧИВАЕМОСТЬ МЕСТА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗЛИЧНОГО ТИПА**

Тип предприятия	Оборачиваемость одного места в день, раз
Столовая:	
- общедоступная	12 – 13
- диетическая	12 – 13
при производственном предприятии:	
- для рабочих и служащих	7 – 8
- для населения района	8 – 9
- при вузах	10 – 11
В том числе:	
- завтрак	2,4
- обед	7
- ужин	1,8
Ресторан:	
- городской	6 – 7
- городской, реализующий днем обеденную продукцию	8 – 9
- городской, реализующие днем комплексные обеды	6 – 7
- при гостинице	11 – 12
- при железнодорожных вокзалах и аэровокзалах	12 – 13
Кафе:	
- общего типа с самообслуживанием	15 – 16
- общего типа с обслуживанием официантами	9 – 10
Кафе – автомат	21
Кафе специализированные:	
- кондитерская	19 – 20
- молодежное (с обслуживанием официантами)	7 – 8
- мороженное (с обслуживанием официантами)	8 – 10
- детское	13 – 14
Закусочные:	
- общего типа и специализированные с самообслуживанием	19 – 20
- с обслуживанием официантами	9 – 10
Бары:	
- пивной (с обслуживанием официантами)	9-10
- пивной (автомат)	19 – 20
- пивной (с самообслуживанием)	19 – 20
Кафетерий	20
Буфеты в отдельных помещениях	20

КОЭФФИЦИЕНТ ПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД

Тип предприятия	Коэффициент потребления
1	2
Столовые:	
общедоступные и диетические со свободным выбором блюд:	2,0
- завтрак	3,0
- обед	2,0
- ужин	
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
- завтрак	3,0
- обед	3,5
- ужин	3,0
при вузах:	
- завтрак	1,5
- обед	3,0
- ужин	1,5
Рестораны:	
- городские и при гостиницах	3,5
- днем	3,0
- вечером	4,0
- при вокзалах	3,5
Кафе общего типа:	
- с самообслуживанием	2,5
- с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
с самообслуживанием:	
- молочная	1,5
- кондитерская	0,8
с обслуживанием официантами:	
- молодежное	2,5
- мороженное	1,2
- детское	1,5
Кафе – автомат	2,0
Закусочная общего типа с самообслуживанием	1,5
Закусочная специализированная с самообслуживанием:	
- пирожковая	1,0
- чебуречная	2,0
- сосисочная	2,0
- пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
- шашлычная	2,5
Буфеты в отдельных помещениях	1,5