

Департамент образования Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № 1
от « 30 » августа 2021 г.
Председатель цикловой комиссии

 И.Котлырова С.В.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению курсового проекта
по учебной дисциплине
**ОП.11 Организация производства и обслуживание на предприятиях
общественного питания**
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:
Преподаватель
Белгородский
индустриальный колледж
Корниенко С.П.

Белгород, 2021 г.

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Общие методические указания
3. Структура и содержание курсового проекта
4. Оформление курсового проекта
5. Порядок защиты курсового проекта
6. Содержание курсового проекта
7. Приложения

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» предусмотрено выполнение курсового проекта по дисциплине ОП.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Курсовой проект выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения. Курсовой проект – это самостоятельный труд обучающегося, позволяющий выявить степень усвоения им теоретического материала по дисциплине ОП.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. В настоящее время технолог общественного питания должен владеть всеми практическими навыками, как рабочей профессии повара и кондитера, так и навыками руководителя среднего звена, владеть информацией о достижениях в области технологии, техническом оснащении отрасли и современных методах обслуживания. Правильный выбор, эффективная эксплуатация технологического оборудования, высокий уровень профессиональной подготовки в области обслуживания позволят выпускнику реализовать себя в сфере общественного питания.

Целью курсового проекта является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по специальности, их применение при решении конкретных технологических задач.

Задачами курсового проекта являются:

- развитие навыков самостоятельной деятельности;
- овладение методикой исследования разделов темы курсового проекта;
- выявление уровня подготовленности студента к практической деятельности по специальности в современных рыночных условиях.

Для обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания курсовой проект по ОП.11 Организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания практически завершает собой изучение дисциплин специальности и позволяет выявить уровень усвоения обучающегося знаний в области специальных и общепрофессиональных дисциплин во взаимосвязи.

При выполнении курсового проекта у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д. А также при выполнении курсового проекта студенты приобретают практический опыт по систематизации полученных знаний и практических умений, формируют профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК).

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.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (починенных), за результат выполнения заданий;

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выполнение обучающимся курсового проекта позволяет применить полученные им знания и умения при решении комплексной задачи, связанной со сферой будущей профессиональной деятельности по следующим дисциплинам: ОП. 11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, ОП.10 Техническое оснащение предприятий общественного питания, и профессиональным модулям. Материалы курсового проекта могут служить основанием для выполнения дипломной работы к итоговой государственной аттестации.

Целями выполнения курсового проекта по дисциплине ОП.11 Организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания являются:

– углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по дисциплине;

– развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности;

– формирование умений применять теоретические знания при решении производственных ситуаций, использовать справочную и нормативную документацию;

- подготовка к итоговой государственной аттестации.
- при выполнении курсового проекта у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения:
 - умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы производства кулинарной продукции заданного ассортимента;
 - производить расчеты необходимого сырья, оборудования, инвентаря, инструментов;
 - определять режимы технологических процессов;
 - разрабатывать структуру производства и реализации продукции и услуг;
 - строить схемы компоновки помещений;
 - самостоятельно составлять необходимую производственную документацию и т.д.

В процессе подготовки курсового проекта обучающиеся должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочным материалом, периодической печатью, нормативными документами делать выписки, составлять конспекты.

Курсовой проект состоит из теоретической и практической части. Бюджет времени предусмотрен в объеме 16 часов учебных занятий. Теоретическая часть содержит изложение материала, собранного обучающимися при работе с источниками: в специальной литературе, периодической печати. Практическая часть работы представлена технологическими расчетами, схемами, таблицами. Методические указания активизируют самостоятельное изучение теоретического материала, развивают способность обучающихся получать необходимую информацию и знания с использованием всемирной информационной сети. В методических указаниях подробно описана методика выполнения курсового проекта, изложены ее цель и задачи. При этом уделено значительно внимание методике расчета производственной программы предприятия включающей определение количества потребителей и количества блюд численности работников производства, технологический расчет и подбор оборудования, а также планировочные решения предприятия.

При изложении методики технологических и специальных расчетов приведены все необходимые формулы и справочный материал, указанный приложениях и по тексту.

В методических рекомендациях освещены разделы, связанные с оформлением и защитой курсового проекта.

2. ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

При выполнении курсового проекта обучающийся должен:

- разработать технико-экономическое обоснование предприятия;
- разработать производственную программу для исследуемого предприятия;
- произвести расчет количества сырья для исследуемого предприятия;
- произвести расчет и подбор оборудования для цеха, оговоренного темой курсового проекта;
- произвести расчет численности работников цеха, оговоренного темой курсового проекта.

Темой курсового проекта является организация работы цеха предприятия общественного питания на заданное количество мест.

Тема курсового проекта выдается преподавателем дисциплины. Вместе с темой студент получает у руководителя курсового проекта задание по курсовому проекту.

В объём курсового проекта входит выполнение технологических расчётов и составления планировочного решения цеха.

Объём курсового проекта должен составлять 30...50 листов печатного текста.

При изложении материалов должна быть принята безличная форма («разпроектно», «предусматривается», «исследуется» и т.д.).

Графическая часть курсового проекта выполняется на листах формата А 4 и включает в себя планировочное решение исследуемого цеха, с приложенной экспликацией.

Спецификация прилагается на отдельных листах формата А4, которые подшиваются в конец курсового проекта.

Тематический план

№ темы	Тема занятия	Количество часов
1	Выдача задания на курсовую работу	2
2	Технико-экономическое обоснование	2
3	Технологические расчеты	6
4	Оформление документации и графической части работы	2
5	Индивидуальные консультации по содержанию работы и выполнению расчетов	2
6	Индивидуальные консультации по оформлению работы	2
Итого		16

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Курсовая проект состоит из **титульного листа, содержания, пояснительной записки**, которая включает в себя *введение, теоретическую часть, технологические расчеты и заключение, списка использованных источников, приложений*. Курсовой проект должен иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

4.1. Требования к оформлению текстовой части

1. Выполняется на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (297x210мм) при соблюдении следующих условий:

- параметры страницы: левое поле – 30 мм, правое поле – 15 мм, верхнее поле – 20 мм, нижнее – 20 мм;

- рама, которая представлена в приложении 4,5 выставляется по следующим размерам поля: правое – 15 мм, левое – 30 мм, верхнее – 20 мм и нижнее – 20 мм;

- шрифт – Times New Roman;

- размер шрифта – 14;

- межстрочный интервал – 1,5;

- интервал между словами – 1 знак;

- абзацный отступ – 1,25 см;

- выравнивание текста – по ширине;

- цвет шрифта – черный;

- автоперенос обязателен (кроме названий разделов, подразделов, рисунков, таблиц и приложений);

- между названием раздела (подраздела) и самим текстом интервал составляет 14 кеглей Times New Roman.

- нумерация страниц производится на всех листах курсового проекта, кроме: титульного листа, содержания, графических и цифровых данных, представленных в приложениях. Заголовок раздела «Приложения» нумеруется;

- нумерация страниц расставляется в правом нижнем углу 14 шрифтом Times New Roman, межстрочный интервал – одинарный.

2. Цифровой материал, помещенный в курсовом проекте, рекомендуется оформлять в виде таблиц. «Шапку» таблицы следует выравнивать по центру. В таблице шрифт 12, абзацный отступ не ставится, а междустрочный интервал «одинарный». Таблицы следует размещать после первого упоминания о них в тексте. Если таблицу приходится переносить на следующую страницу, то «шапку» таблицы повторяют и над ней помещают слова: «Продолжение табл. 2.1» с указанием ее номера. Если «шапка» громоздкая, то графы пронумеровывают и повторяют их нумерацию на следующей странице. Заголовок таблицы не повторяют. Таблицы нумеруют в пределах раздела

арабскими цифрами. Номер состоит из номера главы и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается ниже слова «Таблица», выравнивая по центру без абзацного отступа. Между названием таблицы и самой таблицей интервал составляет 8 кеглей.

Заголовок таблицы должен полностью отражать ее содержание и быть кратким. Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописных букв, а подзаголовки – со строчных, если они составляют одно предложение с основным заголовком графы. Подзаголовки, имеющие самостоятельное значение, пишут с прописной буквы. В конце заголовков и подзаголовков знаки препинания не ставят.

Информация, расположенная в ячейках таблице должна находиться по центру. Числовые значения должны находиться на уровне последней строки наименования показателя в боковике таблицы.

Пример оформления таблиц и формул представлен в приложении 6.

Каждый раздел текста рекомендуется начинать с нового листа. Это относится ко всем структурным частям работы - введению, заключению, приложениям и т.д. Подразделы выполняют как текстовую часть, относящуюся к данному разделу с соблюдением отступа от раздела и подраздела, подраздела и текстового материала.

Разделы курсового проекта должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами (1,2,3... и т.д.).

Подразделы (если они предусмотрены) должны иметь порядковые номера в пределах каждого раздела. Номера подразделов состоят из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой (1.1, 1.2, 1.3 и т.д.).

Используемые в тексте сокращения и аббревиатуры должны быть общепринятыми. Допускается применение сокращений, понятий и аббревиатур, относящихся к определенной области знания. В этом случае необходимо предусмотреть их перечень с расшифровкой. Если сокращений немного (меньше 20), то достаточно их расшифровать при первом упоминании в тексте.

В пояснительной записке должны применяться научно-технические термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии - общепринятые в научно-технической литературе.

В тексте курсового проекта **не допускается:**

- применять обороты разговорной речи, техницизмы, профессионализмы;
- применять для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- применять произвольные словообразования;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и соответствующими государственными стандартами;

- сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в головках и боковиках таблиц, и в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы и рисунки.

Каждая цитата в тексте должна сопровождаться ссылкой на источник. Ссылка в виде номера источника из списка использованной литературы заключается в квадратные скобки, например: [5], [31].

4.2. Оформление титульного листа

Оформление титульного листа и задания курсового проекта представлены в приложениях 1, 2.

4.3. Оформление содержания

Примерное содержание курсового проекта приведено в приложении 3.

Названия заголовков разделов и подразделов в содержании перечисляются в той же последовательности и в тех же формулировках, как и в тексте работы. Заголовки разделов и подразделов не должны сливаться с цифрами, указывающими страницы размещения соответствующих частей.

Слово «**Содержание**» в виде заголовка размещают по центру.

4.4. Оформление физических величин

Наименования, обозначения и правила применения единиц физических величин строго оговорены ГОСТом 8.417–2002, в основу которого положены единицы Международной системы СИ.

Все меры длины, площади и т. п. обязательно обозначают цифрами; единицы счета и физических величин приводят сокращенно. При этом в конце сокращенного обозначения единиц измерения точку как знак сокращения не ставят: 10 т; 15 м²; 50 см³.

Единицы измерения, которые не являются самостоятельными, но входят в наименование сложной единицы, имеют в обозначении точку как знак сокращения: 755 мм рт. ст.

Между последней цифрой численного значения величины и обозначением единицы измерения оставляют пробел: 90 %; 32 м²; 300 см³; 1000 кг. Знак градуса обозначают строчной буквой «о», которую ставят на пол-интервала выше соответствующего числа без пробела между ними. Обозначения шкалы Цельсия, Кельвина ставят без пробела после обозначения градусов и без точек после них, например: 36,6°С; –10°С. Знаки плюс «+» и минус «–» при этом печатают без пробела.

Обозначение единиц следует приводить без переноса на следующую строку. В случае написания сложных единиц, включающих несколько обозначений, указывают обозначения всех единиц. Например: 20 м/с или 20 метров в секунду, но не 20 м/в секунду.

4.5. Оформление дробных чисел

Простые дроби пишут через косую черту: $1/2$; $3/4$. После простых дробных чисел слова «часть», «доля», как правило, не употребляются. Рекомендуется писать: $1/8$ площади; $1/2$ квадрата. Не следует писать: $1/8$ доля площади; $1/2$ часть квадрата.

Существительное после дробного числа должно согласоваться с его дробной частью и поэтому его пишут в родительном падеже единственного числа: $1/3$ метра; 0,75 литра; 0,5 тысячи.

4.6. Обозначение диапазона значений

Для обозначения диапазона значений ставят многоточие, тире, предлог «от» перед первым числом и «до» перед вторым. Например: длиной 5...10 м; длиной 5 – 10 м; длиной от 5 до 10 м.

Тире в качестве знака диапазона значений величин не рекомендуется ставить, если тире может быть принято за знак «минус», когда одно из чисел – величина положительная, другое – отрицательная или если оба числа – величины отрицательные. Например: сезонные колебания температуры составляют от -15 до $+2^{\circ}\text{C}$ (правильно).

При цифровой форме крупных чисел в диапазоне значений необходимо сохранять нули в числе нижнего предела, т.е. не допускается писать 15 – 18 000 м, если первое число составляет 15 000 м.

Если значение величины приводится с допуском предельными отклонениями или перечисляются несколько значений одной величины, то обозначение единицы следует приводить один раз после последнего числового значения без применения скобок. Например: 200...300 А; от 200 до 300 А; 12, 24 и 36 В; 30×40 м; 50, 60 и 70 %.

4.7. Оформление иллюстраций

Рисунки размещают сразу после первой ссылки на них в тексте. Если в тексте работы есть ссылки на отдельные детали, узлы изделия, то они должны быть пронумерованы как иллюстрации по часовой стрелке в возрастающем порядке.

При этом подпись под каждым рисунком включает номер и в одну строчку с ним – содержательную часть. Если приводится экспликация (перечисление) к схеме или рисунку, то ее помещают ниже подрисуночной надписи. В этом случае после названия рисунка ставится двоеточие, а сама экспликация начинается с номера позиции и – через тире – объяснения к ней. После каждого объяснения ставят точку с запятой, в конце экспликации точку не ставят.

Если иллюстрация, помещенная под одним номером, включает несколько изображений, они обозначаются строчными буквами (*a*, *b*, *v* и т.д.). В подписи тема каждого изображения должна быть определена в экспликации. Рисунки нумеруют последовательно в пределах раздела арабскими цифрами.

В этом случае номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенных точкой например: «Рис. 1.2», «Рис. 5.3».

4.8 Оформление списка литературы

Официальные документы под автором (не пишется)

1. Российская Федерация. Президент (2000–; В. В. Путин). Послание Президента Российской Федерации Федеральному Собранию Российской Федерации [Текст] : о важнейших общенациональных задачах // Российская газета. – 2005. – 26 апр.
2. Российская Федерация. Государственная Дума. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Текст] Части первая, вторая и третья: по состоянию на 1 февр. 2005 г : офиц. текст / М-во юстиции Рос. Федерации. – М. : Юрайт, 2005. – 480 с. – (Правовая б-ка).
под заглавием (словосочетание не пишется)
3. Конституция Российской Федерации [Текст] : офиц. текст. – М. : Юристъ, 2005. – 63 с.
4. Об особых экономических зонах в Российской Федерации [Текст] : федер. закон от 22 июля 2005 г. № 116-ФЗ // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2005. – № 30, ч. II. – Ст. 3127.
5. О координационной антинаркотической комиссии при губернаторе области [Текст] : постановление губернатора Белгородской области : от 13 окт. 2003 года № 114 (документ опубликован не был) // Справочная правовая система «Консультант Плюс». Разд. «Законодательство». Информ. банк «Регион. вып. Белгородская область».

Монографии (не пишется)

1. под автором (не пишется)

- один автор (не пишется)
6. Кознов, В. В. Финансовая математика [Текст] : учеб. пособие для студ. заоч. формы обучения / В. В. Кознов ; БелГУ, Старооскол. фил. – Белгород : Изд-во БелГУ, 2006. – 144 с.
 - два автора: (не пишется)
 7. Кочетков, С. В. Организация денежно-кредитного регулирования [Текст] : учеб.-метод. пособие / С. В. Кочетков, А. Н. Муравецкий ; под общ. ред. С. В. Кочеткова. – Белгород : Изд-во БелГУ, 2005. – 207 с. : табл.
 - три автора: (не пишется)
 8. Гусев, Е. И. Лекарственные средства в неврологической клинике [Текст] : руководство для врачей / Е. И. Гусев, А. С. Никифоров, А. Б. Гехт. – 2-е изд., стер. – М. : МЕДпресс-информ, 2006. – 416 с.
- ###### **2. под заглавием (не пишется)**
9. Демография [Текст] : учеб. пособие вузов / под ред. В. Г. Глушковой. – 2-е изд. – М. : КНОРУС, 2006. – 290 с. : ил., табл.

Сборники (не пишется)

10. Женщины и мужчины Белгородской области [Текст] : стат. сб. / Федер. служба гос. статистики, Территор. орган федер. службы гос. статистики по Белгор. обл. – Белгород : Изд-во Белгор. облкомстата, 2005. – 120 с. : табл.

11. Разработка и использование гибких образовательных технологий в системе среднего профессионального образования [Текст] : материалы Всерос. науч.-практ. конф., Губкин, 7-8 апр. 2005 г. / В. К. Харченко, В. Ю. Переверзев, Л. В. Серых и др.; науч. ред. и сост. П. Е. Решетников. – Белгород : Изд-во БелГУ, 2005. – 315 с.

Диссертации (не пишется)

12. Шатрова, Т. И. Языковая игра в текстах комической направленности: процессы кодирования и декодирования [Текст]: дис. ... канд. филол. наук / Т. И. Шатрова ; Тульский гос. пед. ун-т им. Л. Н. Толстого. – Белгород, 2006. – 159 с.

Авторефераты диссертаций (не пишется)

13. Островская, О. В. Структура и функции приставочных глаголов движения с синестетическим значением: на материале немецкого языка [Текст] : автореф. дис. ... канд. филол. наук / О. В. Островская. – Белгород : Изд-во БелГУ, 2006. – 22 с.

Депонированные рукописи (не пишется)

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

Стандарты (не пишется)

15. ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание: общие требования и правила составления [Текст]. – Введ. 2004-07-01. – М. : Изд-во стандартов, 2004. – 105 с. – (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

или

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

Сборники стандартов (не пишется)

16. Клинические рекомендации [Текст] : стандарты ведения больных для врачей (фельдшеров) / ред. совет: А. А. Баранов и др. – М. : ГЭОТАР-Медиа, 2005. – 899 с. : табл.

Отчеты о научно-исследовательской работе (не пишется)

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

Патенты (не пишется)

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

или

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

Авторские свидетельства (не пишется)

19. А. с. 1007970 СССР, МКИ В 25 J 15/00. Устройство для захвата неориентированных деталей типа валов [Текст] / В. С. Ваулин, В. Г. Кемайкин (СССР). – № 3360585/25–08 ; заявл. 23.11.81 ; опубл. 30.03.83, Бюл. № 12. – 2 с. : ил.

или

19. Устройство для захвата неориентированных деталей типа валов [Текст]: а. с. 1007970 СССР : МКИ В 25 J 15/00 / В. С. Ваулин, В. Г. Кемайкин (СССР). – № 3360585/25–08 ; заявл. 23.11.81 ; опубл. 30.03.83, Бюл. № 12. – 2 с. : ил.

Картографические издания (не пишется)

20. Мир. Политическая карта мира [Карты] : полит. устройство на 1 янв. 2001 г. / сост. и подгот. к изд. ПКО «Картография» в 2001 г. ; гл. ред. Н. Н. Полункина. – 1 : 25 000 000 ; поликон. пр-ция ЦНИИГАИК. – М.: Картография, 2001. – 1 к. (2 л.).

Аудиоиздания (не пишется)

21. Гладков, Г. А. Как львенок и черепаха пели песню и другие сказки про Африку [Звукозапись] / Г. Гладков ; исп.: Г. Вицин, В. Ливанов, О. Анофриев и др. – М. : Экстрафон, 2002. – 1 мк.

Видеоиздания (не пишется)

22. От заката до рассвета [Видеозапись] / реж. Р. Родригес ; в ролях: К. Тарантино, Х. Кейтель, Дж. Клуни; Paramount Films. – М.: Премьер-видеофильм, 2002. – 1 вк. – Фильм вышел на экраны в 1999 г.

Электронные издания (не пишется)

• *CD-ROM (не пишется)*

23. Большая энциклопедия Кирилла и Мефодия 2000 [Электронный ресурс]. – М. : Кирилл и Мефодий : Рос. энцикл., 2000. – 2 электрон. опт. диск (CD-ROM): зв., цв. + Прил.: Руководство пользователя (16 с.). – Систем. требования : Pentium; 8 Мб ОЗУ; MS Windows 95/98/NT; 4-скорост. CD-ROM; SVGA-

видеокарта (800x600, 65536 цв.); 16-бит. зв. карта; мышь.

• *ресурсы Интернет (не пишется)*

24. Заика, Е. Ф. Рекомендации по организации полевых исследований состояния малых водных объектов с участием детей и подростков [Электронный ресурс] / Е. Ф. Заика, Я. П. Молчанова, Е. П. Серенькая ; Моск. союз науч. и инж. орг., РХТУ им. Д. И. Менделеева, The Wildlife Trusts. – М. ; Переславль-Залесский, 2001 – . – Режим доступа: <http://www.ecoline.ru/wateroflife/books/monitor/index.html>.

25. Веряев, А. А. От образовательных сред к образовательному пространству: понятие, формирование, свойства [Электронный ресурс] / А. А. Веряев, И. К. Шалаев // Педагог: наука, технология, практика : электронный журн. / Сибир. отд. Междунар. акад. наук педобразования, Барнаульский гос. пед. ун-т и др. – 1998. – № 4. – Режим доступа: http://www.informika.ru/text/magaz/pedagog/pedagog_4/articl_1.html.

Статья из журнала (не пишется)

26. Липатова, Т. А. Вузовские библиотеки и информационная культура студентов [Текст] / Т. А. Липатова // Библиотеки учебных заведений. – 2005. – № 7. – С. 8-16.

27. Боголюбов, А. Н. О вещественных резонансах в волноводе с неоднородным заполнением [Текст] / А. Н. Боголюбов, А. Л. Делицын, М. Д. Малых // Вестник Московского университета. Сер. 3. Физика. Астрономия. – 2001. – № 5. – С. 23–25.

28. Федотчев, А. И. ЭЭГ-реакции человека на прерывистые световые воздействия разной частоты [Текст] / А. И. Федотчев, А. Г. Бондарь // Успехи физиологических наук. – 1990. – Т. 21, № 1. – С. 97-109.

Статья из газеты (не пишется)

29. Кирпилева, О. Здесь учатся дипломатии [Текст] / О. Кирпилева // Белгородские известия. – 2006. – 14 марта.

Статья из сборника (не пишется)

30. Шпаковский, В. В. Проблемы использования принципа синергизма в управлении [Текст] / В. В. Шпаковский // Перспективы синергетики в XXI веке : сб. материалов междунар. науч. конф. / БГТУ им. В.Г. Шухова. – Белгород, 2003. – Т III. – С. 166-172.

Отдельный том многотомного издания (не пишется)

31. Казьмин, В. Д. Справочник домашнего врача. [Текст] В 3 ч. Ч. 2. Детские болезни / В. Казьмин. – М. : АСТ : Астрель, 2002. – 503 с. : ил.

или

31. Гиппиус, З. Н. Сочинения [Текст] : в 2 т. / З. Гиппиус. – М. : Лаком-книга : Габестро, 2001. – Т. 2. – 415 с. – (Золотая проза серебряного века).

Раздел, глава (не пишется)

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

Рецензии (не пишется)

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

5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Студент выполняет курсовой проект и защищает его. При выполнении курсового проекта и при ее защите студент должен показать:

а) высокий уровень общетеоретической подготовки, глубокие практические знания в области своей специальности;

б) умение анализировать, обобщать, систематизировать и кратко излагать конкретные материалы, предприятий;

в) формулировать самостоятельные выводы и обоснования по предлагаемым мероприятиям.

К защите представляется курсовой проект, выполненный в полном объеме в соответствии с выданным студенту заданием, подписанный студентом, просмотренная и подписанная руководителем.

Защита проекта состоит из краткого сообщения студента о содержании проекта, его особенностях, принятых ситуационных решений и опроса студента.

В своем сообщении и в процессе последующего опроса студент должен показать, где и как им применены достижения науки и техники, как отражен производственный опыт. Студент должен подчеркнуть особенности работы, уделив особое внимание оригинальным решениям и самостоятельным разработкам. При этом правильные расчеты и графическое представление результатов имеет большое значение.

Обобщив положительные стороны курсового проекта и ее недостатки, руководитель даёт общую оценку работы: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

6. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

ВВЕДЕНИЕ

Во введении студент должен:

- кратко изложить основные задачи и пути развития общественного питания,
- привести данные о развитии предприятий общественного питания в России и за рубежом;
- обосновать актуальность курсового проекта.

Источником информации для написания «Введения» могут служить информационные издания, отраслевые журналы, интернет ресурсы.

Текст «Введения» завершается формулированием целей и задач курсового проекта.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Материал излагается на основе работы с различными источниками: учебной и специальной, справочной литературы, периодических изданий. Главным требованием к написанию теоретической части курсового проекта является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Содержание этого раздела работы основывается на знаниях студентом теоретического материала, умении студента ориентироваться в сущности темы, четко представлять последовательность выполнения предстоящих расчетов.

1. Особенности организации работы исследуемого предприятия

В данном разделе студенты отмечают теоретические знания по теме курсового проекта. Дают характеристику исследуемого предприятия, классификацию предприятий данного типа и класса (для ресторанов и баров), зависимость организации работы предприятия от обслуживаемого контингента, характера и ассортимента изготавливаемой и реализуемой продукции.

1.1. Характеристика предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»

Дается общая характеристика типа предприятия и его специализации, кратко излагается организация производства и обслуживания на проектируемом предприятии.

1.2. Функциональная и производственная структура исследуемого предприятия

В данном разделе описывается деятельность следующих подразделений предприятий общественного питания:

- административно-бытовая группа помещений;
- складская группа помещений;
- производственные помещения;

1.3. Структура управлением предприятия

Необходимо изложить организацию управления предприятием (структура управления, в том числе схематически, права и обязанности управляющего персонала), организацию учета и контроля на предприятии, необходимость сертификации продукции (услуг).

1.4. Техничко-экономическое обоснование

В данном подразделе необходимо дать характеристику исследуемого предприятия, разработать его концепцию: стиль предприятия, обслуживание, режим работы, направленность, организации снабжения, складского и тарного хозяйства (приемка товаров, организация работы складских помещений, тарного и транспортного хозяйства).

1.5. Охрана труда на предприятии

Данный подраздел включает в себя несколько пунктов:

- санитария и гигиена работников предприятия;
- санитарно-гигиенические нормы структур помещений;
- контроль качества выпускаемой продукции;
- охрана труда окружающей среды.

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2. Производственная часть

В производственной части:

Приводятся :

- схемы размещения и взаимосвязи складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений,

Разрабатывается:

- ассортимент продукции,
- плановое меню,

Составляются:

- схемы технологических процессов,

Производятся технологические расчеты:

- производственной программы,
- расхода сырья,
- численности работников,
- обеспеченности оборудованием, инвентарем, посудой;

Основой разработки практической части курсового проекта являются технологические расчеты.

2.1 Определение количества потребителей

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала оборачиваемость мест в течение дня. Основными данными для составления графика загрузки зала служат: режим работы зала; продолжительность приема пищи одним потребителем; загрузка зала (в процентах) по часам его работы.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч. работы предприятия, определяется по формуле (2.1):

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \cdot \varphi \cdot \chi}{100}, \quad (2.1)$$

где $N_{\text{ч}}$ – количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч.;

P – вместимость зала (количество мест);

φ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

χ – загрузка зала в данный час, %.

Общее количество потребителей за день составит (2.2):

$$N = \sum N_{\text{ч}}. \quad (2.2)$$

Значение φ для различных предприятий общественного питания приведены в [приложении 7](#).

Расчет сводится в табл. 2.1.

Таблица 2.1

График загрузки зала по количеству посетителей

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средняя загрузка зала, в %	Количество посетителей, чел
8-9			
9-10... и т.д			
Итого			X

2.2 Определение количества блюд

Исходными данными для определения количества блюд являются число потребителей и коэффициент потребления блюд. На основании количества потребителей проводится расчет количества блюд, реализуемых предприятием, и составляется расчетное меню.

Общее количество блюд определяется по формуле (2.3):

$$n = N \cdot m \quad (2.3)$$

где n – количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня;

N – количество потребителей в течение дня;

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

Расчет количества блюд свести в табл. 2.2.

Таблица 2.2

Общее количество блюд за день

Часы работы	Количество посетителей, чел	Коэффициент потребления блюд	Количество блюд, шт.
8-9			
9-10... и т.д			
итого			X

Значения коэффициента потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания приведены ([приложение 8](#)).

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

Если на предприятии общественного питания (столовая общедоступная, диетическая и др.) предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед и ужин), то количество блюд определяют для каждого режима отдельно по формулам (2.4), (2.5), (2.6):

$$n_z = N_z \times m_z, \quad (2.4)$$

$$n_o = N_o \times m_o, \quad (2.5)$$

$$n_y = N_y \times m_y, \quad (2.6)$$

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

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

Расчет процентной разбивки блюд свести в табл. 2.3 и 2.4.

а) Процентная разбивка блюд для определения количества блюд по меню со свободным выбором

Таблица 2.3

Процентная разбивка блюд

Блюда	Распределение блюд по группам			
	От общего количества блюд		От данной группы	
	%	Количество блюд	%	Количество блюд
Холодные блюда и закуски:				
рыбные				
мясные				
салаты				
молочнокислые продукты				
Горячие закуски				
Супы:				
прозрачные				
заправочные				
молочные				
холодные				
сладкие				
Вторые горячие блюда:				
рыбные				
мясные				
овощные				
крупяные				
яичные и творожные				
Сладкие блюда				

б) для определения количества блюд общедоступных и диетических столовых со свободным выбором блюд

Таблица 2.4

Процентная разбивка блюд

Наименование групп блюд	Завтрак			Обед			Ужин		
	Соотношение блюд, %		Количество блюд или порций	Соотношение блюд, %		Количество блюд или порций	Соотношени е блюд, %		Количество блюд или порций
	От общего количества	От данной группы		От общего количества	От данной группы		От общего количества	От данной группы	

Расчет количества прочей продукции. Количество прочей продукции собственного производства и покупных товаров, потребляемых за день, рассчитываем, учитывая нормы. Нормы потребления продуктов одним потребителем на предприятии данного типа представлены в **приложении 10**.

Расчет количества покупных товаров и прочей продукции собственного производства представлен в табл. 2.5.

Таблица 2.5

Расчет количества покупных товаров и прочей продукции собственного производства

Наименование продуктов	Единица измерения	Норма потребления одним потребителем	Общее количество на 463 человека
Горячие напитки	л		
в том числе:			
- чай			
- кофе			
Холодные напитки	л		
в том числе:			
- минеральная вода			
- натуральный сок			
Хлеб и хлебобулочные изделия	кг		
в том числе:			
- ржаной			
- пшеничный			
Мучные кондитерские изделия	шт		
Фрукты	кг		

2.3 Составление производственной программы

В соответствии с типом предприятия и его мощностью технологические расчеты начинают с разработки производственной программы предприятия.

Производственной программой различных типов предприятий общественного питания – доготовочных и проектирующих на сырье (столовые, рестораны, кафе, закусочные) является расчетное меню для реализации блюд в залах данного предприятия, снабжения буфетов, магазинов кулинарии и отпуска обедов на дом.

Производственная программа основывается на следующих расчетах: определение числа потребителей; определение общего количества блюд и покупной продукции.

Производственная программа составляют по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания (см. **приложение 11**), сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий.

В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента и принятых форм обслуживания различают следующие виды меню:

- со свободным выбором блюд;
- скомплектованных завтраков, обедов и ужинов;
- дневного рациона;
- диетическое,
- банкетное.

Расчетное меню со свободным выбором блюд составляют на всех общедоступных предприятиях общественного питания. Перечень блюд в меню записывают в строго определенном порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

Перечень блюд в меню специализированных предприятий общественного питания начинают с блюд соответствующих специализации (пельменной – с пельменей, чебуречной – с чебуреков и т.д.).

Меню кафе общего типа и молодежного начинается с горячих напитков. Количество порций различных блюд в меню принимают из таблиц процентного соотношения различных групп блюд. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счет включения в меню фирменных и сезонных блюд.

Порядок написания блюд в меню следующий:

- Фирменные блюда.
- Холодные блюда и закуски из рыбных гастрономических продуктов и консервов, холодные рыбные блюда; холодные закуски из мясных гастрономических продуктов, мяса, птицы и дичи; салаты и винегреты (рыбные, мясные, овощные); сыры, масло сливочное и различные кисломолочные продукты.

- Горячие закуски из раков, крабов, мяса, дичи, грибов.
- Супы прозрачные (бульоны), заправочные (рыбные, мясные, овощные), супы-пюре, молочные и сладкие.
- Вторые горячие блюда: горячие, *холодные*.
- Десерты: горячие и холодные
- Горячие напитки.
- Холодные напитки.
- Мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, фрукты.

Если в предприятии реализуются вино-водочные изделия, то может быть составлена карта вин, в которой вначале указывают водку и горькие настойки, затем виноградные вина – белые и красные, столовые, десертные, игристые, коньяки и ликеры. Далее перечисляются различные наименования пива, прохладительных напитков, соков и минеральных вод.

При четырехразовом питании рекомендуется следующее распределение энергетической ценности суточного рациона: завтрак — 25 %, обед — 35, полдник — 15, ужин — 25 %.

Чтобы комплексы завтраков, обедов, ужинов соответствовали рекомендуемым потребностям организма в пищевых веществах и энергии, необходимо предварительно определить, к **какой группе интенсивности труда относится данный контингент**, и в зависимости от этого и принятого режима питания распределить эти нормы (табл. 2.5). Полдник или второй завтрак при четырехразовом питании в столовой организовывать необязательно.

Таблица 2.5

Распределение суточного рациона по энергетической ценности

Прием пищи	Энергетическая ценность			Содержание, г		
	распределение суточного рациона, %	кДж	ккал	белков	жиров	углеводов
Завтрак	25	3344—2821	800—675	24—20	29—25	110—93
Обед	35	4639—3950	1120—945	34—29	41—34	154—130
Полдник	15	2006—1692	480—405	14—12	18—15	66—55
Ужин	25	3344—2821	800—675	24—20	29—25	110—93
Итого	100	13333—11284	3200—2700	96—81	117—99	440—371

Расчетное **диетическое меню** применяют в диетических столовых, диетических отделениях столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, а также в санаториях и домах отдыха. Такое меню составляют на основе физиологических норм и с учетом особенностей диетического питания. Меню диетического питания может быть комплексным и со свободным выбором блюд. В комплексном меню диетического питания после наименования каждого блюда кроме количества порций и его пищевой и энергетической ценности указывают номера диет, для

которых оно рекомендуется. Для диетического меню со свободным выбором блюд по каждой диете в отдельности составляют комплексы для всех режимов питания. На предприятиях общественного питания рекомендуются к реализации следующие диеты: № 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15. Если в столовой предусмотрен кроме диетического зала зал общего питания, то диету № 15 можно исключить. При составлении диетического меню руководствуются действующим Сборником рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания. (приложение 12)

Расчетное диетическое меню представляют в табл. 2.6.

Таблица 2.6

Расчетное диетическое меню

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход блюда, г	Номер диеты	Содержание, г			Энергетическая ценность		Количество порций
				белков	жиров	углеводов	ккал	кДж	

Расчетное банкетное меню составляют в соответствии с пожеланиями заказчика. Исходными данными для его составления служат характер банкета и число его участников. Число блюд различных наименований в меню зависит от желания заказчика.

На основании проведенных расчетов и с учетом ассортимента реализуемой продукции разрабатывается производственная программа, которая представляет собой расчетное меню на один или несколько дней, в котором указывают номера рецептур, наименование блюд, их выход и количество порций.

Производственная программа со свободным выбором представлена в табл. 2.7.

Таблица 2.7

Расчетное меню со свободным выбором блюд

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход одной порции, г	Количество порций

2.4 Расчёт количества сырья и полуфабрикатов

При определении количества сырья по расчетному меню производим расчет массы каждого из продуктов (G, кг), необходимых для приготовления

всех блюд, входящих в состав производственной программы предприятия по формуле:

$$G = \frac{g_p \times n}{1000} \quad (2.7)$$

где g_p – норма сырья или полуфабриката на одно блюдо или на 1 кг выхода готового блюда по Сборнику рецептур, г;

n – количество блюд (шт.) или готовой продукции (кг), реализуемой предприятием за день.

Расчет выполняется для каждого вида блюда отдельно в соответствии с используемыми рецептурами. Если продукт поступает в виде сырья, то норму расхода на одну порцию принимают по колонке «брутто», если в виде полуфабриката – по колонке «нетто».

Общее количество сырья данного вида рассчитывают по формуле (2.8):

$$G_{общ} = G_1 + G_2 + \dots + G_n = \sum_1^n \frac{g_p \times n}{1000} \quad (2.8)$$

Расчет продуктов сводят в **приложение 13**.

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ИССЛЕДУЕМОГО ЦЕХА

Данный раздел должен включать в себя: особенности структуры и организации производства на предприятиях с полным циклом производства: назначение исследуемого цеха, его расположение, взаимосвязь с другими цехами и помещениями; характеристику микроклимата, создаваемого в цехе; оборудование, используемое в цехе и его размещение в соответствии с технологическим процессом, организация и условия труда в цехе.

3.1. Разработка производственной программы холодного/горячего цеха и схемы технологического процесса

Производственную программу цеха разрабатывают на основании производственной программы предприятия.

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 дальнейшего подбора оборудования и инвентаря для проектируемого цеха. 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.

Производственная программа исследуемого цеха представлена в табл. 3.1.

Таблица 3.1

Производственная программа _____
(наименование цеха)

Номер по сборнику рецептур	Наименование блюда	Количество порций за день, шт.
Итого		

В разрабатываемом цехе необходимо разделить помещение по линиям технологического процесса и представить ее в виде схемы. Схема технологического процесса цеха представлена в табл. 3.2.

		Количество блюд											
		8	11	31	25	13	11		8	13	12	12	6
Рыба соленая порциями	150	8	11	31	25	13	11		8	13	12	12	6
Салат витаминный	100	5	7	21	17	9	7		5	9	8	8	4
И т.д.													

После составления графика реализации кулинарной продукции, который представлен в табл. 3.3 рассчитывается график приготовления с учетом сроков реализации готовой продукции (**приложение 14**).

Таблица 3.4

График приготовления кулинарной продукции

Наименование блюда	Количество блюд, реализуемых за день	10.00-11.00	11.00-12.00	12.00-13.00	13.00-14.00	14.00-15.00	15.00-16.00	16.00-17.00	17.00-18.00	18.00-19.00	19.00-20.00	20.00-21.00	21.00-22.30	
		Коэффициент пересчета												
		Количество блюд												
Рыба соленая порциями	150	8	11	31	25	13	11		8	13	12	12	6	
Салат витаминный	100	5	7	21	17	9	7		5	9	8	8	4	
И т.д.														

3.3. Определение режима работы цеха и расчет численности производственных работников

Численность производственных работников в цехах можно рассчитать **по нормам времени** (на единицу готовой продукции), а также **по нормам выработки** с учетом фонда рабочего времени одного проектирующего за определенный период и производственной программы цеха за тот же период.

Численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, определяют по нормам времени в соответствии с формулой (3.3):

$$N_{яв} = \sum \frac{n \times K_{мп} \times 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (3.3)$$

где $N_{яв}$ – численность производственных работников непосредственно занятых в процессе производства, чел.

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

100 – норма времени, необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1, с;

K_{mp} – коэффициент трудоемкости; значения коэффициентов трудоемкости $K_{тр}$ даны в приложении 15;

T – продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч;

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$), применяют только при механизации процесса.

Расчет трудозатрат по исследуемому цеху представлен в табл. 3.5.

Таблица 3.5

Расчет трудозатрат по исследуемому цеху

Наименование блюда	Количество блюд за день (n)	Коэффициент трудоемкости ($K_{тр}$)	Затраты времени на приготвление блюда ($n \times K_{mp} \times 100$)	Количество работников
				$N_{яв}$

Списочную численность работников определяем по формуле (3.4)

$$N_{спис} = N_{зд} \times K_1 \times K_{см}, \quad (3.4)$$

где $N_{яв}$ – численность производственных работников непосредственно занятых в процессе производства, чел.

K_1 – коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни (приложение 16);

$K_{см}$ – коэффициент сменности (1; 1,5; 2)

Существуют следующие выходы графиков выхода на работу:

Линейный график предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства, применяется в том случае, когда объем работы полностью выполняется за 7-8 ч, загрузка работников равномерная в течение смены. Преимущество - обеспечивается ответственность работников за выполнение производственной программы.

Ленточный график предусматривает выход работников производства в разное время группами или по одиночке в соответствии с загрузкой торгового зала. Недостаток – отсутствие четкого построения бригад, усложнение планирования рабочего времени, контроля за выходом на работу, снижение ответственности некоторых членов бригады за выполнение производственной программы.

График суммированного учета рабочего времени применяется на предприятии с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При суммированном графике допускается различная продолжительность

рабочего дня, но не более 11 ч 30 мин с последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени

Двухбригадный график является разновидностью графика суммированного учета рабочего времени. При этом графике организуется две бригады, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 мин, сменяясь через день. Преимущество – состав бригады в течение дня постоянен, это повышает ответственность за выполнение производственного задания. Недостаток – неравномерная загруженность работников, большая продолжительность рабочего дня.

Комбинированный график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятии с удлинённым рабочим днем. Этот график часто используется в ресторанах, где работа в целом строится по двухбригадному графику выхода на работу, но с учетом технологического процесса приготовления блюд и загруженности торгового зала некоторые работники выходят на работу по ленточному графику.

Для учета рабочего времени каждого работника ведется табель учета рабочего времени, который подписывает директор. Табель является документом начисления заработной платы.

Непременным условием внедрение НОТ на ПОП является укрепление дисциплины труда и развитие творческой активности работников. Дисциплина труда включает в себя трудовую, технологическую и производственную.

График выхода на работу производственных работников исследуемого цеха представлен в табл. 3.6

Таблица 3.6

График выхода на работу производственных работников исследуемого цеха

Должность	Дни недели													
	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС	ПН	ВТ	СР	ЧТ	ПТ	СБ	ВС

3.4. Расчет площади цеха по площади, занимаемой оборудованием

Составить перечень оборудования и инвентаря для цеха. При подборе оборудования и инвентаря, разработке схем его размещения в цехах пользоваться справочными таблицами.

Площадь помещения определяется по формуле (3.5):

$$S_{\text{общ}} = \frac{S_{\text{обор.}}}{\eta}, \quad (3.5)$$

где $S_{\text{общ}}$ – общая площадь помещения, м²;

$S_{\text{обор}}$ – полезная площадь, т.е. площадь, занятая всеми видами оборудования, установленного в данном помещении, м²;

η – коэффициент использования площади помещения

Коэффициент использования площади для мясного, рыбного, овощного, мясо-рыбного и холодного цехов равен 0,35; для горячего, кондитерского и кулинарного цехов – 0,3; для цехов обработки зелени, доготовочного - 0,4.

Компоновочная площадь определяется графическим путем в результате правильной расстановки оборудования на полученной расчетным путем общей площади помещения.

Расчет площади, занятой оборудованием цеха представлен в табл. 3.7.

Таблица 3.7

Расчет площади, занятой оборудованием цеха

Оборудование	Марка оборудования	Число единиц оборудования	Габаритные размеры, м		Площадь, м ²	
			длина	ширина	Занятая единицей оборудования	Занятая всем оборудованием

3.5. Планировочное решение цеха

В соответствии со назначением предприятия общественного питания все помещения, входящие в его состав, можно разделить на несколько **функциональных групп**.

Для доготовочных предприятий, а также для предприятий, работающих на сырье, характерны **три основные функции**: хранение продуктов, производство из них кулинарной продукции и реализация этой продукции. В связи с этим все помещения объединяются в следующие **функциональные группы**: помещения для приема и хранения продуктов; производственные помещения; помещения для потребителей; служебные, бытовые и технические помещения.

Для заготовочных предприятий, осуществляющих процессы хранения сырья, производства полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий и отправки изготовленной продукции на доготовочные предприятия, **групповой состав помещений следующий**: складские помещения; производственные помещения; административно-бытовые помещения; подсобные помещения.

Каждая функциональная группа имеет определенный состав помещений в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера производства,

форм обслуживания, организации управления и т. д., который зафиксирован соответствующими строительными нормами.

При выполнении планировочных решений предъявляются определенные требования НОТ к функциональным группам в целом, отдельным помещениям, входящим в их состав, технологическим процессам, размещению оборудования, механизации погрузочно-разгрузочных работ.

Пример планировочных решений

Кондитерский цех входит в состав **заготовочных** предприятий, а также некоторых ресторанов и кафе. В цехе изготавливается широкий ассортимент изделий из различных видов теста: дрожжевого, песочного, слоеного, заварного, а также выпускается тесто нескольких видов (дрожжевое, песочное, слоеное) в виде полуфабриката.

Технологический процесс в цехе осуществляется по схеме: подготовка продуктов, приготовление теста, разделка и выпечка изделий, остывание, отделка, укладка в функциональные емкости и коробки, хранение, транспортирование.

В соответствии с указанной схемой кондитерские цехи большой мощности проектируются из **нескольких помещений**: отделение замеса теста; отделение разделки и выпечки изделий; отделение приготовления крема; отделение отделки изделий; отделение приготовления сиропов и помадок; помещение обработки яиц (используется также для обработки яиц для кулинарного цеха); помещение расстойки дрожжевого теста; охлаждаемая камера готовых изделий; охлаждаемая камера полуфабрикатов; кладовая готовых изделий; кладовая суточного запаса сырья; охлаждаемая камера суточного запаса сырья; кладовая упаковочных материалов; помещение обработки мелкого инвентаря и отсадочных мешочков; кладовая тары для готовых изделий; помещение начальника цеха.

Все помещения располагаются единым блоком, с учетом удобной связи со складами сырья и экспедицией. Размещение помещений должно обеспечить последовательность технологического процесса изготовления изделий и их транспортирования. Каждое помещение оснащается соответствующим оборудованием.

Просеивание муки рекомендуется производить в кладовой суточного запаса сырья либо в специальном помещении, откуда просеянная мука по рукаву поступает непосредственно в дежу в отделение замеса. В связи с этим рекомендуется кладовую суточного запаса сырья располагать смежно с отделением замеса теста. В связи с широким ассортиментом изготавливаемых изделий в отделении разделки и выпечки целесообразна организация нескольких участков приготовления теста и изделий из него: дрожжевого; слоеного; песочного; бисквитного и заварного теста. Каждый участок оснащается соответствующим оборудованием.

Для оснащения кондитерских цехов используется тепловое оборудование: печи и шкафы пекарные, сковороды, расстоечные шкафы; механическое оборудование: тестомесильные машины, делительно-округлительный автомат, тестораскаточные машины, машины для отсадки

заготовок из теста, взбивальные машины, универсальный привод, машина для просеивания муки; вспомогательное оборудование: производственные столы, секции-столы с охлаждаемым шкафом, стеллажи передвижные и др.

Состав помещений кондитерского цеха, количество участков, их оснащённость оборудованием зависят от мощности цеха.

В цехах сравнительно небольшой мощности технологический процесс изготовления изделий может быть размещен в одном помещении (за исключением отделки изделий и обработки яиц, для которых предусматриваются отдельные помещения) с выделением рабочих мест для выполнения тех или иных операций. Рабочие места должны быть оснащены соответствующим оборудованием.

Планировочное решение кондитерского цеха мощностью 10 тыс. шт. в сутки представлено на рис 3.1.

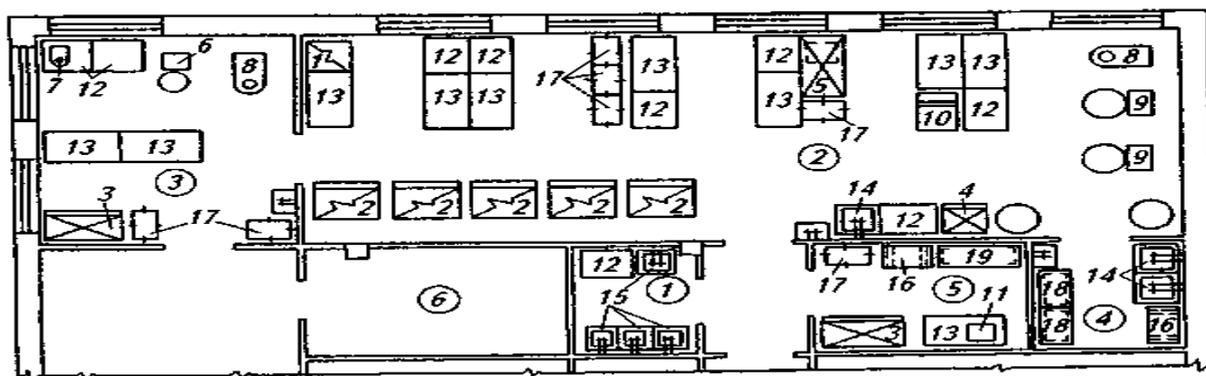


Рис. 3.1. Планировка кондитерского цеха мощностью 10 тыс. шт. в сутки

Помещения (номера позиций включены в кружки): 1 – помещение для подготовки яиц; 2 – отделение замеса теста, разделки и выпечки; 3 – помещение отделки изделий; 4 – моечная инвентаря; 5 – кладовая для продуктов; 6 – помещение для экспедиции.

Оборудование: 1 – плита; 2 – пекарный шкаф; 3, 4 – холодильные шкафы; 5 – секция-стол с охлаждаемым шкафом; 6 – универсальная машина; 7, 8 – взбивальная машина; 9 – тестомесильная машина; 10 – машина для раскатки теста; 11 – просеиватель; 12, 13 – производственные столы; 14, 15 – моечная ванна; 16 – подтоварники; 17 – тележка-стеллаж; 18, 19 – стационарные стеллажа.

Горячий и холодный цеха проектируется на всех предприятиях общественного питания, где есть залы для обслуживания потребителей, кроме раздаточных предприятий. В горячем и холодном цехах готовятся различные блюда и кулинарные изделия для реализации в залах предприятия и магазинах кулинарии.

Горячий и холодные цеха должны размещаться в наземных этажах здания с окнами в сторону дворового фасада. Освещение — только естественным светом. Цеха располагается на одном уровне с залами. При наличии на предприятии нескольких залов, расположенных на разных этажах, цех следует размещать на этаже, где размещается зал с наибольшим количеством мест. На другие этажи, оборудованные раздаточными, готовая кулинарная продукция транспортируется специальным подъемником либо проектируются несколько горячих цехов.

Цеха должны иметь удобную взаимосвязь с другими, помещениями: раздаточными, магазином кулинарии, моечными, с цехами доготовочным и обработки зелени (если предприятие работает на полуфабрикатах) или с мясорыбным и овощным цехами (при работе предприятия на сырье), с помещениями для хранения сырья. Горячий цех должен иметь непосредственную связь с моечной кухонной посуды.

Горячий цех оснащается тепловым, холодильным, механическим и вспомогательным оборудованием. Участок приготовления супов оборудуется котлами различной вместимости; участок приготовления вторых горячих блюд — плитами, жарочными шкафами, сковородами, котлами небольшой вместимости и прочим тепловым оборудованием. В качестве вспомогательного оборудования используются производственные столы различной конструкции, передвижные стеллажи, ванны. Оборудование рекомендуется применять секционное, отвечающее по модулю функциональным емкостям. Расстановка оборудования — линейно-групповая, позволяющая группировать его по технологическим процессам с размещением в линии. Вспомогательное оборудование устанавливается в самостоятельные линии, располагаемые параллельно линиям теплового оборудования.

Технологические линии могут иметь как пристенное, так и островное расположение; могут устанавливаться в одну или две смежные линии, параллельно или перпендикулярно раздаче.

Механическое оборудование в горячем цехе должно располагаться с учетом удобного обслуживания всех технологических линий.

При работе предприятия на полуфабрикатах и продукции высокой степени готовности, в горячем цехе организуются участки по доведению до готовности и разогреву охлажденных супов и приготовлению нетрудоёмких супов; доведению до готовности и разогреву охлажденных вторых горячих блюд, соусов, гарниров, а также по приготовлению несложных блюд (молочных каш, блюд из яиц и др.), горячих напитков, сладких блюд.

Применение секционного модульного оборудования, его линейная расстановка, дающая возможность осуществлять местную вентиляцию (отсосы), позволяют производственный процесс приготовления блюд

осуществлять в одном помещении (бесцеховая планировочная схема), разделенном оборудованием.

Планировка горячего цеха представлены в рис. 3.2. и рис. 3.3.

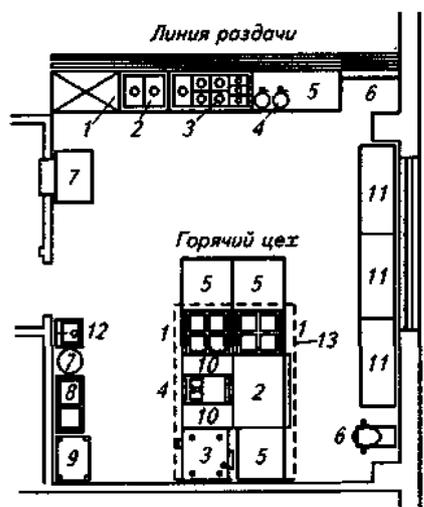


Рис. 3.2. Планировка горячего цеха столовой:

1 – плита электрическая с жарочным шкафом; 2 – сковорода; 3 – пароконвектомат с подставкой; 4 – фритюрница; 5 – столы производственные с полкой; 6 – миксер планетарный; 7 – водонагреватель; 8 – ванны моечные; 9 – стеллаж; 10 – вставка; 11 – столы производственные; 12 – раковина; 13 – островной вентиляционный зонт;

Линия раздачи: 1 – холодильный прилавок с витриной; 2 – тепловая секция для супов; 3 – тепловая секция для вторых горячих блюд; 4 – нейтральная секция; 5 – кофеварка; 6 – нейтральная вставка

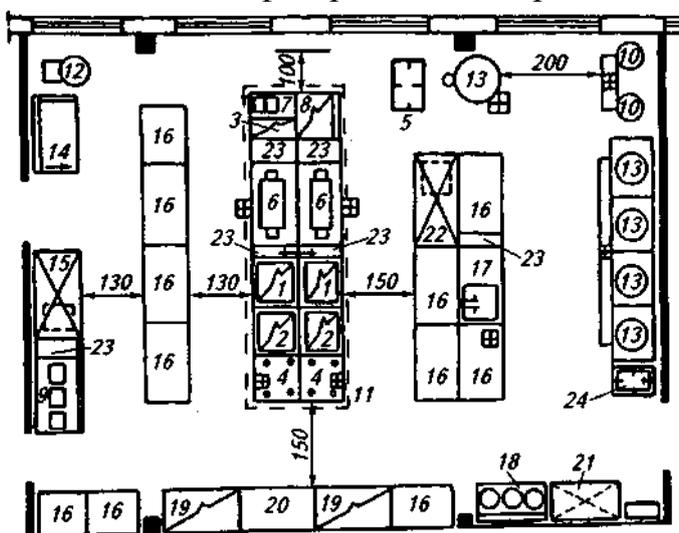


Рис. 3.3. Планировка горячего цеха ресторана:

1 – четырехсекционная плита; 2 – плита с жарочным шкафом; 3 – плита для непосредственной жарки; 4 – мармит для соусов; 5 – передвижной стеллаж; 6 – сковорода; 7 – фритюрница; 8 – жарочный шкаф; 9 – шашлычная печь; 10 – кипятильник; 11 – островной вентиляционный зонт; 12 – универсальная кухонная машина; 13 – пищеварочные электрические котлы; 14 – пароконвектомат с подставкой; 15 – стол с охлаждаемым шкафом; 16 –

производственный стол; 17 – стол с моечной ванной; 18 – прилавок-мармит для супов; 19, 20 – раздаточные стойки; 21 – холодильный шкаф; 22 – охлаждаемый стол; 23 – вставка к оборудованию; 24 – передвижная ванна. Планировка холодного цеха представлена на рис. 3.4 и 3.5.

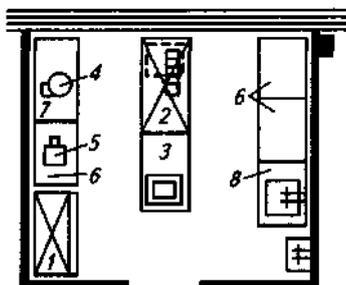


Рис. 3.4. Планировка холодного цеха столовой:

1 — холодильный шкаф; 2 — секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой; 3 — низкотемпературный прилавок; 4 — машина для нарезания вареных овощей; 5—ручной маслоделитель; 6, 7— производственные столы; 8— моечная ванна.

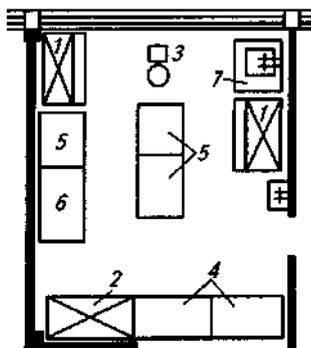


Рис. 3.5. Планировка холодного цеха ресторана:

1 — холодильный шкаф; 2 — охлаждаемый стол; 3 — универсальная кухонная машина; 4— раздаточная стойка; 5, 6— производственные столы; 7— моечная ванна.

Схематическое представление оборудования и инвентаря представлено в приложении 17.

Примерная тематика курсовых проект представлена в приложении 18.

Приложения

Приложение 1

Департамент образования Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

**по дисциплине ОП.11 Организация производства и обслуживания
на предприятиях общественного питания**

на тему: «»

Выполнил:

Студент (ка) ____ курса, группы № _____
специальность 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

ФИО

Руководитель:

Преподаватель спец. дисциплин
ФИО

Работа допущена к защите
" ____ " _____ 20__ г.

Работа защищена с оценкой « ____ »

Преподаватель _____

Белгород 20 __ г.

Приложение 2

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

по дисциплине: ОП.11 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Студент (ка) группы _____ специальности «Технология продукции общественного питания»

Ф.И.О студента(ки)

Тема работы: _____

Содержание курсового проекта:

Введение

1 Особенности организации работы исследуемого предприятия

2 Производственная часть

3 Организация производства работы цеха

Заключение

Список использованных источников

Расчетно-аналитическая часть

Дата выдачи: _____

Срок окончания: _____

Руководитель курсового проекта: _____

Ф.И.О.

Календарный график выполнения основных этапов:

№ этапа	Срок выполнения	Содержание работы	№ этапа	Срок выполнения	Содержание работы
1		Выдача задания на курсовую работу			Оформление документации и графической части
2		Технико-экономическое обоснование			Индивидуальные консультации
3		Технологические расчеты			Индивидуальные консультации

График составил: студент(ка) _____

Ф.И.О.

« ____ » _____ 20 ____ год

Оценка за выполненную работу _____

Содержание

Введение.....	3
1. Особенности организации работы исследуемого предприятия.....	6
1.1. Характеристика предприятия согласно ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».....	6
1.2. Функциональная и производственная структура исследуемого предприятия.....	8
1.3. Структура управления предприятием.....	11
1.4. Техничко-экономическое обоснование проекта предприятия.....	13
1.5. Охрана труда.....	16
2. Производственная часть.....	20
2.1. Определение числа потребителей.....	20
2.2. Определение количества блюд.....	25
2.3. Составление расчетного меню.....	28
2.4. Расчет количества сырья и полуфабрикатов, необходимых для выполнения производственной программы предприятия.....	30
2.5. Реализация блюд в зале.....	31
3. Организация производства работы цеха (по заданию).....	33
3.1. Разработка производственной программы цеха.....	33
3.2. Расчет численности производственных работников цеха.....	35
3.3. Подбор необходимого технологического оборудования для цеха.....	36
3.4. Расчет площади цеха по площади, занимаемой оборудованием.....	38
3.5. Планировочное решение цеха.....	39
Заключение.....	40
Список использованных источников.....	42
Приложения.....	44

Приложение 4

					<i>ПЗ.О.19.02.10.</i>		<i>.018</i>	
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дат</i>	<i>Организация работы гриль-бара высшего класса на 80 мест. Организация производства в холодном цехе.</i>	<i>Литера</i>	<i>лист</i>	<i>листов</i>
<i>Разраб.</i>	<i>Ф.И.О. студента</i>							
<i>Проверила.</i>	<i>ФИО преподавателя</i>						3	
<i>Н. Контр.</i>						<i>31/32 ТПОП</i>		
<i>Утв.</i>								

Приложение 6

Таблица 2.4

Динамика показателей эффективности использования основных фондов

ООО «Ташир» за 2008-2010 гг.

8 кегль

Показатели	Годы			Темп роста, %	
	2008	2009	2010	2009/2008 гг.	2010/2009 гг.
Выручка от реализации, тыс. руб.	6841	4930	3627	72,1	73,6
Чистая прибыль, тыс. руб.	739	118	-359	15,9	304,2
Среднесписочная численность работников, чел.	15	14	12,5	108,3	92,3
Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	306,5	198,5	107,5	64,8	54,2
Фондорентабельность, %	241,1	59,4	-	24,6	-
Фондоотдача, руб./руб.	22,3	24,8	33,7	111,2	135,9
Фондоемкость, руб./руб.	0,044	0,04	0,029	90,9	72,5
Фондовооруженность, тыс. руб./чел.	20,4	14,2	8,6	69,6	60,6

Пример переноса на другую страницу:

Продолжение табл. 2.4

1	2	3	4	5	6
Выручка от реализации, тыс. руб.	6841	4930	3627	72,1	73,6
Чистая прибыль, тыс. руб.	739	118	-359	15,9	304,2

Если таблица на следующей странице заканчивается, то пишут:
Окончание табл. 2.4.

ПРИМЕР оформления формул

Долю рынка, которую теоретически может иметь фирма на любом этапе жизненного цикла выпускаемого ею товара, определяем по формуле:

$$B_A = \frac{1}{\left(1 + \frac{\sum_{i=1}^n b_i}{b_A}\right) \times \frac{m}{K_A}}, \quad (2.1)$$

где B_A – доля по (стоимости) товара А в удовлетворении спроса;

b_i – показатель престижа фирмы-конкурента;

b_A – показатель престижа фирмы продавца (производителя) товара;

m – соотношение спрос / предложение;

K_A – конкурентоспособность товара А.

На основании формулы (2.1)

Приложение 7

Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания различного типа

1. Столовые общедоступные и диетические

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

2. Столовая при производственном предприятии

Часы работы	Столовая закрытого типа		Столовая полужакрытого типа	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
I смена				
11.00-11.20	1	100	1	100
11.20-11.40	1	90	1	90
11.40-12.00	1	90	1	90
12.00-12.20	1	80	1	80
12.20-13.00		Перерыв		Перерыв
13.00-14.00	-	-	2	80
14.00-15.00	-	-	2	50
15.00-16.00	-	-	2	35
16.00-17.00	-	-	2	20
17.00-18.00	-	-		Перерыв
II смена				
18.00-18.20	1	100	1	100
18.20-18.40	1	80	1	80
18.40-19.00	1	60	1	60

При применении на предприятии комплексных обедов использовать график загрузки зала по столовой закрытого типа, на предприятии со свободным выбором блюд использовать график загрузки по столовой полужакрытого типа

Продолжение приложения 7

3. Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11-12	1,5	20
12-13	1,5	30
13-14	1,5	90
14-15	1,5	70
15-16	1,5	40
16-17	1,5	30
17-18	Перерыв	
18-19	0,4	50
19-20	0,4	100
20-21	0,4	90
21-22	0,4	80
22-23	0,4	40

4. Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8-9	2	50	–	–
9-10	2	30	–	–
10-11	2	30	1,5	30
11-12	2	40	1,5	40
12-13	2	90	1,5	90
13-14	2	90	1,5	100
14-15	2	100	1,5	90
15-16	2	60	1,5	50
16-17	Перерыв			
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

5. Закусочные

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
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	Перерыв	
17-18	3	30
18-19	3	50
19-20	3	60
20-21	3	30

Продолжение приложения 7

6. Специализированные кафе

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

7. Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
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	–	–	–	–

8. Шашлычная с обслуживанием официантами

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10-11	1,5	40
11-12	1,5	60
12-13	1,0	80
13-14	1,0	100
14-15	1,0	90
15-16	1,0	90
16-17	1,0	60
17-18	Перерыв	
18-19	0,6	70
19-20	0,6	100
20-21	0,6	100
21-22	0,6	80

Приложение 8

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Столовая:	
общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
Обед	3,0
ужин	2,0
при производственном предприятии (комплексный рацион):	
завтрак	3,0
Обед	3,0-4,0
ужин	3,0
при вузах:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
Ресторан:	
городской и при гостиницах	
днем	3,0
вечером	4,0
при вокзалах	3,5
Кафе:	
с самообслуживанием	
с обслуживанием официантами	
Кафе специализированные:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	2,0
Закусочная с самообслуживанием	
Закусочная с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	
пирожковая	1,0
чебуречная	2,0
сосисочная	2,0
пельменная (вареничная)	2,0
Буфеты в отдельных помещениях	
Домовые кухни	2,2
Бары десертные	1,5

Приложение 9

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

1. Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

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

2. Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	30/45		35		45	
рыбные		25/30		25		25
мясные		30/35		30		30
салаты		35/25		35		40
кисломолочные продукты		10/10		10		5
Горячие закуски	5/5	100/100	5	100	5	100
Супы:	25/10		25		10	
прозрачные		15/30		15		20
заправочные		75/60		75		70
молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30/25		25		25	
рыбные		15/30		20		25

Продолжение приложения 9

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
мясные		65/30		55		50
овощные		5		5		5
крупяные		10/5		10		10
яичные, творожные		5/5		10		10
Сладкие блюда	10/15		10		15	

Примечания: 1. В числителе – процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель – от количества блюд, реализуемых в вечернее время. 2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки. 3. Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия.

3. Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожков		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы								
Холодные закуски	35		20		25		50		35	
гастрономические продукты		40		30		40		–		–
салаты		25		50		60		–		65
молоко и кисломолочные продукты		10		20		–		100		30
бутерброды		25		–		–		–		5
Супы	10		15		12		10		–	
Вторые горячие блюда:	50		60		60		30		55	
рыбные		15		–		10		–		–
мясные		70		90		90		–		–
яичные и творожные		15		10		–		–		–
Сладкие блюда	5		5		3		10		10	

4. Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от данной группы								
Холодные закуски	35		35		30		35		30	
гастрономические продукты		40		50		10		–		–
салаты		40		20		40		–		–
молоко и кисломолочные продукты		10		20		40		100		100

бутерброды		10		10		10		–		–
Супы	5		–		5		10		–	
Вторые горячие блюда:	40		40		40		45		–	
мясные, рыбные		50		65		40		–		–
овощные, крупяные и мучные		20		20		30		50		–
яичные и творожные		30		15		30		50		–
Сладкие блюда	20		25		25		10		70	

Приложение 10

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

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
		общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале			
Горячие напитки	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки	л	0,05	0,05	0,10	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
В том числе:										
фруктовая вода		0,03	–	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		–	–	–	–	0,1	0,05	0,03	–	–
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	100	100	150	150	100	130	75	75	–
В том числе:										
ржаной		50	50	100	75	50	80	25	25	–
пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	–
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,30	–	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Конфеты, печенье	кг	0,005	–	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	–
Фрукты	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	–	–
Винно-водочные изделия	л	–	–	–	–	0,1	0,1	0,05	–	–
Пиво	л	–	–	–	–	0,025	0,025	0,025	–	–
Папиросы (пачка)		–	–	–	–	0,1	0,1	–	–	–
Спички (коробка)		–	–	–	–	0,09	0,09	–	–	–

Приложение 11

Примерный ассортиментный минимум продукции для различных типов предприятий общественного питания

Перечень	Рестораны			Кафе обще- доступное	Кафе молодежное	Закусочная	Столовая
	люкс	высший	1-й класс				
Холодные блюда и закуски	15	13	10	4	4	2	3
Горячие закуски	3	2	2	-	-	-	-
Супы	5	4	4	1	1	-	4
Вторые горячие блюда	20	15	11	4	3	2	5
Сладкие блюда	6	4	4	6	5	3	3
Горячие напитки	4	3	2	8	6	2	2
Холодные напитки	4	3	2	4	3	1	1
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	10	6	5	7	7	7	4
Молоко и м/к продукция	-	-	-	3	3	3	3
Водка	5	2	1	-	-	-	-
Коньяк	5	2	1	1	1	-	-
Вина	17	6	5	7	4	-	-
Фруктовые и минеральные воды, соки, пиво, квас	10	9	5	8	6	4	4

Ассортимент блюд в специализированных кафе

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню				
	Кафе-кондитерская	Кафе-мороженое	Кафе молочное	Детское кафе	Молодежное кафе
Мучные кондитерские и булочные изделия	10-15	5-6	5-6	8-10	8-10
Горячие напитки	3-5	2-3	2-3	2-3	3-5
Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного производства)	3-4	3-4	3-4	3-4	6-8
Сладкие блюда, мороженое	3-4	5-6	3-4	4-5	4-5
Холодные закуски	-	-	-	3-4	3-4
Горячие блюда	-	-	3-4	3-4	3-4
Соки	5-6	5-6	5-6	5-6	5-6

В чайной потребителям предлагают сушки, баранки, бублики и др.

Продолжение приложения 11

Ассортимент блюд в специализированных закусочных

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Закусочные со специализацией по блюдам		Блинные
	рыбным	мясным	
Холодные закуски	2-3	2-3	2-3
Горячие блюда	3-4	4-5	1*
Горячие напитки	1	1	1
Бульоны и мучные кулинарные изделия	2-3	2-3	-
Соки (или холодные напитки собственного производства)	2-3	2-3	2-3
Сладкие блюда	-	-	2-3

*Блины включают в меню с пятью-шестью добавками (сметаной, сливочным маслом, джемом, повидлом, медом и др.).

Специализированные предприятия быстрого обслуживания

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	Предприятия со специализацией по блюдам		Кафетерий
	мясным	мучным	
Горячие блюда и кулинарные изделия, на реализации которых специализируется предприятие	1*	1*	-
Бутерброды	-	-	5-6
Горячие напитки, соки, фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, холодные напитки собственного производства	1-2	1-2	4-6
Булочные и мучные кулинарные изделия	4-5	-	8-10

*Предусматривается включение в меню блюд с различными наполнителями и добавками

Специализированные бары

Напитки, блюда и мучные кондитерские изделия	Примерное число наименований в меню					
	Коктейль-бары	Десертные молочные бары	Кофейные, шоколадные бары	Гриль-бары	Салатные бары	Пивные бары
Коктейли безалкогольные, холодные напитки собственного производства	8-10	6-8	-	6-8	-	-
Сладкие блюда, мороженое	-	3-4	-	-	-	-
Горячие напитки	-	1-2	1-2	1	1-2	1
Мучные кондитерские изделия	5-6	5-10	5-10	3-4	3-4	3-4
Холодные закуски, бутерброды	-	-	-	3-4	4-5	4-5
Горячие блюда	-	-	-	1-2	-	1-2
Пиво	-	-	-	-	-	3-4
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, соки	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4

Приложение 12

Рекомендуемые нормы энергетической ценности, белков, жиров
и углеводов для взрослого трудоспособного населения
по различным группам интенсивности труда в день

Группа интенсивности труда	Возрастные группы	Мужчины						Женщины					
		Энергетическая ценность, ккал	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г
			всего	В том числе животные	всего	В том числе растительные			всего	В том числе животные	всего	В том числе растительные	
I	18-29	2800	91	50	103	31	378	2400	78	43	88	27	324
	30-39	2700	88	48	99	30	365	2300	75	41	84	25	310
	40-59	2550	83	46	93	28	344	2200	72	40	81	24	297
II	18-29	3000	90	49	110	33	412	2550	77	42	93	28	351
	30-39	2900	87	48	106	32	399	2450	74	41	90	27	337
	40-59	2750	82	45	101	30	378	2350	70	39	86	26	323
III	18-29	3200	96	53	117	35	440	2700	81	45	99	30	371
	30-39	3100	93	51	114	34	426	2600	78	43	95	28	358
	40-59	2950	88	48	108	32	406	2500	75	41	92	27	344
IV	18-29	3700	102	56	136	41	518	3250	87	48	116	35	441
	30-39	3600	99	54	132	40	504	3050	84	46	112	33	427
	40-59	3450	95	52	126	38	483	2900	80	44	106	32	406
V	18-29	4300	118	65	158	47	602	-	-	-	-	-	-
	30-39	4100	113	62	150	45	574	-	-	-	-	-	-
	40-59	3900	107	59	143	43	546	-	-	-	-	-	-

Приложение 13**Расчет количества сырья и полуфабрикатов**

Сырье, полуфабрикаты, кулинарные изделия	Наименование блюда				Итого, кг
	норма продукта на одну порцию, кг, г		количество продукта на расчетное число порций, кг		
	брутто	нетто	брутто	нетто	

Сроки реализации готовой продукции

Приложение 11

КАРТА ОРГАНИЗАЦИИ ТРУДА НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ (РМ) _____

Назначение РМ _____ Схема РМ _____

НТД РМ: _____

Посуда, инвентарь _____

Меры по охране труда на РМ: _____

Условия труда на РМ: _____

Форма организации труда на РМ: _____

Содержание трудового процесса

Содержание трудового процесса	
Операции	Приемы

Приложение 12

Сроки реализации готовой продукции

Наименование блюда	Срок реализации, ч	Наименование блюда	Срок реализации, ч
1. Супы			
Щи из свежей капусты, зелени, овощные супы, картофельные	2	Каша рассыпчатая	3
Щи кислые, борщи	4	Блюда из бобовых изделий	3
Рассольник	3	4. Блюда из творога и яиц	
Супы крупяные и бобовые	3	Сырники, пудинги, блинчики	1
Солянки	0,5	Яичница, омлеты	0,5
Супы молочные	2	5. Рыбные блюда	
Супы-пюре	0,5	Рыба отварная, припущенная, жареная, запеченная	2
Супы прозрачные	2	Котлеты, биточки	0,5
Супы холодные	2	6. Мясные блюда	
2. Овощные блюда, гарниры			
Картофель отварной, жареный	1	Мясо отварное, жареное крупным куском	6
Овощи запеченные	1	Мясо тушеное (с соусом)	4
Картофельное пюре	2	Мясо жареное порционными кусками	0,5
Овощи в молочном соусе	2	Мясо отварное и жареное с гарниром	2
Капуста отварная	2	Птица и дичь жареная с гарниром	2
Овощи припущенные	2	Блюда из рубленого мяса	1
Рагу из овощей	2	Колбаса жареная	0,5
Запеканка овощная	2	Сосиски, сардельки	0,5
Котлеты овощные	0,5	7. Соусы	
Овощи фаршированные	2	Красные томатные	6
Голубцы, солянка овощная	3	Белые	4
Капуста тушеная	6-12	Молочные, сметанные	2
3. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий			
Каша вязкая	3	8. Сладкие блюда (на холоде)	
Котлеты, биточки крупяные	3	Кисели	12
Запеканка из круп	4-6	Компоты	24
		Желе, муссы	12
		Кремы	6

Приложение 15

Коэффициент трудоемкости блюд

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Холодные блюда и закуски				
Винегрет овощной	1,1	0,5	1,0	1,0
Винегрет овощной с селедкой и рыбой	1,6	1,1	1,5	1,5
Винегрет с салакой, тюлькой, камсой	1,6	1,1	1,5	1,5
Голубцы овощные под маринадом собственного приготовления (холодные)	2,7	1,3	2,7	2,7
Горох соленый (к пиву)	0,1	0,1	0,1	0,1
Грибы соленые с луком	0,4	0,3	0,4	0,4
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей собственного приготовления	1,5	0,6	1,5	1,5
Капуста «провансаль» промышленного производства	0,2	0,2	0,2	0,2
Капуста маринованная собственного приготовления	1,2	0,5	1,2	1,2
Консервы овощные разные, порциями, без гарнира	0,3	0,3	0,3	0,3
Котлеты картофельные под маринадом собственного производства	2,1	0,8	1,3	1,3
Раки вареные, 1 шт.	0,1	0,1	0,1	0,1
Редька с маслом или сметаной	1,2	0,9	1,2	1,2
Салат из квашеной капусты, промышленного производства	0,4	0,4	0,4	0,4
Салат из соленых огурцов и соленых помидор	0,4	0,4	0,4	0,4
Салат из зеленого лука со сметаной	1,5	0,4	1,5	1,5
Салат из свежих огурцов	0,9	0,6	0,9	0,9
Салат из редиса	1,2	0,9	1,2	1,2

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Салат из белокочанной и краснокочанной капусты	1,1	0,7	1,1	1,1
Салат из свежих помидор	1,0	0,6	1,0	1,0
Салат картофельный	1,2	0,4	1,0	1,0
Свекла маринования собственного приготовления	1,2	0,5	1,2	1,2
Салат из свеклы	1,2	0,5	1,2	1,2
Салат из редиса с огурцами и яйцом со сметаной	1,5	1,0	1,5	1,5
Салат грибной	1,5	1,3	1,5	1,5
Салат из крабов под майонезом промышленного производства	1,5	1,0	1,5	1,5
Салат из крабов под майонезом	1,6	1,1	1,6	1,6
Салат витаминный	2,0	0,7	1,0	1,0
Салат фруктовый в сметане	2,0	0,7	1,0	1,0
Салат овощной с яйцом	1,5	0,9	1,4	1,4
Салаты мясные и рыбные	2,0	1,2	1,7	1,8
Салат из птицы и дичи	2,2	1,4	2,0	2,0
Салат «Столичный»	2,2	1,4	2,0	2,0
Тыква жаренная, под маринадом	1,1	0,6	1,1	1,1
Тыква маринованная	1,2	0,6	1,2	1,2
Фасоль консервированная с маслом	0,5	0,5	0,5	0,5
Яйцо под майонезом,	0,6	0,6	0,6	0,6
Яйцо под майонезом, промышленного приготовления	0,5	0,5	0,5	0,5
Яйцо в сметане	0,5	0,5	0,5	0,5
Яйцо под майонезом и гарниром (гарнир промышленного производства)	1,2	0,5	1,0	1,0
Яйца рубленые	0,5	0,4	0,5	0,5
Яйца фаршированные	1,0	0,8	1,0	1,0
Блюда из рыбы				
Вобла холодного копчения, сушеная без гарнира	0,2	0,2	0,2	0,2

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Икра кетовая, зернистая с маслом	0,4	0,4	0,4	0,4
Кабы с луком под майонезом, промышленного производства, без гарнира	0,5	0,4	0,5	0,5
Крабы заливные	1,8	1,6	1,8	1,8
Рыба свежая, отварная холодная с гарниром	1,2	0,1	1,0	1,2
Рыба жаренная без гарнира	0,7	0,7	0,5	0,5
Рыба с гарниром под майонезом, промышленного производства	1,0	1,1	1,1	1,3
Рыба с гарниром под майонезом собственного приготовления	2,0	1,5	1,8	2,0
Рыба под маринадом собственного приготовления	1,4	1,0	1,2	1,1
Рыба фаршированная (не заливная)	2,0	1,8	1,8	2,0
Рыба заливная	3,0	2,4	2,8	3,0
Сельдь без гарнира	0,5	0,6	0,6	0,6
Сельдь с гарниром	1,5	1,1	1,4	1,4
Сельдь натуральная с картофелем и маслом	1,3	0,6	1,1	1,1
Сельдь рубленая с маслом оливковым	1,9	1,7	1,9	1,9
Сельдь рубленая с гарниром	2,8	2,0	2,5	2,6
Семга с луком	0,6	0,5	0,6	0,6
Семга с лимоном	0,6	0,6	0,6	0,6
Тресковые палочки под маринадом собственного приготовления	0,4	0,1	0,4	0,4
Тефтели рыбные под маринадом	1,6	1,2	1,4	1,6
Блюда из мяса, птицы, дичи				
Ассорти из мяса с гарниром	2,0	1,8	1,8	1,9
Баранина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6	1,0	1,1
Биточки рубленые без гарнира	0,6	0,5	0,5	0,6
Булочка с котлетой	0,6	0,5	0,5	0,6

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Ветчина с зеленым горошком	0,5	0,5	0,5	0,5
Ветчина отварная без гарнира	0,5	0,5	0,5	0,5
Котлеты рубленые без гарнира	0,6	0,5	0,5	0,6
Мясо отварное без гарнира	0,4	0,4	0,3	0,4
Мясо под майонезом промышленного приготовления	0,5	0,5	0,4	0,5
Мясо жареное с овощным гарниром	1,2	0,6	1,0	1,1
Мясо заливное	2,7	2,1	2,5	2,7
Паштет из печени собственного приготовления	1,5	1,3	1,5	1,5
Паштет заливной собственного приготовления	3,7	3,5	3,7	3,7
Поросенок жареный	1,0	0,9	1,0	1,0
Поросенок отварной с соусом	1,0	0,9	1,0	1,0
Поросенок заливной	3,2	2,6	3,2	3,2
Поросенок фаршированный	3,2	2,6	3,2	3,2
Птица холодная с овощным гарниром	1,5	0,9	1,4	1,4
Птица заливная	3,2	2,6	3,2	3,2
Птица фаршированная	3,5	3,2	3,5	3,5
Рубец с хреном собственного приготовления	0,6	0,6	0,6	0,6
Рубец с хреном промышленного приготовления	0,4	0,4	0,4	0,4
Студень промышленного приготовления	0,2	0,2	0,2	0,2
Студень собственного приготовления	1,0	0,7	0,9	1,0
Свинина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6	1,0	1,2
Субпродукты отварные без гарнира	0,5	0,5	0,5	0,5
Сосиски, сардельки без гарнира	0,3	0,3	0,3	0,3
Телятина жареная, с овощным гарниром	1,2	0,6	1,0	1,1

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Язык холодный с овощным гарниром	1,2	0,5	1,1	1,1
Язык заливной	2,7	2,4	2,7	2,7
Гастрономия и консервы рыбные				
Гастрономия мясная и рыбная, без гарнира	0,4	0,4	0,4	0,4
Гастрономия рыбная и мясная с огурцом или помидорами	0,6	0,6	0,6	0,6
Гастрономия рыбная и мясная с гарниром	1,1	0,6	1,0	1,0
Икра китовая, зернистая, паюсная	0,3	0,3	0,3	0,3
Икра китовая, зернистая, паюсная с лимоном	0,5	0,5	0,5	0,5
Кильки зачищенные без гарнира	0,5	0,5	0,5	0,5
Кильки зачищенные с луком	0,6	0,6	0,6	0,6
Консервы разные, порциями без гарнира	0,3	0,3	0,3	0,3
Лососина, балык и т.п. порциями	0,5	0,5	0,5	0,5
Сыр порциями	0,4	0,4	0,4	0,4
Шпроты с лимоном	0,5	0,5	0,5	0,5
Шпроты с яйцом и луком	0,6	0,6	0,6	0,6
Бутерброды				
Бутерброды с вареными колбасами	0,2	0,2	0,2	0,2
Бутерброды с копчеными колбасами	0,2	0,2	0,2	0,1
Бутерброды с сыром	0,3	0,3	0,3	0,3
Бутерброды с икрой или маслом	0,3	0,3	0,3	0,3
Бутерброды с ветчиной или рыбной гастрономией	0,3	0,3	0,3	0,3
Бутерброды с килькой или шпротами	0,3	0,3	0,3	0,3
Бутерброды с килькой и яйцом	0,6	0,5	0,6	0,6
Бутерброды с жареным мясом, жареной рыбой и другими собственными продуктами	0,6	0,6	0,6	0,6

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Канапе	0,8	0,8	0,8	0,8
Бутерброды с салатом из овощей	1,0	0,9	1,0	1,0
Бутерброды с заливной кулинарией	1,0	0,9	1,0	1,0
Бутерброды со свежей рыбой и овощным салатом	1,3	1,2	1,3	1,3
Бутерброды с паштетом	1,5	1,5	1,5	1,5
Первые блюда				
Борщи разные				
из консервированных овощей	0,5	0,5	0,5	0,5
на мясном бульоне	1,7	0,5	1,4	1,4
вегетарианские	1,5	0,4	1,5	1,5
Борщи из сухих овощей, из концентратов на мясном бульоне	0,3	0,3	0,3	0,3
Борщ	1,6	0,7	1,4	1,4
Борщ с сардельками	1,8	0,5	1,6	1,6
Борщ протертый	1,8	0,6	1,6	1,6
Борщ холодный	2,0	0,8	1,8	1,8
Борщ украинский с галушками	2,1	0,8	1,9	1,9
Борщ московский с ватрушками	2,4	1,2	2,2	2,2
Ботвинья	2,0	1,8	2,0	2,0
Бульон мясной	0,9	0,3	0,9	0,9
Бульон с ватрушками и пирожками	1,4	1,3	1,4	1,4
Бульон с профитролями	2,0	1,9	2,0	2,0
Бульон с блинчиками	2,0	2,8	3,0	3,0
Рассольник	1,7	0,7	1,3	1,3
Рассольник порционный из белых кореньев	2,0	1,0	1,8	1,8
Свекольник с яйцом	2,0	0,8	2,0	2,0
Супы из макаронных изделий без картофеля	0,5	0,2	0,5	0,5
Супы крупяные и бобовые без картофеля	0,6	0,2	0,6	0,6
Суп овсяный слизистый	0,7	0,3	0,7	0,7
Супы овощные	1,5	0,4	1,5	1,5
Супы картофельные	1,5	0,4	1,2	1,2

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем	1,0	0,2	0,8	0,8
Суп картофельный из сухого картофеля (100% сухого картофеля)	0,4	0,4	0,4	0,4
Суп картофельный из сухого картофеля (50% сухого картофеля)	0,9	0,4	0,8	0,8
Суп картофельный из сухого картофеля, рыбный (100% сухого картофеля)	0,7	0,6	0,7	0,7
Суп картофельный из концентрата	0,3	0,3	0,3	0,3
Суп картофельный с рыбными фрикадельками	2,2	0,7	1,7	1,8
Суп картофельный с клецками	1,7	0,5	1,4	1,4
Суп картофельный с мозгами	1,7	0,4	1,4	1,4
Супы грибные с макаронными изделиями без картофеля	0,6	0,5	0,6	0,6
Суп с галушками	1,2	1,1	1,2	1,2
Суп картофельный с консервами	1,5	0,5	1,2	1,2
Суп харчо и пити	1,0	0,8	0,9	1,0
Суп крестьянский	1,5	0,3	1,2	1,2
Суп картофельный рыбный	1,8	0,8	1,2	1,2
Суп-лапша домашняя	1,5	1,2	1,5	1,5
Суп картофельный грибной	1,5	0,5	1,0	1,0
Щи зеленые, консервированные без мяса	0,6	0,6	0,6	0,6
Щи зеленые, консервированные с яйцом	0,8	0,8	0,8	0,8
Щи из квашеной капусты	0,9	0,3	0,9	0,9
Щи по-уральски с крупой	1,0	0,5	1,1	1,1
Щи из свежей капусты	1,2	0,4	1,2	1,2
Щи зеленные из свежего шавеля и шпината без яиц	1,8	1,5	1,8	1,8

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Щи зеленные из свежего шавеля и шпината с яйцом	1,9	1,6	1,9	1,9
Щи суточные из квашеной капусты	1,6	0,8	1,6	1,6
Окрошка мясная	2,0	1,5	2,0	2,0
Окрошка овощная	2,0	1,5	1,8	1,8
Суп фруктовый	0,5	0,5	0,5	0,5
Солянки				
Солянки жидкие, рыбные и грибные	1,8	1,3	1,8	1,8
Солянка жидкая мясная	1,8	1,3	1,7	1,7
Солянка из птицы (жидкая)	2,0	0,5	1,8	1,8
Солянка овощная (жидкая)	2,0	0,5	1,8	1,8
Супы молочные и пюреобразные				
Супы молочные	0,3	0,3	0,3	0,3
Суп-пюре гороховый без картофеля	0,7	0,3	0,7	0,7
Супы пюреобразные овощные, вегетарианские	1,0	0,3	0,3	0,8
Супы пюреобразные крупяные и бобовые с картофелем, вегетарианские	1,0	0,3	0,7	0,7
Супы пюреобразные на мясном бульоне крупяные с картофелем	1,1	0,5	0,8	0,8
Овощные	1,2	0,5	1,0	1,0
Суп овощной и молочный	1,3	0,5	1,2	1,2
Щи протертые из свежей капусты	1,3	0,5	1,3	1,3
Суп картофельный на молоке с гренками	1,4	0,8	1,1	1,1
Суп-крем молочный из кабачков с гренками	1,4	1,1	1,1	1,1
Суп-пюре из дичи и мяса	2,0	0,6	1,8	1,6
Супы прозрачные (бульоны)				
Бульон с гренками	1,2	1,1	1,2	1,2
Бульон с пельменями промышленного производства, рисом, макаронными изделиями, яйцом	0,8	0,7	0,8	0,8

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Бульон с кореньями	1,3	0,9	1,3	1,3
Бульон с курицей и гренками, запеченным с рисом, омлетом, с клецками, с пирожками и кулебяками из кислого теста	1,5	1,4	1,5	1,5
Бульон с фрикадельками	1,5	1,4	1,3	1,8
Бульон с пельменями собственного производства	2,5	2,0	2,3	2,5
Уха рыбацкая	1,3	0,8	0,9	1,1
Коэффициент трудоемкости блюд учитывается при изготовлении первых блюд				
а) с консервами на 0,1;				
б) с гренками, с яйцом, грибами, мясом, рыбой, головизной на 0,2;				
в) с птицей и дичью на 0,4.				
Вторые блюда				
Блюда из рыбы				
Рыба жаренная	0,9	0,8	0,5	0,9
Рыба отварная и паровая	0,7	0,6	0,4	0,7
Рыба жаренная на вертеле, с помидорами	1,6	1,2	1,2	1,5
Рыба жаренная в тесте	1,0	1,0	0,6	1,0
Рыба паровая по русски, в томатном соусе, без гарнира	1,3	1,3	1,0	1,3
Рыба запеченная на сковороде, с рисом или другой крупой под соусом	1,3	1,3	1,0	1,3
Рыба запеченная на сковороде с жареным картофелем, под соусом	2,4	1,3	1,5	1,7
Тюлька, хамса, килька (мелкая рыба) жаренная во фритюре, без гарнира	1,0	1,0	1,0	1,0
Тюлька, хамса, килька тушенная в масле с томатом	1,5	1,5	1,5	1,5
Рыба фаршированная	2,2	2,0	2,0	2,2
Тефтели, котлеты, биточки	0,9	0,8	0,8	0,9
Рулет	1,0	0,9	0,9	0,8
Зразы рубленые	1,4	1,0	1,3	1,4
Сацивы из осетрины	1,4	1,1	1,1	1,4
Тельное из рыбы	1,8	1,6	1,5	1,8
Кнели	1,8	1,8	1,7	1,8

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Солянка рыбная на сковороде	2,5	1,8	2,2	2,5
Рыба жаренная по-ленинградски, с луком и жареным картофелем	3,0	1,3	2,4	2,8
Тресковые палочки во фритюре	0,4	0,4	0,4	0,4
Рыбные палочки из полуфабрикатов, получаемых с рыб комбината (1 порция – 50 г), за 10 порций	2,7	2,7	2,7	2,7
Блюда из мяса, птицы и дичи				
Азу без гарнира	1,4	1,4	1,2	1,4
Азу с гарниром	2,2	1,4	1,7	1,3
Антрекот	0,7	0,7	0,6	0,7
Бастурма	1,6	1,2	1,5	1,6
Баранина на вертеле	1,4	1,1	1,2	1,4
Баранина отварная	0,6	0,5	0,5	0,6
Баранина жареная	0,5	0,5	0,3	0,5
Беляши мясные	1,3	1,1	1,1	1,3
Бифштекс натуральный	0,7	0,7	0,6	0,7
Бифштекс рубленый	0,6	0,5	0,5	0,6
Бефстроганов	1,3	1,1	1,1	1,3
Бифштекс натуральный с яйцом	0,8	0,8	0,7	0,8
Бифштекс натуральный с луком	1,5	0,7	0,4	1,5
Бифштекс рубленый с яйцом	0,7	0,7	0,5	0,7
Бифштекс рубленый с луком	1,4	0,6	1,2	1,4
Биточки рубленые	0,7	0,6	0,6	0,7
Биточки мясные, паровые	0,9	0,8	0,8	0,9
Биточки по-казацки	1,1	1,0	1,0	1,1
Буженина шпигованная чесноком	0,7	0,6	0,7	0,7
Ветчина	0,5	0,5	0,5	0,5
Говядина жареная	0,5	0,5	0,3	0,5
Говядина отварная	0,6	0,5	0,5	0,6
Говядина духовая, без гарнира	0,9	0,9	0,7	0,9
Говядина духовая с гарниром	1,8	1,1	1,2	1,4

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Говядина отбивная с луком	1,5	0,7	1,3	1,5
Голубцы мясные	2,1	1,6	1,9	2,1
Гуляш из ливера	0,6	0,5	0,6	0,6
Гуляш мясной	0,7	0,6	0,6	0,7
Грудинка (баранья, жаренная в сухарях)	1,1	1,0	1,0	1,1
Грудинка фаршированная, с гарниром	2,0	1,7	1,9	2,0
Жаркое по-домашнему, с гарниром	2,3	1,4	1,9	2,1
Зразы рубленые	1,2	0,8	1,1	1,2
Зразы паровые	1,3	0,8	1,2	1,3
Кролик жареный	0,5	0,5	0,5	0,5
Колбаса жареная	0,4	0,4	0,4	0,4
Колбаса жаренная в тесте	0,5	0,5	0,5	0,5
Колбаса по-ленинградски без гарнира	0,7	0,7	0,7	0,7
Консервы мясные	0,6	0,5	0,6	0,6
Котлеты мясные, рубленые, жареные	0,7	0,6	0,6	0,7
Котлеты пажарские	0,8	0,7	0,7	0,8
Котлеты мясные, рубленые, паровые	0,9	0,8	0,8	0,9
Котлеты полтавские	1,0	0,8	0,9	1,1
Котлеты отбивные и натуральные	1,1	1,1	1,0	1,1
Котлеты рубленые из филе птицы	1,8	1,8	1,8	1,8
Котлеты из филе птицы натуральные	2,2	2,2	2,2	2,2
Котлеты	1,8	1,8	1,7	1,8
Котлеты по-киевски	2,0	2,0	1,9	2,0
Кнели из кур	2,0	2,0	2,0	2,0
Крокеты мясные	0,8	0,6	0,7	0,8
Крученики вольнские	1,9	1,1	1,8	1,9
Купаты	1,9	1,5	1,7	1,8
Куры, цыплята, гуси, утки жаренные	1,0	0,9	1,0	1,0
Куры, цыплята, утки отварные	0,9	0,8	0,9	0,9
Лангет	0,7	0,7	0,6	0,7
Лобис	1,3	1,0	1,2	1,3

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Люля-кебаб	1,6	1,2	1,3	1,6
Мозги жареные фри	1,2	1,2	1,2	1,2
Мясо рубленное отварное	0,6	0,6	0,5	0,6
Мясо рубленное, отварное с рисом и яйцом	0,8	0,8	0,7	0,8
Мясо кисло-сладкое	0,9	0,5	0,7	0,9
Мясо тушенное	0,6	0,5	0,5	0,6
Мясо шпигованное	0,7	0,6	0,6	0,7
Мясо запеченное под соусом на сковороде	1,2	0,6	1,1	1,2
Мясное пюре	0,7	0,7	0,6	0,7
Мясное пюре с яйцом	0,8	0,8	0,7	0,8
Ножки свиные, отварные, жареные	1,0	1,0	1,0	1,0
Оладьи из печени	0,8	0,8	0,8	0,8
Почки по-русски без гарнира	1,3	1,3	1,3	1,3
Почки по-русски жареные в сметане	1,2	0,8	1,2	1,2
Почки в томатном соусе, без гарнира	1,2	1,2	1,2	1,2
Почки в томатном соусе с гарниром	1,9	1,2	1,7	1,7
Поджарка	1,1	0,8	1,0	1,1
Пельмени промышленного производства с маслом	0,2	0,2	0,2	0,3
Печенка жареная, тушенная	0,5	0,5	0,5	0,5
Печенка по-строгановски	1,0	0,8	1,0	1,0
Печенка жареная на сковороде, с картофельным пюре и луком	1,4	1,0	1,4	1,4
Плов из баранины	0,9	0,7	0,8	0,9
Помидоры фаршированные мясом	1,8	1,4	1,7	1,8
Птица тушенная	0,9	0,8	0,9	0,9
Птица жареная фри	1,2	1,1	1,2	1,2
Птица жареная на вертеле	1,6	1,1	1,6	1,6
Разбрат	1,5	0,7	1,3	1,5
Рагу из баранины, потрохов птицы	1,0	0,6	0,9	1,0
Рогу из гуся	1,2	1,2	1,2	1,2
Ромштекс	0,8	0,8	0,7	0,9

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Ростбиф	0,5	0,5	0,4	0,5
Рубец отварной в соусе	0,8	0,7	0,8	0,8
Рулет жареный мясной	0,8	0,7	0,7	0,8
Рулет паровой мясной	1,0	0,7	0,9	1,0
Свинина жаренная	0,5	0,5	0,4	0,5
Свинина тушенная	0,6	0,5	0,5	0,6
Солянка мясная на сковороде	2,5	1,8	2,4	2,5
Суфле из кур	2,0	2,0	2,0	2,0
Суфле и пудинга мясные	0,9	0,9	0,7	0,9
Субпродукты отварные	0,5	0,5	0,5	0,5
Сосиски, сардельки	0,3	0,3	0,3	0,3
Тыва-кебабы (с жареным картофелем)	2,5	2,2	2,2	2,3
Телятина отварная	0,6	0,5	0,5	0,6
Телятина жареная	0,6	0,5	0,3	0,5
Тефтели рубленные, паровые	0,8	0,6	0,7	0,8
Тефтели паровые, запеченные в масле	0,9	0,7	0,8	0,9
Тефтели, запеченные в лапше	1,0	0,8	0,9	1,0
Форшмак из мяса	1,8	1,6	1,7	1,8
Филе натуральное, жареное	0,8	0,8	0,7	0,8
Филе натуральное, паровое	1,0	1,0	0,9	1,0
Филе рубленное, жареное	0,9	0,8	0,8	0,9
Филе рубленное, паровое	1,1	1,0	0,9	1,1
Цыплята табака	1,4	1,4	1,4	1,4
Чахохбили	1,3	0,7	1,3	1,3
Чебуреки	1,5	1,5	1,4	1,5
Шницель рубленный, жареный из печени	0,7	0,6	0,7	0,7
Шницель рубленный, паровой	0,8	0,7	0,7	0,8
Шницель отбивной	1,1	1,1	1,0	1,1
Шницель из кур	2,2	2,2	0,6	2,2
Штуфат	0,7	0,6	1,1	0,7
Шашлык с луком	1,4	1,1	1,1	1,4
Эскалоп	0,7	0,7	0,6	0,7
Язык	0,5	0,5	0,5	0,5

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Блюда из овощей				
Баклажаны жареные	1,9	1,1	1,9	1,9
Баклажаны фаршированные	2,4	1,8	2,4	2,4
Горошек зеленый свежемороженый в масле	0,5	0,5	0,5	0,5
Горошек зеленый в молочном соусе	0,6	0,6	0,6	0,6
Голубцы овощные	2,2	1,1	2,2	2,2
Голубцы любительски кие	2,5	1,4	2,5	2,5
Запеканка картофельная без начинки	1,3	0,7	0,4	0,4
Запеканка картофельная, овощная	1,8	0,8	0,9	0,9
Запеканка и рулеты картофельные, фаршированные	2,6	1,2	1,4	1,6
Зразы картофельные	3,3	1,6	2,6	2,6
Зразы морковные	3,3	1,6	3,3	3,3
Капуста тушеная, отварная	0,9	0,4	0,9	0,9
Капуста белокочанная, соус сухарный	0,9	0,3	0,9	0,9
Капуста жареная	1,1	0,6	1,1	1,1
Капуста цветная, отварная	0,8	0,4	0,8	0,8
Капуста цветная в сухарях	1,0	0,5	1,0	1,0
Кабачки тушеные, припущенные	1,1	0,4	1,1	1,1
Кабачки жареные	2,0	0,9	2,0	2,0
Кабачки фаршированные	2,4	1,1	2,4	2,4
Картофель в молочном или сметанном соусе	1,2	0,3	0,3	0,3
Картофель отварной	1,2	0,4	0,3	0,3
Картофельное пюре	1,2	0,4	0,3	0,3
Картофель тушеный с консервами	1,4	0,5	0,5	0,5
Картофель тушеный с мясом	2,2	1,0	1,3	1,3
Картофель жареный	2,7	0,7	1,6	1,6
Картофель жареный во фритюре	2,9	0,9	1,8	1,8
Каша из тыквы	2,0	1,0	2,0	2,0

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Консервы овощные, бобовые, мясорастительные в горячем виде	0,4	0,4	0,4	0,4
Котлеты, картофельные с соусами	2,0	1,0	1,2	1,2
Котлеты капустные	2,0	1,2	2,0	2,0
Котлеты морковные	2,2	1,1	2,2	2,2
Крокеты картофельные	3,3	1,6	2,5	2,6
Кукуруза с маслом	0,5	0,5	0,5	0,5
Морковь сухая с зеленым горошком в молочном соусе	0,5	0,5	0,5	0,5
Морковь со сметаной	1,1	0,5	1,1	1,1
Морковь тушенная, припущенная	1,1	0,4	1,1	1,1
Морковь тертая с сахаром	1,2	0,5	1,2	1,2
Морковь с зеленым горошком в молочном соусе	1,2	0,5	1,2	1,2
Морковное пюре	1,8	0,6	1,8	1,8
Морковь в молочном соусе	1,8	0,6	1,8	1,8
Морковь тушенная с яблоками	2,0	0,8	2,0	2,0
Оладьи из капусты (2 шт. на блюдо)	1,4	0,9	1,4	1,4
Оладьи из тыквы	2,5	1,4	2,5	2,5
Пюре из свеклы	1,6	1,4	1,6	1,6
Пюре из тыквы	2,0	1,0	2,0	2,0
Пюре из шпината	2,2	1,1	2,2	2,2
Перец фаршированный	2,4	1,2	2,4	2,4
Пудинги и суфле овощные	2,4	1,2	2,1	2,1
Пирожки картофельные	3,3	1,6	2,6	2,6
Рагу из овощей	2,5	0,8	2,1	2,1
Репа фаршированная	2,4	1,6	2,4	2,4
Спаржа тушенная припущенная	1,4	0,4	1,1	2,4
Спаржа отварная	1,5	1,2	1,5	1,5
Солянка овощная на сковороде	2,0	0,8	2,0	2,0
Солянка грибная на сковороде	2,1	0,9	2,1	2,1

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Солянка овощная с маслом	2,5	0,8	2,5	2,5
Тыква запеченная	1,1	0,5	1,1	1,1
Тыква жареная	2,0	1,0	2,0	2,0
Фасоль припущенная (фаршированная) консервированная в томате	0,4	0,4	0,4	0,4
Шницель из капусты	1,5	1,2	1,5	1,5
Блюда из круп и макаронных изделий				
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0	1,0	1,0
Запеканка крупяная	0,5	0,5	0,5	0,5
Запеканка с маслом, крупяная	1,0	0,8	0,9	1,0
Запеканка из макаронных изделий с мясом	0,8	0,6	0,7	0,8
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0	1,0	1,0
Каша из разных круп, вязкие и полувязкие	0,2	0,2	0,2	0,2
Каши рассыпчатые. Разные	0,3	0,3	0,3	0,3
Каши молочные, разные	0,3	0,3	0,3	0,3
Каша с молоком	0,4	0,4	0,4	0,4
Каша пшеничная с тыквой	0,4	0,3	0,4	0,4
Каша с черносливом, изюмом	0,5	0,5	0,5	0,5
Каши диетические, протертые, разные	1,0	1,0	1,0	1,0
Каша гречневая, рассыпчатая с печенкой	1,3	1,3	1,3	1,3
Каша гречневая рассыпчатая с мозгами	1,3	1,3	1,3	1,3
Крупеник с творогом	0,5	0,5	0,5	0,5
Клецки манные с сыром	0,9	0,9	0,9	0,9
Крут с вареньем	1,0	1,0	1,0	1,0
Лапшевник с мясом	0,7	0,6	0,6	0,7
Макаронные изделия отварные	0,3	0,3	0,3	0,3
Макаронники	0,5	0,5	0,5	0,5

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Макароны отварные с маслом и сыром	0,6	0,6	0,6	0,6
Макаронные изделия в томате	0,6	0,6	0,6	0,6
Макароны с мясным фаршем	0,6	0,5	0,5	0,6
Макароны по-флотски	0,8	0,7	0,7	0,8
Пудинги крупяные	0,5	0,5	0,5	0,5
Пудинги сухарные	0,5	0,5	0,5	0,5
Тефтели рисовые	1,0	1,0	1,0	1,0
Мучные блюда				
Блины	1,0	1,0	1,0	1,0
Блинчики с творогом и вареньем	1,4	1,4	1,4	1,4
Блинчики с мясом	1,7	1,7	1,4	1,4
Блинчики с яблоками и блинный пирог с различными начинками	1,7	1,7	1,7	1,7
Кулебяка из кислого теста с капустой	0,9	0,6	0,9	0,9
Кулебяка из кислого теста с прочим фаршем	0,7	0,7	0,7	0,7
Открытые пироги из кислого теста	0,6	0,6	0,6	0,6
Оладьи	0,8	0,8	0,8	0,8
Пельмени промышленного производства	0,6	0,6	0,6	0,6
Пироги слоенные (100 г)	1,0	1,0	1,0	1,0
Пельмени разные собственного производства	2,5	2,3	2,4	2,5
Ватрушки из кислого теста	0,5	0,5	0,5	0,5
Блюда из творога и яиц				
Галушки с сырковой массой	1,0	1,0	1,0	1,0
Запеканка творожная	0,4	0,4	0,4	0,4
Молоко с хлопьями	0,2	0,2	0,2	0,2
Омлет из меланжа	0,3	0,3	0,3	0,3
Омлет натуральный	0,4	0,4	0,4	0,4
Омлет паровой	0,6	0,6	0,6	0,6
Пудинги творожные	0,5	0,5	0,5	0,5
Сырковая масса со сметаной	0,2	0,2	0,2	0,2

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Сырники	0,4	0,4	0,4	0,4
Творог со сметаной и сахаром	0,4	0,4	0,4	0,4
Творог с молоком	0,4	0,4	0,4	0,4
Творог протертый со сметаной (диетический)	0,8	0,8	0,8	0,8
Яйцо вареное	0,2	0,2	0,2	0,2
Яичница натуральная	0,4	0,4	0,4	0,4
Яичница с гарниром	0,7	0,7	0,7	0,7
Мучные и кондитерские изделия				
Булочка школьная (50 г)	0,3	0,3	0,3	0,3
Булочка школьная (100 г)	0,4	0,4	0,4	0,4
Булочка с марципаном	1,0	1,0	1,0	1,0
Коврижка	0,5	0,5	0,5	0,5
Коржики разные	0,5	0,5	0,5	0,5
Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой	0,5	0,5	0,5	0,5
Пирожки из кислого теста с повидлом	0,5	0,5	0,5	0,5
Пирожки из кислого теста с капустой	0,7	0,5	0,7	0,7
Пирожки из кислого теста с прочим фаршем	0,6	0,6	0,6	0,6
Пирожки слоенные с капустой	0,8	0,6	0,8	0,8
Пирожки слоенные с прочим фаршем	0,7	0,7	0,7	0,7
Расстегаи с разным фаршем	0,8	0,8	0,8	0,8
Сдоба фигурная и венская	0,6	0,6	0,6	0,6
Языки песочные	0,5	0,5	0,5	0,5
Языки и рожки слоенные	0,6	0,6	0,6	0,6
Сладкие блюда. Горячие напитки				
Апельсины с сахаром	0,2	0,2	0,2	0,2
Арбуз порциями, без сахара	0,2	0,2	0,2	0,2
Арбуз очищенный с сахаром	0,4	0,4	0,4	0,4
Виноград порциями	0,2	0,2	0,2	0,2
Дыня порциями	0,2	0,2	0,2	0,2
Желе из концентратов и молока	0,3	0,3	0,3	0,3
Желе клюквенное	0,6	0,6	0,6	0,6

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Желе фруктовое, лимонное	0,7	0,7	0,7	0,7
Какао	0,2	0,2	0,2	0,2
Кофе черный	0,1	0,1	0,1	0,1
Кофе с лимоном	0,2	0,2	0,2	0,2
Кофе с молоком	0,2	0,2	0,2	0,2
Кофе с ликером	0,3	0,3	0,3	0,3
Кофе на настои шиповника	0,3	0,3	0,33	0,3
Какао	0,2	0,2	0,2	0,2
Кефир с сахаром	0,2	0,2	0,2	0,2
Кисель из сиропа, порошка, соусов и повидла	0,1	0,1	0,1	0,1
Кисель из клюквы, сливы, свежих фруктов	0,3	0,3	0,3	0,3
Кисель из лимона	0,4	0,4	0,4	0,4
Кисель из сухофруктов	0,5	0,5	0,5	0,5
Кисель молочный	0,3	0,3	0,3	0,3
Компот из консервированных фруктов (ассорти)	0,3	0,3	0,3	0,3
Компот из сухофруктов	0,3	0,3	0,3	0,3
Компот из свежих фруктов	0,3	0,3	0,3	0,3
Компот из чернослива, на настои шиповника	0,4	0,4	0,4	0,4
Компот из изюма на настои шиповника	0,4	0,4	0,4	0,4
Коктейли разные	3,0	3,0	3,0	3,0
Клубника с сахаром и молоком	0,4	0,4	0,4	0,4
Крем из сметаны	2,0	2,0	2,0	2,0
Кукурузные хлопья с сахаром	0,2	0,2	0,2	0,2
Квас из порошка (1 литр)	0,2	0,2	0,2	0,2
Квас из сухарей собственного производства	0,5	0,5	0,5	0,5
Лимоны порциями	0,2	0,2	0,2	0,2
Мороженное порциями покупное	0,3	0,3	0,3	0,3
Муссы различные	0,7	0,7	0,7	0,7
Напиток из шиповника	0,2	0,2	0,2	0,2
Пюре яблочное	1,3	1,3	1,3	1,3
Соки фруктовые	0,1	0,1	0,1	0,1

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	полное приготовление без чистки картофеля
Сливки покупные	0,2	0,2	0,2	0,2
Сливки взбитые	0,7	0,7	0,7	0,7
Сырковая масса со сметаной	0,2	0,2	0,2	0,2
Свежие фрукты в сиропе	0,3	0,3	0,3	0,3
Самбук из яблок	2,0	2,0	2,0	2,0
Суфле яблочное	2,0	2,0	2,0	2,0
Чай	0,1	0,1	0,1	0,1
Чай с лимоном	0,2	0,2	0,2	0,2
Чай с вареньем, медом	0,2	0,2	0,2	0,2
Шоколад на молоке	0,2	0,2	0,2	0,2
Шарлот яблочный	2,0	2,0	2,0	2,0
Яблоки печеные	0,5	0,5	0,5	0,5
Яблоки в сиропе	0,6	0,6	0,6	0,6
Яблоки в тесте	1,2	1,2	1,2	1,2
Прочие изделия				
Ацидофилин	0,2	0,2	0,2	0,2
Кефир с сахаром	0,2	0,2	0,2	0,2
Молоко кипяченое	0,2	0,2	0,2	0,2
Молоко с шиповником	0,3	0,3	0,3	0,3
Масло Сливочное	0,2	0,2	0,2	0,2
Сметана порциями	0,2	0,2	0,2	0,2
Гарниры				
Крупяные	0,1	0,1	0,1	0,1
Макаронные изделия отварные	0,1	0,1	0,1	0,1
Капуста квашеная	0,1	0,1	0,1	0,1
Сложные и овощные	0,7	0,2	0,5	0,5
Жареный картофель	1,1	0,3	0,6	0,6

Коэффициент трудоемкости на изготовление полуфабрикатов

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	Полное приготовление	без разделки мяса или рыбы	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	без чистки картофеля
Антрекот	0,4	0,3	0,3	0,4
Бифштекс рубленый	0,4	0,3	0,3	0,4
Бифштекс натуральный	0,4	0,3	0,3	0,4
Биточки мясные рубленые	0,4	0,3	0,3	0,4

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	Полное приготовление	без разделки мяса или рыбы	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	без чистки картофеля
Биточки рыбные (1 шт. – 60 г)	0,6	0,5	0,5	0,6
Биточки рыбные из филе (1 шт. – 60 г)	0,4	0,4	0,4	0,4
Бефстроганов	1,0	0,9	0,9	1,0
Гуляш	0,4	0,3	0,3	0,4
Голубцы овощные, 2 шт.	1,2	1,2	1,2	1,2
Голубцы мясные, 2 шт.	1,6	1,4	1,4	1,6
Зразы мясные, фаршированные	0,7	0,6	0,6	0,7
Зразы картофельные (1 порция – 225 г), 2 шт.	2,8	2,8	2,0	2,0
Котлеты мясные рубленые	0,4	0,3	0,3	0,4
Котлеты натуральные из телятины или свинины	0,6	0,5	0,5	0,6
Котлеты отбивные натуральные из свинины, телятины, баранины	0,6	0,5	0,5	0,6
Котлеты рисовые, 2 шт.	0,8	0,8	0,8	0,8
Котлеты капустные, 2 шт.	1,4	1,4	1,4	1,4
Котлеты картофельные	1,4	1,4	0,5	0,6
Котлеты морковные, 2 шт.	1,6	1,6	1,6	1,6
Крокеты картофельные (1 порция – 225 г), 4 шт.	2,8	2,8	2,1	2,1
Котлеты полтавские, 10 шт. (2 шт. – 107 г)	3,7	3,6	3,6	3,7
Лангет	0,4	0,2	0,2	0,4
Люля-кебаб (1 порция – 225 г)	0,9	0,8	0,8	0,9
Поджарка мясная	0,8	0,7	0,7	0,8
Перец фаршированный	1,9	1,9	1,9	1,9
Пельмени собственного приготовления	2,3	2,1	2,1	2,3
Рыба (в натуральном виде) кусками	0,6	0,3	0,3	0,6
Ромштекс	0,6	0,5	0,5	0,6
Фрикадельки мясные	0,4	0,3	0,3	0,4
Филе мясное натуральное	0,5	0,4	0,4	0,5
Филе мясное рубленное	0,6	0,5	0,5	0,6
Шницель рубленный	0,5	0,4	0,4	0,5
Шашлыки	0,9	0,8	0,8	0,9
Эскалоп	0,3	0,2	0,2	0,3

Продолжение приложения 15

Наименование блюд и изделий	Коэффициент трудоемкости			
	Полное приготовление	без разделки мяса или рыбы	без разделки мяса или рыбы и чистки картофеля	без чистки картофеля
Полуфабрикаты отпускаемые по весу (кг)				
Азу из говядины	4,4	3,6	3,6	4,4
Гуляш мясной	2,8	2,0	2,0	2,8
Мозги в панировке	5,4	5,4	5,4	5,4
Рагу из баранины	2,8	2,0	2,0	2,8
Шашлык из свинины	2,9	2,4	2,4	2,9
Шашлык из баранины	3,5	2,4	2,4	3,5
Куры потрошенные	3,0	3,0	3,0	3,0

Примечание: полуфабрикаты отпускаются запанированные, гарнир и соус готовиться в доготовочной.

Коэффициент трудоемкости на изготовление блюд из полуфабрикатов

Наименование	Коэффициент трудоемкости
Азу (с гарниром)	0,8
Антрекот	0,3
Бефстроганов	0,3
Бифштекс рубленый	0,2
Бифштекс натуральный	0,3
Биточки мясные рубленые	0,3
Гуляш	0,3
Голубцы мясные	0,3
Голубцы овощные	0,3
Зразы мясные фаршированные	0,5
Котлеты мясные рубленые	0,3
Котлеты натуральные из телятины или свинины	0,5
Котлеты отбивные натуральные из свинины, телятины, баранины	0,5
Лангет	0,3
Пельмени разные и кролики с гарниром	0,2
Рагу из баранины и кролика с гарниром	0,9
Ромштекс	0,2
Рыба (в натуральном виде) кусками	0,3
Шашлыки	0,5
Эскалоп	0,4

Окончание приложения 15

Нормы выработки кондитерских изделий

Кондитерские изделия	Единица измерения	Масса одного изделия, г	Норма выработки
Булочка ванильная дорожная	шт.	50	985
Булочка ванильная дорожная		65	880
Булочка ванильная дорожная		100	755
Булочка с орехами		100	635
Булочка глазированная		100	500
Булочка домашняя		50	950
Булочка домашняя		100	750
Булочка домашняя		110	735
Булочка с марципаном		50	550
Булочка с марципаном		100	395
Булочка с шафраном		100	700
Булочка с шафраном		110	750
Баба ромовая		100	560
Баба ромовая		500	120
Баба ромовая	кг	1000	45
Ватрушка с творогом	шт.	50	750
Ватрушка с повидлом		75	650
Ватрушка с творогом		36	750
Ватрушка венгерская		75	400
Вафли плодово-ягодные	кг	1000	16
Коржики молочные	шт.	25	1020
Коржики молочные		50	830
Ватрушка с творогом		75	970
Коржики молочные		До 100	645
Коржики сахарные		100	645
Кекс майский		75	495
Кекс майский		500	122
Кекс майский		750	91
Кекс майский		100	465
Булочка школьная		25	1140
Булочка школьная		50	920
Булочка школьная		85	825
Кекс майский	кг	1000	75
Кекс весенний	шт.	500	116
Кекс весенний		600	104
Кекс весенний		800	68
Кекс весенний	кг	1000	60
Кекс весенний		1500	
Кекс столичный	шт.	75	450
Кекс столичный		100	420
Кекс столичный	кг	1000	63
Коврижка медовая с начинкой	шт.	100	555
Коврижка медовая		75/90	570
Коврижка медовая	кг	1000	55
Крендель слоеный	шт.	60	510
Крендель слоеный		155	385
Кольцо заварное		50	710
Кольцо заварное		100	410
Кольцо воздушное		25	800
Кольцо воздушное		50	635

Котлеты, запеченные в тесте		100	385
Пирожное бисквитное		75	310
Пирожное песочное		75	310
Пирожное корзиночка	шт.	75	310
Пирожное песочное, кольца		80	345
Пирожное слоенное с яблочной начинкой		70	435
Пирожное слоенное с яблочной начинкой		70	410
Пирожное трубочки с кремом		70	345
Пирожное слоенное с яблочной начинкой	кг	1000	47
Пирожное с кремом		1000	41
Пирожное слоенное	шт.	80	505
Булочка школьная		100	745
Булочка с кремом		50	580
Булочка с кремом		100	470
Пирожное десертное (набор)	кг	1000	15
Пирожное краковское	шт.	80	480
Пирожное бисквитное		45/54	410
Пирожное песочное		45/51	420
Пирожное трубочка с кремом		42	465
Пирожное песочное, кольцо		45/51	500
Пирожное слоенное, обсыпанное пудрой		39/45	540
Пирожное слоенное с яблочной начинкой		39/45	575
Пирожное слоенное		40	520
Пирог бисквитный		50	580
Пирог бисквитный		75	520
Пирог бисквитный		100	410
Пирог бисквитный	кг	1000	77
Пирог бисквитный		1500	53
Пирог бисквитный		2000	41
Пирог открытый с повидлом	шт.	500	57
Пирог открытый с творогом		500	57
Пирог бисквитный с цукатами	кг	1000	77
Пирог домашний с маком	шт.	50	630
Пирог домашний с маком		75	560
Пирог домашний с маком		100	440
Пирог домашний с маком		500	91
Пирог домашний с маком	кг	1000	52
Пирог домашний с повидлом	шт.	100	455
Пирог домашний с повидлом		500	84
Пирог домашний с повидлом	кг	1000	54
Печенье «Анютины глазки» сливочное		1000	11
Печенье нарезное		1000	34
Булочка калорийная	шт.	100	690
Булочка калорийная		50	985
Печенье «Изобилие»	кг	1000	30
Печенье миндальное с орехом		1000	15
Печенье «Ленинградское» сдобное		1000	30
Пирог «Невский»		1000	50
Рожки сливочные с повидлом	шт.	45	440
Рулет фруктовый		65	560
Рожки слоенные с повидлом		70	400
Рулет фруктовый		100	505
Рожки слоенные		100	335
Рулет фруктовый	кг	1000	63
Рулет с маком	шт.	100	470

Рулет с маком		100	79
Рулет с маком		500	205
Рулет с маком	кг	1500	55
Слойка с повидлом	шт.	75	635
Слойка с повидлом		50	730
Слойка с повидлом		100	580
Слойка с марципаном		50	520
Слойка с марципаном		100	355
Слойка с марципаном		125	320
Слойка с марципаном		100	400
Торт бисквитно-кремовый		500	47
Торт бисквитно-кремовый	кг	1000	42
Торт бисквитно-кремовый		2000	19
Торт «Сказка»	шт.	500	39
Торт «Ленинградский»		500	45
Торт «Ленинградский»	кг	1000	35
Торт «Ленинградский»	шт.	800	26
Торт (Абрикотиновый)		500	43
Торт (Абрикотиновый)		800	26
Торт (Абрикотиновый)	кг	1000	35
Торт «Сюрпризный»		1000	18
Торт «Фигурный»		1000	18
Торт бисквитно-фруктовый	шт.	500	68
Торт бисквитно-фруктовый	кг	2000	21
Торт бисквитно-фруктовый		1000	35
Торт «Подарочный»	шт.	500	75
Торт «Подарочный»	кг	1000	30
Торт «Бизе»		1000	29
Тесто слоенное, фасованное 1 кг		1000	130
Тесто песочное, фасованное 1 кг		1000	185
Хворост	шт.	100	495
Языки слоенные		50	650
Хворост	кг	1000	17
Языки слоенные	шт.	75	495
Языки слоенные		90	450
Яблоки, запеченные в тесте		125	34
Пирог из слоенного теста с фаршем		100	425
Пирожки печенные с повидлом		75	465
Пирожки жаренные с повидлом		75	800
Пирожки слоенные с мясом		75	500
Пирожки жаренные с мясом		75	570

Приложение 16

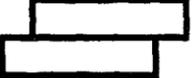
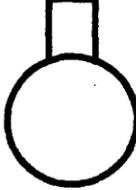
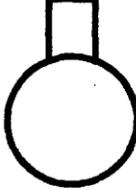
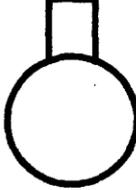
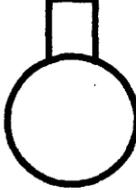
Значение коэффициента, учитывающий выходные и праздничные дни

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени производственного	K_1
7 дней в неделю	5 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

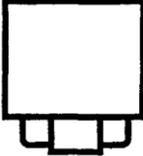
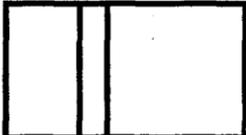
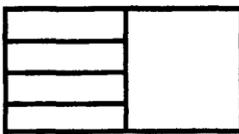
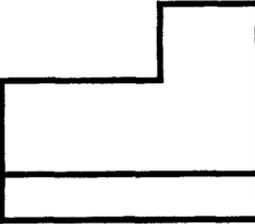
Механическое оборудование

N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение
1.	Машина кухонная универсальная	УКМ	1000x700x925	
2.	Машина универсальная	П-II	1000x700x925	
3.	Мясорубка	МИМ-600	840x450x950	
4.	---- " ----	МИМ-300	680x370x950	
5.	Мясорубка (на столе)	М-3	565x290x580	
6.	---- " ----	ЭМШ	156x270x312	
7.	---- " ----	Л5-МНА01	800x450x670	
8.	Машина для формовки котлет (на столе)	МФК-2000	392x610x630	
9.	Универсальная машина для рубки мяса и нарез- ки овощей (на столе)	BRD-2	500x400	
10.	Аппарат для дозирова- ния и формирования заготовок для гамбур- геров "Деликатес" (на столе)	ФДА-1800	1400x426x645	
11.	Машина для рыхления мяса (на столе)	МРМ-15	560x260x390	
12.	Приспособление для очистки рыбы (на столе)	РО-1М	250x185x250	
13.	Машина картофе- очистительная	МОК-350	450x755x785	
14.	---- " ----	КБН-80	610x385x660	
15.	Машина для очистки корнеплодов	МОК-150	425x595x850	
16.	Машина картофеочис- тительная (на подстав- ке фирмы Angeli РО)	РО-5	500x600	
17.	---- " ----	РО-10	420x550	
18.	---- " ----	РО-20	420x550	

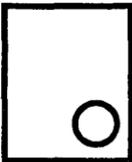
Продолжение приложения 17

п/п	Наименование	Обозначение	Габариты	Условное обозначение
19.	Машина для мытья зелени и фруктов	ММЗ-1	970x530x1395	
20.	Машина овощерезательная (на столе)	МРО-350-01	515x292x575	
21.	Машина для резки гастрономических продуктов (на столе)	МРГ-300А	600x700x600	
22.	Делитель масла (на столе)	РДМ-5	370x260x515	
23.	Машина для нарезки хлеба (на столе)	МРХ-200М	1200x500x515	
24.	Малозабаритная тестомесильная машина	МТМ-60М	540x750x1165	
25.	Тестомесильная машина	МТМ-20П	650x350x600	
26.	--- " ---	ТМ-80	850x1130x1150	
27.	Тестомесильная машина (на подставке)	КМ-12	320x520x570	
28.	--- " ---	КМ-20	360x580x670	
29.	--- " ---	КМ-30	390x590x770	
30.	Машина тестомесильная	ТММ-1М	840x1220x1000	
31.	--- " ---	ОН-199А	625x1025x1100	
32.	Машина взбивальная	МВ-60	650x1105x1300	
33.	Машина взбивальная универсальная	МВУ-60	600x970x1300	
34.	--- " ---	МТВ-60	630x930x1320	
35.	Машина взбивальная	МВ-35М	530x735x1160	
36.	--- " ---	МВ-35УМ	655x705x1045	
37.	Машина взбивальная (на столе)	МВ-6М	300x450x550	
38.	--- " ---	МВ-10	310x450x575	

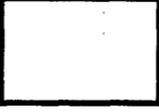
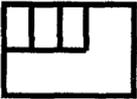
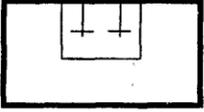
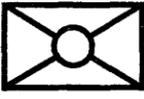
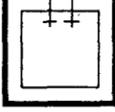
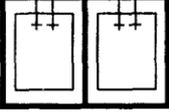
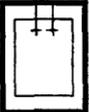
Продолжение приложения 17

N п/п	Наименование	Обозначение	Габариты	Условное обозначение
39.	Машина кондитерская универсальная	МКУ-40-1	1080x975x1440	
40.	Машина для раскатывания теста	МРТ-60М	740x1050x1200	
41.	Машина настольная для раскатывания теста	МНРТ-80/500	960x1700x650	
42.	Просеиватель электрический (на столе)	ПЭ-350	460x460x530	
43.	Просеиватель вибрационный (на столе)	"Каскад"	450x560x800	
44.	Установка смесительная (на столе)	"Воронеж-4"	405x365x500	
45.	Машина для приготовления оладий	МПО-350	700x900x1450	
46.	Машина для приготовления блинчиков	МБН-800	2100x1100x1700	
47.	Автомат для приготовления и жарки пирожков	АЖЗП-М	1550x1780x1250	

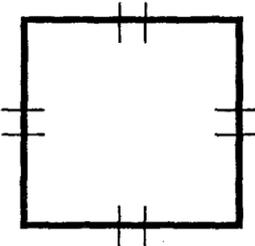
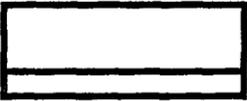
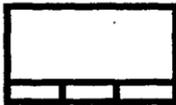
Продолжение приложения 17

N п/п	Наименование	Обозначение	Габариты	Условное обозначение	Имя файла
48.	Аппарат для приготовления и жарки пончиков	АП-3М	900x1220x1600		AP-3M
49.	Машина для производства макаронных изделий		1360x1090x680		MAKAR
50.	Кофемолка (на столе)	МС 2707	240x155x100		MC2707
51.	Комбайн кухонный (на столе)	МК-35211	460x320x205		МК-35
52.	---- " ----	МК-22101	260x190x170		МК-22
53.	Ломтерезка универсальная (на столе)	MS68506	240x243x355		MS68
54.	---- " ----	MS48506	192x330x265		MS48
55.	Машина для производства макарон (на столе)	МАКМА-12	793x352x572		МАКМА
56.	Пресс для изготовления полуфабрикатов из крутого теста (на столе)	ПМ-1	1100x300x400		PM-1
57.	Пельменный автомат (на столе)	НПА-60	1000x480x470		NPA-60

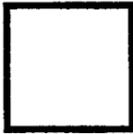
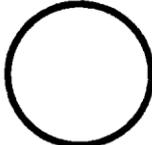
Продолжение приложения 17
Торгово-технологическое оборудование

N п/п	Наименование	Обозна- чение	Габариты	Условное обозначение
1	Стол производственный	СП-1000	1000x800x850	
2	--- " ----	СП-1200	1200x800x850	
3	--- " ----	СП-1500	1500x800x850	
4	Стол для пиццы	ПЛН-95	954x700x1350	
5	Стол производственный для установки средств малой механизации	СПММ- 1500	1500x800x1600	
6	Стол производственный со встроенной моечной ванной	СПМ-1500	1500x800x1600	
7	Стол для сбора остат- ков пищи	СО-1	1050x630x860 --- " ----	
8	Стол для чистки лука	СПЛ	840x840x1320	
9	Стол для дочистки картофеля	СПК	840x840x840	
10	Ванна моечная	ВМ1-1СМ	1050x840x860	
11	--- " ----	ВМ-1	840x840x860	
12	--- " ----	ВМ-1А	630x630x860	
13	--- " ----	ВМ-2СМ	1680x840x860	
14	--- " ----	ВМ-2А	1260x630x860	
15	Ванна моечная передвижная	ВПСМ	840x630x860	
16	Ванна для промывки гарнира	ВПГСМ	840x630x860	

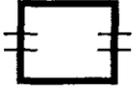
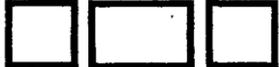
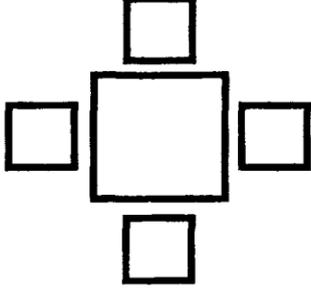
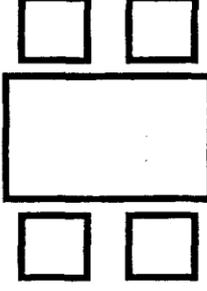
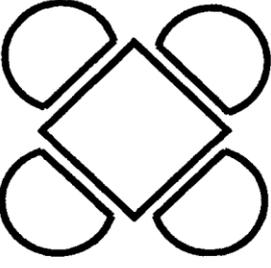
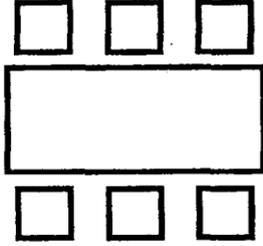
Продолжение приложения 17

N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение
17	Стеллаж производственный стационарный	СПС-1	1470x840x2000	
18	--- " ----	СПС-2	1050x840x2000	
19	--- " ----	СЖ-1	1500x800x2000	
20	--- " ----	СЖ-1А	1000x800x2000	
21	Стеллаж производственный передвижной	СПП	1198x630x1750	
22	--- " ----	СП-125	600x400x1500	
23	Стеллаж кондитерский передвижной	СКП	1198x630x1750	
24	Стеллаж кондитерский вращающийся	СКВ	1334x1344x1975	
25	Стеллаж для складских помещений	СДС	1000x500x2250	
26	--- " ----	СДС	1000x800x2250	
27	--- " ----	СДС	1500x500x2250	
28	--- " ----	СДС	1500x800x2250	
29	Шкаф для хлеба	ШХ-1	1470x630x2000	
30	--- " ----	ШХ-2	1050x630x2000	
31	--- " ----	ШХ-5	1500x600x2000	
32	--- " ----	ШХ-5А	1000x600x2000	
33	Подтоварник	ПТ-1	1500x800x280	
34	--- " ----	ПТ-2	1000x800x280	
35	--- " ----	ПТ-1А	1500x500x280	
36	--- " ----	ПТ-2А	1000x500x280	
37	Шкаф для белья	ШБ-1	1470x630x2000	
38	--- " ----	ШБ-2	1050x630x2000	
39	Шкаф для хранения посуды	ШП-1	1470x630x2000	
40	--- " ----	ШП-2	1050x630x2000	
41	Шкаф для хранения посуды с передаточным окном	ШПО-1	1470x630x2000	
42	--- " ----	ШПО-2	1050x630x2000	

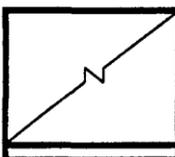
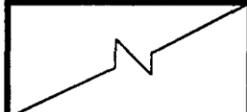
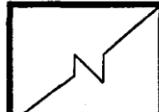
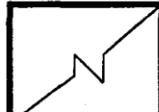
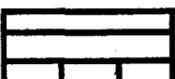
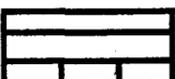
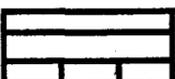
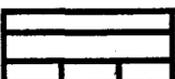
Продолжение приложения 17

N п/п	Наименование	Обозначение	Габариты	Условное обозначение
43	Шкаф для одежды	ШО	400x500x2000	
44	---- " ----	ШО-1	1680x630x2000	
45	---- " ----	ШО-2	1260x630x2000	
46	---- " ----	ШО-3	840x630x2000	
47	Шкаф подвесной для посуды	ШПП	1800x420x1000	
48	Ларь для белья	ЛБ-1	1470x630x860	
49	---- " ----	ЛБ-2	1050x630x860	
50	Ларь для овощей	ЛО-1	1470x1050x1500	
51	---- " ----	ЛО-2	1050x1050x1500	
52	---- " ----	ЛО-3	1050x630x1500	
53	Стол для очистки рыбы	СПР	1470x840x860	
54	Тележка для сбора посуды	ТПП	960x1220	
55	Стол для ресторана 2-местный		800x625x740	
56	---- " ----		850x650x740	
57	---- " ----		900x700x740	
58	Стол для ресторана 2-местный круглый		∅ 700	
59	---- " ----		∅ 800	
60	Стол для ресторана 4-местный		800x800x740	
61	---- " ----		850x850x740	
62	---- " ----		900x900x740	
63	---- " ----		1250x800x740	
64	---- " ----		1300x850x740	
65	---- " ----		1400x900x740	
66	Стол для ресторана 4-местный круглый		∅ 900	
67	---- " ----		∅ 1100	

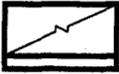
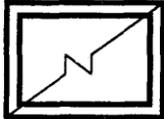
Продолжение приложения 17

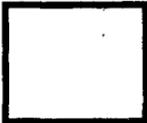
N п/п	Наименование	Обозначение	Габариты	Условное обозначение
93	Тележка передвижная для расстойки и выпечки хлебобулочных изделий	ТХК	571x500x1525	
94.	Комплект оборудования: Стол и 2 стула		600x400x740 400x400	
95.	Комплект оборудования: Стол и 4 стула		800x800x740 400x400	
96.	Комплект оборудования: Стол и 4 стула		1250x800x740 400x400	
97.	Комплект оборудования: Стол и 4 кресла		800x800x740 600x500	
98.	Комплект оборудования: Стол и 6 стульев		1950x850x740 400x400	

Продолжение приложения 17
Тепловое оборудование

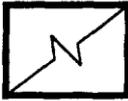
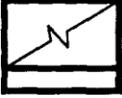
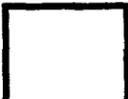
N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение
1.	Шкаф пекарный элек- трический	ШПЭСМ-3	1200x1040x1615	
2.	Гриль электрический (на подставке)	ГЭ-3	720x510x810	
3.	--- " ---	ГЭ-15	1000x800x700	
4.	--- " ---	ГЭ-20	1350x750x900	
5.	--- " ---	ГЕН-10	1200x460x625	
6.	Электрогриль (на столе)	ЭГРО	300x268x126	
7.	--- " ---	"Граты-6/4"	860x310x200	
8.	Электрошашлычница (на столе)	ЭЖГ-1.25	350x280x187	
9.	Мармит стационарный электрический для первых блюд	МСЭСМ-3	1680x800x530	
10.	Мармит стационарный электрический для вторых блюд	МСЭСМ-60	1050x840x1010	
11.	Мармит стационарный электрический	МСЭ-110К	1600x840x1050	
12.	Электросушитель на стене	Веялис 5	305x115x235	
13.	Электрокипятильник	КНЭ-100	515x380x800	
14.	Электрокипятильник	КНЭ-50-2М	350x430x545	
15.	--- " ---	КНЭ-25-2М	350x430x545	
16.	--- " ---	ТW-19002	d 230x257	
17.	Водонагреватель (на столе)	ВЭ-210	640x320x270	
18.	Экспресс-кофеварка	ТС-52001	350x390x300	
19.	--- " ---	КВК-4	1170x510x465	
20.	Кофеварка для приго- товления (кофе по- восточному)	ЭФК КМ-1М	420x200x121 620x280x320	
21.	Аппарат для пригото- вления чая и кофе (на стойке или столе)	АЧК-1	880x525x750	

Продолжение приложения 17

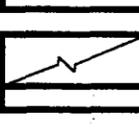
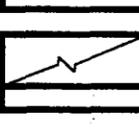
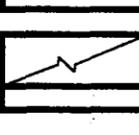
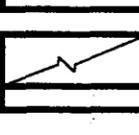
N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение	
36.	Плита электрическая	ПЭ-0.17-01М	500x800x850		
37.	--- " ---	ПЭ-0.51-01М	1200x800x850		
38.	--- " ---	ПЭТ-0.51-01	1000x800x850		
39.	--- " ---	ПЭТ-0.51-02	1100x800x850		
40.	--- " ---	ПЭТ-0.51-3	1200x800x850		
41.	--- " ---	ПЭТ-0.71-02	600x800x850		
42.	Шкаф жарочный электрический	ШЖЭ-0.51М -01	500x860x1550		
43.	--- " ---	ШЖЭ-0.85М -01	800x860x1650		
44.	--- " ---	ШЖЭ-1.36	500x860x1550		
45.	Сковорода электричес- кая	СЭ-0.22М -01	500x800x900		
46.	--- " ---	СЭ-0.45М -01	1200x885x920		
47.	Фритюрница электри- ческая	ФЭ-10М- -01	500x800x965		
48.	Устройство электри- ческое варочное	УЭВ-60М	600x800x1125		
49.	Котел пищеварочный электрический	КЭ-100М	800x920x1170		
50.	--- " ---	КЭ-160М	1200x920x1170		
51.	--- " ---	КЭ-250М	1500x920x1170		
52.	Вставка к оборудо- ванию	В-500М -01	500x800x850		
53.	--- " ---	В-400М -01	400x800x850		
54.	--- " ---	В-300М -01	300x800x850		
55.	Яйцеварка (на столе)	ТЕ21001	130x253x120		
56.	Вафельница электри- ческая (на столе)	TG-42101	173x225x230		
57.	Установка для приго- товления гамбургеров	"HoTDoG"	620x620x420		

N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение
58.	Печь для пиццы (на подставке)	P-50	730x640x325	
59.	--- " ---	P-50-II	730x640x525	
60.	--- " ---	P-60	830x720x430	
61.	--- " ---	P-60-II	830x720x680	
62.	--- " ---	P-70	950x850x430	
63.	--- " ---	P-70-II	950x850x860	
63.	--- " ---	P-105	950x1200x430	
64.	--- " ---	P-105-II	950x1200x860	
65.	Подставка	PT50	650x530x800	
66.	--- " ---	PT60	760x650x800	
67.	--- " ---	PT70	890x750x800	
69.	--- " ---	PT105	920x1090x800	
<u>Кухонная линия Multiline - 600</u>				
70.	Фритюрница (на подставке)	TF416/2K	400x600x300/ 550	
71.	Фритюрница (на подставке)	TF415K	400x600x300/ 550	
72.	Мармит (на подставке)	BM418T	400x600x300/ 550	
73.	Мармит (на подставке)	BM818W	800x600x300/ 550	
74.	Плита для быстрой жарки (на подставке)	SBP-400	400x600x300/ 550	
75.	--- " ---	SBP 800	800x600x300/ 550	
76.	Электросковорода (на подставке)	BP-440	400x600x300/ 550	
77.	Жаровня-гриль (на подставке)	RB-405	400x600x300/ 550	
78.	--- " ---	RB 805	800x600x300/ 550	
79.	Сосисочница на подставке	WS-430	400x600x300/ 550	
80.	--- " ---	SK-403	400x600x300/ 550	

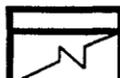
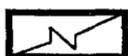
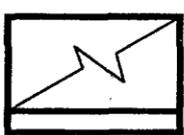
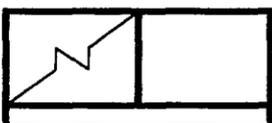
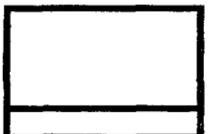
Продолжение приложения 17
Продолжение приложения 17

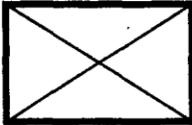
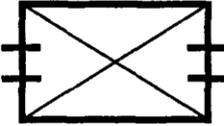
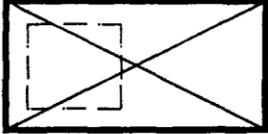
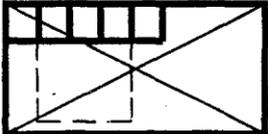
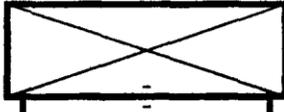
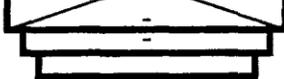
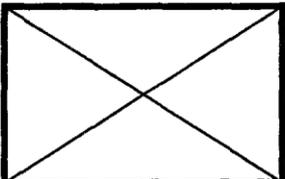
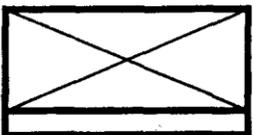
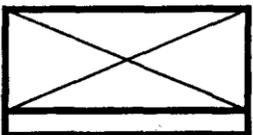
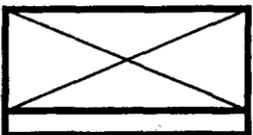
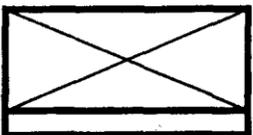
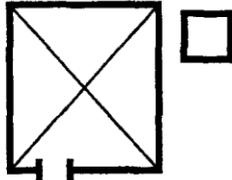
81.	Плита электрическая (на подставке)	KF-402	400x600x300/ 550	
82.	--- " ---	KF-804	800x600x300/ 550	
83.	Пароварка (на подставке)	D-404	400x600x300/ 550	
84.	Мойка (на подставке)	SP-401	400x600x300/ 550	
85.	Рабочий стол (на подставке)	AP-420	400x600x300/ 550	
86.	Духовка конвекционная (на подставке)	UB2V+BRH	800x555x550/ 550	
Кухонная линия Multiline -700				
87.	Плита электрическая (на подставке)	KP-702TN	400x700x340/ 560	
88.	--- " ---	KP-704TN	800x700x340/ 560	
89.	Плита электрическая с духовкой (на подставке)	KP704+ BREN	800x700x875	
90.	Мармит (на подставке)	BM 701TN	400x700x340/ 560	
91.	--- " ---	BM 702TN	800x700x340/ 560	
92.	Фритюрница электри- ческая (на подставке)	TF 714 TN	400x700x340/ 560	
93.	--- " ---	TF 714-2TN	800x700x340/ 560	
94.	Плита для жарки (на подставке)	SBP740TCHN	400x700x340/ 560	
95.	--- " ---	SBP780TCHN	800x700x340/ 560	
96.	Рабочий стол (на подставке)	ABT704 TN	400x700x340/ 560	
97.	--- " ---	ABT780TN	800x700x340/ 560	
98.	Сковорода электрическая	KBP 740 N	800x700x875	

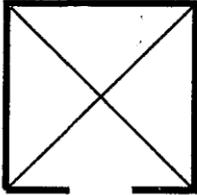
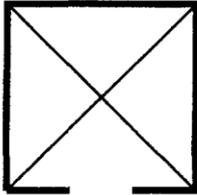
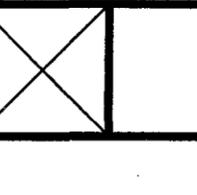
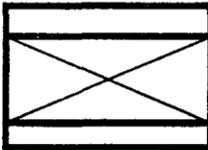
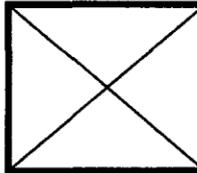
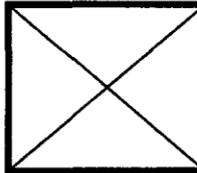
Продолжение приложения 17

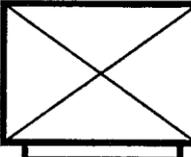
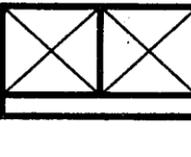
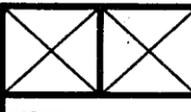
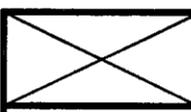
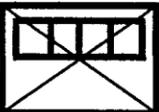
N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение
99. 100.	Котел электрический --- " ---	SKK 780 SKK 760	800x700x875 800x700x875	
Кухонная линия Multiline - 900				
101.	Плита электрическая	EN 2	400x900x875	
102.	--- " ---	EN 4	800x900x875	
103.	Плита электрическая с духовкой	EN4+EBR	800x900x875	
104.	Мармит	BM 1	800x900x875	
105.	Фритюрница	TF 1	400x900x875	
106.	--- " ---	TF 2	800x900x875	
107.	Жарочная плита	SBP1E	400x900x875	
108.	--- " ---	SBP2E	800x900x875	
109.	Рабочий стол	ABT1	400x900x875	
110.	--- " ---	ABT2	800x900x875	
111.	Сковорода электрическая	KP 65E	800x900x875	
112.	Котел электрический	E-KESS100	800x700x875	
113.	--- " ---	E-KESS150	800x700x875	
114.	Печь пекарская	TBO 3	550x600x850	
115.	--- " ---	TBO 4	900x830x920	
116.	--- " ---	TBO 6	950x1180x920	
117.	--- " ---	TBO 8	900x830x1320	
118.	--- " ---	TBO 12	900x1180x1320	
119.	Гриль для кур с под- ставкой и подогревом	K5+WHS5	880x630x1400	
120.	--- " ---	C007+C008	900x510x1590	
121.	--- " ---	C009+C008	900x510x1640	
122.	--- " ---	C0011+C0010	100x400x1720	

Продолжение приложения 17

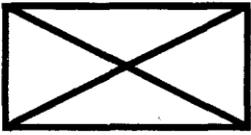
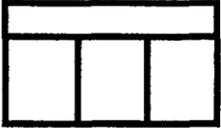
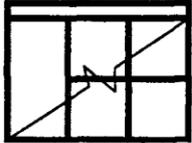
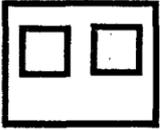
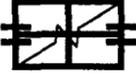
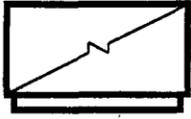
N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение
123.	Гриль контактный (на столе)	MONOQG	525x440x165	
124.	Гриль контактный (на столе)	QGRILL	265x440x165	
125.	--- " ---	Rubin CE1	360x520x115	
126.	--- " ---	Rubin CE2	670x520x115	
127.	Фритюрница (на столе)	TF 5	180x405x280	
128.	--- " ---	TF 8	265x405x280	
129.	--- " ---	TF 2x5	350x405x280	
130.	--- " ---	TF 2x2	530x405x280	
131.	Тостер-обжариватель	CT-1700	440x250x280	
132.	--- " ---	CT-3200	600x300x305	
133.	--- " ---	CT-4200	700x300x305	
134.	Пароварка	D-3000	330x410x190	
135.	Шкаф жарочный (на подставке)	GB-3000/I	800x850x640/600	
136.	--- " ---	GB-3000/II	800x850x1145	
137.	--- " ---	GB-3000/III	800x850x1645	
138.	Жарочный шкаф с расстоечной секцией	GBG-3000/I	800x850x1145	
139.	--- " ---	GBG-3000/II	800x850x1645	
140.	Электрошкаф для хлебо- булочных изделий	ЭШ 27/380	1040x800x1600	
141.	Шкаф расстоечный	Л4-ХПМ15	1600x800x1750	
142.	Инфракрасная уста- новка для сушки мака- ронных изделий	"Алькор"	1170x900x1140	

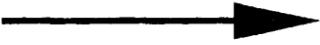
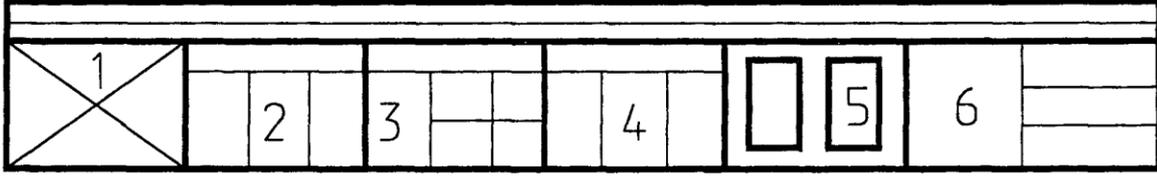
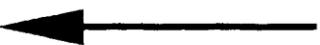
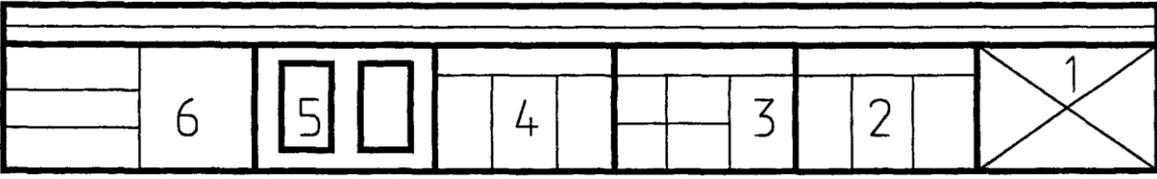
N п/п	Наименование	Обозначение	Габариты	Условное обозначение
1.	Прилавок холодильный низкотемпературный закрытый периодического действия	ПХН-1-0.28С	1200x760x920	
2.	Прилавок холодильный низкотемпературный передвижной	ПХН-1-0.28П	1200x750x980	
3.	Секция-стол с охлаждаемым шкафом	ПХС/В-1-0.25	1680x840x860	
4.	Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой	ПХС/В1-0.28Е	1680x840x1030	
5.	Прилавок-витрина холодильный средне-	ПВХС-1-0.315	1800x900x1200	
6.	--- " ---	ПВХС-1-0.4	1800x900x1200	
7.	Витрина холодильная среднетемпературная	ВХС-1-0.8-3	1800x1150x1250	
8.	Шкаф холодильный	ШХ-1.12	1570x810x2120	
9.	--- " ---	ШХ-0.80М	1500x750x1810	
10.	--- " ---	ШХ-0.5601	1120x850x1775	
11.	--- " ---	ШХ-0.40М	750x750x1810	
12.	Фризер	Б6-0ФМ	570x640x1500	
13.	Охладитель напитков (на прилавке, стойке или столе)	ОН-30-2	540x535	
14.	Камера холодильная сборно-разборная	КХС-2-6	1920x1920	
15.	--- " ---	КХС-2-12	3840x1920	

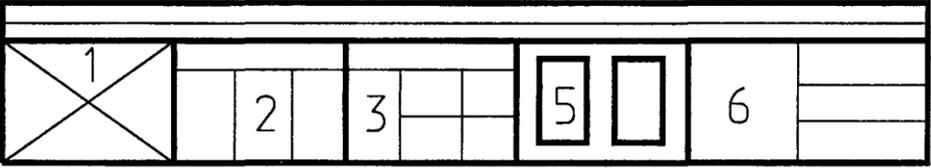
N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение
16.	Сборная холодильная камера	TuRbo-171	1200x1200	
17.	--- " ---	TuRbo-172	1200x1500	
18.	--- " ---	TuRbo-175	1500x1500	
19.	--- " ---	Turbo-178	1500x2400	
20.	Сборная морозильная камера	TuRbo-188	1200x1200	
21.	--- " ---	TuRbo-179	1200x1800	
22.	--- " ---	TuRbo-193	1500x1800	
23.	--- " ---	TuRbo-198	2100x1800	
24.	Стол с охлаждаемым шкафом (56 кг)	СОЭСМ-2	1680x840x860	
25.	Стол с охлаждаемым шкафом и горкой (60 кг)	СОЭСМ-3	1680x840x860	
26.	Витрина холодильная торговая (присстенная)	ВХТ-800/ 220	1200x650x1820	
27.	Шкаф холодильный низкотемпературный	ШХТН- 800/220	1200x690x1820	
28.	Витрина холодильная кондитерская	ВХК	1300x900x1400	
29.	--- " ---		1600x900x1400	
30.	--- " ---		1900x900x1400	
31.	Прилавок-ларь для мороженого и др. замороженных продуктов (передвижной)	ПХН	603x556x850	
32.	--- " ---		900x556x850	
33.	--- " ---		1200x556x850	
34.	--- " ---		1350x556x850	
35.	Холодильный прилавок сгнутым стеклом	W-12SG	1250x1080x1250	
36.	--- " ---	W-14SG	1450x1080x1250	
37.	Холодильный прилавок с прямым стеклом	W-12S	1250x1080x1250	

N п/п	Наименование	Обозначение	Габариты	Условное обозначение
38.	Холодильный прилавок с подсветкой передней панели	W-12SGP	1250x1080x1250	
39.	--- " ---	W-15SGP	1550x1080x1250	
40.	Двухкамерный холодильный прилавок с подсветкой передней панели	W-24SGSP	2450x1080x1250	
41.	Кондитерский прилавок с знутым стеклом	C-12G	1250x950x1380	
42.	--- " ---	C-14G	1450x950x1380	
43.	--- " ---	C-16G	1650x950x1380	
44.	Остекленный двухкамерный холодильный шкаф	SW-1200	1260x715x1850	
45.	--- " ---	SW-1400	1430x715x1850	
46.	Шкаф холодильный	S-700	845x740x1850	
47.	--- " ---	S-1200	1430x740x1850	
48.	--- " ---	S-1400	1640x740x1850	
50.	Остекленный холодильный шкаф с верхней подсветкой	SW-500DP	655x715x2000	
51.	--- " ---	SW-1200DP	1260x715x2000	
52.	Льдогенератор	EISTOP-D22/6	345x425x635	
53.	--- " ---	EISTOP-D27/11	410x430x660	
54.	--- " ---	EISTOP-D31/20	495x560x745	
55.	--- " ---	EISTOP-D45/28	495x560x815	
56.	Стол для пиццы с охлаждением	PJN-1600	1600x700x1350	
57.	--- " ---	PJN-95	954x700x1350	
58.	Стол-салатница с охлаждением	SAN-95	954x700x1350	

N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение
59.	Стол производственный с охлаждением	КТН-95	954x700x1350	
60.	Стол для разлива пива с охлаждением	SOW-95	954x700x350	
61.	Стол-витрина с охлаждением	SVN-95	954x700x1350	
62.	Прилавок-ларь для замороженных продуктов	JK-203	600x720x895	
63.	--- " ---	JK-273	920x600x895	
64.	--- " ---	JK-403	1260x600x895	
65.	--- " ---	JK-503	1560x600x895	

N п/п	Наименование	Обозначение	Габариты	Условное обозначение
1.	Прилавок - витрина холодильный	ЛС-2М	1600x800x850	
2.	Стойка с котлами, мармитами передвижными	ЛС-4М	1400x800x1310	
3.	Мармит стационарный	МСЭ-84М-01	1200x800x850	
4.	Стойка с мармитами и тележками с выжимным устройством	ЛС-4М	1400x800x1310	
5.	Прилавок для горячих напитков с термостатами	ЛС-3М-01	1000x800x850	
6.	Прилавок - касса	ЛС-1М	1300x800x850	
7.	Мармит передвижной	МП-28М	430x695x880	
8.	Шкаф тепловой передвижной	ШТПЭ	665x430x1025	
9.	Витрина тепловая	ВТ-0.51	1200x800x1200	
10.	Стойка-витрина холодильная	СВ-1	2200x800x1200	
11.	Стойка раздаточная	СЗ-1.2	1200x800x850	

N п/п	Наименование	Обозначение	Габариты	Условное обозначение	Имя файла
12.	Тележка для столовых приборов	ТСП-900М	430x800		TSP-9
13.	Тележка для подносов	ТВП-120М	430x800		TVP-12
14.	Тележка с выжимным устройством для посуды	ТВБ-480М ТВТ-120М ТВТ-240М ТВМ-400М ТВС-120М ТВЗ-120Б	480x695 480x695 480x695 480x695 480x695 480x695		ТВ
15.	Линия самообслуживания ЛС-АМ		8000x1160x1450		LS-AM
					
16.	Линия самообслуживания ЛС-АМ		8000x1160x1450		LS-AM1
					

N п/п	Наименование	Обозна чение	Габариты	Условное обозначение	Имя файла
17.	Линия самообслуживания	ЛС-10	6600*1160		LS-10 LS-10A
					

Примерная тематика курсового проекта

Тематика курсового проекта определяется учебной программой дисциплины «Организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», а ее выдача осуществляется преподавателем – руководителем курсового проекта. Ниже приведен примерный перечень тем курсовых работ, руководитель которых уточняет формулировку и выдает студенту исходные данные для технологических расчетов.

1. Организация работы специализированного кафе на 75 (50, 30 и 25) мест. Организация производства в горячем цехе.

2. Организация работы кафе-молодежное на 50 (40) мест. Организация производства в горячем цехе.

3. Организация работы детского кафе на 50 (40, 30 и 25) мест. Организация производства горячего цеха.

4. Организация работы кафе-мороженое на 75 (50, 40, 30 и 25) мест. Организация производства в холодном цехе.

5. Организация работы кафе-кондитерская на 50 (40, 30) мест. Организация производства в кондитерском цехе.

6. Организация работы закусочной общего типа на 30 (25, 20) мест. Организация производства в горячем цехе.

7. Организация работы специализированной закусочной пиццерии на 75 (60, 50, 40, 30, 25) мест. Организация производства в горячем цехе.

8. Организация работы специализированной закусочной шашлычной на 30 (25, 20) мест. Организация производства в горячем цехе.

9. Организация работы специализированной закусочной пельменной. Организация производства в горячем цехе.

10. Организация работы специализированной закусочной пирожковой на 30 (25, 20) мест. Организация производства в горячем цехе.

11. Организация работы специализированной закусочной блинной на 40, 30, 25 мест. Организация производства в горячем цехе.

12. Организация работы специализированной закусочной вареничной на 40, 30, 25 мест. Организация производства в горячем цехе.

13. Организация работы кофейни на 50, 100, 120 мест. Организация работы в универсальном цехе.

14. Организация работы салат-бара на 50 мест. Организация производства в холодном цехе.

15. Организация работы молочного бара высшего класса на 60 мест. Организация производства в холодном цехе.

16. Организация работы гриль-бара первого класса на 80 мест. Организация производства в горячем цехе.

17. Организация работы столовой при среднем учебном заведении на 50, 75, 100, 150 мест. Организация производства в горячем цехе.

18. Организация работы диетической столовой на 75, 100 мест. Организация производства в горячем цехе.

19. Организация работы специализированного ресторана на 75 мест.
Организация производства в холодном цехе.

20. Организация работы ресторана 1 класса на 100 мест. Организация производства в горячем цехе.

21. Организация работы ресторана высшего класса на 120 мест.
Организация производства в горячем цехе.

22. Организация работы ресторана класса люкс на 80, 50, 120 мест.
Организация производства в холодном цехе.

23. Организация работы кафе с самообслуживанием на 75 мест.
Организация производства в горячем цехе.

24. Организация работы кафе при офисном центре на 50 мест.
Организация производства в холодном цехе.

25. Организация работы ресторана при торговом центре (ресторан быстрого обслуживания) на 150 мест. Организация производства в универсальном цехе.

26. Организация работы специализированного кафе на 85 мест.
Организация производства в холодном цехе.