

Министерство образования и науки Удмуртской Республики  
Автономное профессиональное образовательное учреждение  
Удмуртской Республики  
«Глазовский аграрно-промышленный техникум»

Утверждено  
на заседании методического совета  
протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Директор \_\_\_\_\_ С.Г. Одинцов

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**  
**по выполнению курсовой работы**  
**по дисциплине МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей**  
**кулинарной продукции**  
**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Глазов, 2017 г.

Рассмотрено и рекомендовано к применению предметной цикловой комиссии преподавателей и мастеров п/о профессионального цикла социально- экономического профиля

протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
руководитель ПЦК \_\_\_\_\_ Л.М. Злобина

**Составитель:** преподаватель спецдисциплин Косарева Ирина Леонидовна, первая квалификационная категория

Методические рекомендации являются основой для выполнения курсовой работы по дисциплине МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции для обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В пособии представлен материал по содержанию, структуре, методике написания курсовой работы

## **Введение**

Учебным планом и рабочей программой дисциплины МДК. 03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания предусмотрено выполнение студентами курсовой работы. Студенты дневной формы обучения выполняют курсовую работу на третьем курсе.

Данные методические рекомендации имеют своей целью оказание практической помощи студентам, выполняющим курсовую работу расчетного характера, связанную с систематизацией теоретических знаний, технологическими расчетами, проектированием организации работы различных типов предприятий общественного питания и горячего цеха.

Методические рекомендации включают в себя требования к оформлению курсовой работы, а также требования, предъявляемые к содержанию всех её основных частей: введению, характеристике проектируемого предприятия, характеристике горячего цеха, технологическим расчетам.

Содержание и объем технологических расчетов курсовой работы определяется преподавателем. В задании на курсовую работу указывается тип, класс предприятия, мощность предприятия (число мест в зале или количество выпускаемых изделий за смену), определяется примерный ассортимент продукции, включаемый в меню. Курсовая работа расчетного характера выполняется индивидуально.

В целях оказания помощи студентам методические рекомендации содержат приложения: образец оформления титульного листа, образец оформления содержания, образец оформления списка использованной литературы; примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания в различных типах; коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия; последовательность написания блюд в меню; примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа; коэффициент трудоемкости блюд работников производства (кухни) столовых

В заключение методических рекомендаций приведен список рекомендуемой литературы для выполнения курсовой работы.

## Содержание

		Стр.
1.	Пояснительная записка	5
2.	Оформление курсовой работы	5
3.	Оформление литературы курсовой работы	7
4.	Содержание расчетной части курсовой работы	7
5.	Требования к содержанию отдельных частей курсовой работы	7
5.1.	Введение	7
5.2.	Творческая часть	8
5.2.1.	Характеристика проектируемого предприятия	8
5.2.2.	Характеристика проектируемого цеха	8
5.3.	Технологические расчеты	8
6	Оценка курсовой работы	19
	Приложение 1. Темы курсовых работ	20
	Приложение 2. Образец титульного листа	21
	Приложение 3. Образец содержания	22
	Приложение 4. Требования к оформлению списка использованной литературы	23
	Приложение 5. Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания в различных типах	24
	Приложение 6. Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия	29
	Приложение 7. Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа	30
	Приложение 8. Последовательность написания блюд в меню	31
	Приложение 9. Рекомендуемое количество наименований блюд на специализированных предприятиях	33
	Приложение 10. Нормы времени на приготовление блюд и кулинарных изделий	36
	Приложение 11. Режим работы предприятия и режим работы времени производственного работника	43
	Приложение 12. Образец технико-технологической карты	44
	Приложение 13. Образец калькуляционной карточки	46
	Список рекомендуемой литературы	47

### 1. Пояснительная записка

Курсовая работа – сочинение студента по избранной теме, представляющее собой итог его самостоятельной работы над темой.

Содержание работы складывается из изучения и обобщения фактического материала, полученного из различных источников; самостоятельных размышлений, выводов и рекомендаций студента, касающихся важности и ценности работы.

Курсовая работа содержит в себе элементы научно-методологических исследований. Она должны показать:

- теоретические знания студентов;
- умения студента ставить и решать производственные задачи;
- умение студента работать с первоисточниками, учебной и дополнительной литературой, анализировать и синтезировать информацию, излагать свои мысли в письменной форме;
- умение студента применять методы специальных исследований к разрешению отдельных производственных ситуаций, проблем и задач.

При разработке цеха студенты должны правильно производить расчеты цеха, связанные с составлением производственной программы, расчетом рабочей силы, составлением графика выхода на работу.

Объем курсовой работы – 20-30 страниц машинописного текста.

## **2. Оформление курсовой работы**

Комплектация работы включает в себя:

- титульный лист (приложение 1);
- содержание (оглавление) работы, в котором перечисляются все разделы (главы) курсовой работы и обозначают страницы, на которых эти разделы (главы) расположены;
- пояснительную часть – основную часть – текст работы в соответствии с содержанием;
- список использованной литературы.

1. Изложение текста и оформление курсовой работы выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 – 2001, ГОСТ 2.105 – 95.

2. Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.

3. Работа должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков не менее 1.8 (шрифт TimesNewRoman, 14 пт.).

4. Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое, верхнее и нижнее — 20 мм, правое — 15 мм.

5. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см.

6. Выравнивание текста по ширине.

7. Перенос слов недопустим!

8. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

9. Подчеркивать заголовки не допускается.

10. Расстояние между заголовками раздела (главы), подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15 мм (2 пробела).

11. Название каждого раздела (главы) в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждый раздел (глава) начинается с новой страницы, подразделы располагаются друг за другом.

12. Разделы (главы) должны иметь порядковые номера в пределах всей курсовой работы, обозначенные арабскими цифрами. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждой

главы. Номер подраздела состоит из номера раздела (главы) и номера, подраздела разделенных точкой.

13. Заголовки подразделов следует начинать с абзацного отступа и печатать строчными буквами без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Шрифт заголовков одного уровня рубрикации должен быть единым по всему тексту.

14. Каждый структурный элемент и основную часть следует начинать с новой страницы.

15. В тексте рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

16. Перечисления, встречающиеся в тексте работы, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.

17. Все страницы обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация листов должна быть сквозной. Номер листа проставляется арабскими цифрами. Нумерация начинается с титульного листа, непосредственно на титульном листе номер страницы не ставится. Нумерация листов начинается с третьего листа (после содержания) и заканчивается последним. На третьем листе ставится номер «3». Номера страниц проставляются в правом нижнем углу арабскими цифрами (шрифт №10), без точки в конце.

18. Список использованной литературы и приложения включаются в общую нумерацию листов.

19. Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию листов и помещают по возможности следом за листами, на которых приведены ссылки на эти таблицы или иллюстрации. Таблицы и иллюстрации нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать рисунки и таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы (рисунка) состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

20. Текст курсовой работы должен быть четким, законченным, понятным. Орфография и пунктуация текста должны соответствовать ныне действующим правилам.

21. **Таблицы** следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всей работы. Номер следует размещать в правом верхнем углу над заголовком таблицы после слова "Таблица".

Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается ниже слова «Таблица» и располагается по центру. Слово «Таблица» и заголовок начинаются с прописной буквы, точка в конце заголовка не ставится.

Таблицу следует размещать так, чтобы читать её без поворота работы. Если такое размещение невозможно, таблицу располагают так, чтобы её можно было читать, поворачивая работу по часовой стрелке.

Иллюстрации вместе с их названиями, а также таблицы вместе с их реквизитами должны быть отделены от основного текста снизу и сверху пробелами с одинарным межстрочным интервалом.

В поле иллюстраций и в таблице допускается более мелкий шрифт текста, чем основной текст, но не менее шрифта №10, а также меньший межстрочный интервал.

На все иллюстрации и таблицы должны быть ссылки в тексте.

22. При ссылке на источник после упоминания о нем в тексте письменной экзаменационной работе проставляется в квадратных скобках номер, под которым он значится в списке использованных источников. В необходимых случаях (обычно при использовании цифровых данных или цитаты) указываются и страницы источника, на которых помещается используемая информация.

23. Формулы:

23.1 Уравнения и формулы следует помещать на отдельных строках. Выше и ниже каждой формулы должно быть отставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не помещается в одну строку, оно должно быть перенесено на следующую строку после математических операторов ( $\pm$ ,  $-$ ,  $+$ ,  $:$ ,  $\cdot$ ,  $=$ ), причем знак в начале следующей строки повторяют.

23.2 Пояснение условных обозначений, входящих в формулу, приводят непосредственно под формулой. Пояснение каждого условного обозначения дают с новой строки, в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия после него.

Пример написания формулы:

$$B = N \cdot 6,25; (1.1)$$

где B – содержание белка, в %;

N – содержание азота, в %;

6,25 – коэффициент перерасчета.

Пояснения допускается не давать в следующих случаях:

- при повторном использовании условного обозначения в пределах одного расчета;
- при наличии пояснения условного обозначения в перечне условных обозначений.

23.3 Все формулы нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы в разделе, разделенных точкой. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

23.4 Ссылки в тексте на номер формулы дают в скобках, например «... в формуле (4.1)...»

### **3. Оформление литературы курсовой работы**

Каждый источник должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- фамилия и инициалы автора;
- наименование;
- издательство;
- место издания;
- год издания.

Все источники, включенные в библиографию, должны быть последовательно пронумерованы и расположены в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления Правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники – в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора.

В конце работы размещаются приложения. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его номера. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

### **4. Содержание расчетной части курсовой работы**

Название темы по выбору

Введение

Раздел 1. Творческая часть

1. Характеристика проектируемого предприятия (указанного в теме курсовой работы)
2. Характеристика цеха (производства)

Раздел 2. Технологические расчеты

Графическая часть:

1. Техничко-технологическая карта (по заданию преподавателя: Приложение 12).
2. Калькуляционная карточка (по заданию преподавателя: Приложение 13)

Заключение

Список используемой литературы

## 5. Требования к содержанию отдельных частей курсовой работы

### Введение

В «Введении» следует кратко изложить современное состояние отрасли, её проблемы, пути их решения, перспективы развития отрасли. Основное внимание должно быть уделено перспективам развития того типа предприятия общественного питания, который задан в теме курсовой работы.

В данном разделе необходимо чётко изложить цель и задачи курсовой работы, которые ставит перед собой студент при ее написании.

*Цель исследования* – это то, что в самом общем виде должно быть достигнуто в итоге работы над курсовой темой.

*Задачи исследования* конкретизируют общую цель исследования. Они основываются на теоретическом анализе проблемы и на оценке состояния ее решения в практике.

Следует отметить, что задачи работы в своей совокупности должны обеспечить достижение поставленной цели курсовой работы.

Введение к научной работе, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части.

Для выполнения этой части курсовой работы следует использовать материалы периодической печати – отраслевых журналов («Питание и общество», «Ресторанные ведомости», «Гастроном»), газет («Коммерсант», «Торговая газета» и др.), а также профессиональных изданий для рестораторов.

Объем раздела «Введение» может составлять 2-3 страницы печатного текста.

### Раздел 1. Творческая часть

В творческой части курсовой работы следует дать подробную характеристику проектируемого предприятия, цеха или производства по предложенным вопросам. Объем творческой части – 6-10 страниц

#### Характеристика проектируемого предприятия

«Характеристика проектируемого предприятия» должна содержаться полная характеристика предприятия общественного питания, заданного в теме курсовой работы. Эта характеристика может содержать:

- 1) Определение типа предприятия, класса предприятия (для ресторанов и баров), его концепции – основной коммерческой идеи (специфики);
- 2) Общие требования к предприятию общественного питания в соответствии с ГОСТом и Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»;
- 3) Требования к конкретному типу предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТом Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»;
- 4) Формы обслуживания потребителей, применяемые в предприятии;
- 5) Услуги, предоставляемые предприятием населению (с учетом требований ГОСТа Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»);
- 6) Особенности архитектурного решения и интерьеров помещений для потребителей в проектируемом предприятии общественного питания.

#### Характеристика цеха (производства)

- 1) Назначение цеха, ассортимент продукции цеха, его производственная программа
- 2) Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к цеху;
- 3) Последовательность технологического процесса;
- 4) Оснащение торгово-технологическим оборудованием;



## 5) Организация труда в цехе, режим работы цеха (производства);

Для выполнения этой части курсовой работы следует использовать основные учебники и учебные пособия по дисциплинам «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства», «Охрана труда», «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии» (см. «Список используемой литературы»).

## Раздел 2. Технологические расчеты

Технологическая часть курсовой работы должна состоять из обзорной части и технологических расчетов. Порядок проведения исследований приводится ниже.

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

Расчетное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Для составления его, необходимо определить:

- число посетителей;
- общее количество блюд;
- количество блюд по группам.

Для разработки проекта горячего цеха необходимо произвести следующие технологические расчеты:

- 1) Расчет таблицы загрузки зала предприятия.
- 2) Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале.
- 3) Расчет блюд по ассортименту в соответствии с коэффициентами потребления отдельных их видов.
- 4) Составление плана-меню.
- 5) Расчет потребного количества сырья.
- 6) Составление таблицы и графика реализации блюд и напитков.
- 7) Расчет рабочей силы для цеха.
- 8) Составление графика выхода на работу.

Однотипные технологические расчеты целесообразно для сокращения сводить в таблицы.

Объем второго раздела курсовой работы может составлять 14-17 страниц печатного текста.

### **1. Расчет таблицы загрузки зала предприятия. Определение числа посетителей**

Таблица загрузки зала составляется с учетом режима работы предприятия, степени загрузки зала в течение дня и оборачиваемости одного места в течение часа.

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия,  $N_{\text{ч}}$ , чел, определяют по формуле:

$$N_{\text{ч}} = \frac{P \cdot X \cdot \varphi}{100} \quad (1.1)$$

где  $P$  – вместимость зала (число мест);

$\varphi$  – оборачиваемость места в зале в течение одного часа;

$X$  – загрузка зала в данный час, %.

Примерные графики загрузки торговых залов различных типов предприятий приводятся в Приложении 5. Они могут быть скорректированы по часам работы зала, оборачиваемости места, процентной загрузке зала в зависимости от месторасположения предприятий и специфики обслуживаемого контингента.

Оборачиваемость одного места зависит от продолжительности приема пищи.

Если на предприятии предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед, ужин, бизнес-ланч, шведский стол, воскресный бранч), то число посетителей определяют для каждого приема пищи отдельно. Для этого в графике загрузки зала выделяют часы для определенной формы обслуживания.

Ниже приведена таблица загрузки зала столовой общедоступной на 75 мест. Режим работы столовой с 8 до 20 часов.

Определение числа потребителей через график загрузки зала

Таблица 1

Часы работы	Оборачиваемость одного места за час	Средняя загрузка зала, %	Количество потребителей, чел.
Завтрак			
8-9	3	30	67
9-10	3	20	45
10—11	3	20	45
Обед			
11—12	2	40	60
12—13	2	70	105
13—14	2	90	135
14—15	2	80	120
15—16	2	40	60
16—17	Перерыв		
Ужин			
17—18	2	30	45
18—19	2	40	60
19—20	2	20	30
Итого	25		772

$$N_{8-9} = \frac{P \cdot X \cdot \varphi}{100} = 75 \times 3 \times 30 : 100 = 67,5$$

$$N_{9-10} = \frac{P \cdot X \cdot \varphi}{100} = 75 \times 3 \times 20 : 100 = 45$$

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

$$N_{\text{день}} = \sum N_{\text{ч}} \quad (1.2)$$

Рассчитать общее количество потребителей, обслуживаемое в течение рабочего дня, используя формулу (1.2)  $67+45+45+60+105+135+120+60+45+60+30 = 772$

## **2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале (за день), подлежащих изготовлению**

Данными для определения общего количества блюд являются количество посетителей за день работы предприятия и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня ( $n_{\text{бл.}}$ ), определяется по формуле:

$$n_{\text{бл.}} = N_{\text{день}} \cdot k, \quad (1.3)$$

где  $n_{\text{бл.}}$  – количество блюд;

$N_{\text{день}}$  – количество посетителей за день;

$k$  – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных, первых, вторых и сладких блюд); он указывает, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека на предприятии данного типа (Приложение 6).

Учитывая, что в общедоступной столовой коэффициент потребления блюда = 2,5 общее количество блюд, выпускаемых столовой за день, составит:

$$n_{\text{бл.}} = 772 \times 2,5 = 1930$$

Если предприятие, в котором проектируется данный цех, работает в разные часы по разному меню (например, днем – по меню столовой, а вечером – по меню ресторана или кафе), то количество блюд, реализуемых за день, по каждому виду меню определяется отдельно. В этом случае при расчетах берутся соответствующие коэффициенты потребления блюд (Приложение 6) и количество потребителей.

Например, в проектируемой столовой в вечернее время кафе, в этом случае:

$$n_{\text{бл.}} = N_{\text{з+о}} \times m_{\text{ст}} + N_{\text{у}} \times m_{\text{к}} \quad (1.4)$$

где  $N_{\text{з+о}}$  – количество потребителей за завтрак и обед;

$N_{\text{у}}$  – количество потребителей за ужин;

$m_{\text{ст}}$  – коэффициент потребления общедоступной столовой;

$m_{\text{к}}$  – коэффициент потребления кафе.

$$n_{\text{бл.}} = 637 \times 2,5 + 135 \times 2,0 = 1592,5 + 27 = 1862,5$$

### 3. Расчет блюд по ассортименту в соответствии с коэффициентами потребления отдельных их видов

После расчета общего количества блюд, реализуемых предприятием за день, производится разбивка их по видам (холодные, первые, вторые, сладкие). При этом учитывается, что коэффициент потребления блюд  $m$  – это сумма коэффициентов потребления отдельных видов:

$$m = m_{\text{хол.бл.}} + m_{\text{первых бл.}} + m_{\text{вторых бл.}} + m_{\text{сл. бл.}} \quad (1.5)$$

$$n_{\text{хол. бл.}} = N_{\text{д}} \times m_{\text{хол.бл.}} = 772 \times 0,5 = 386$$

$$n_{\text{первых бл.}} = N_{\text{д}} \times m_{\text{первых бл.}}$$

$$n_{\text{вторых бл.}} = N_{\text{д}} \times m_{\text{вторых бл.}}$$

$$n_{\text{сл.бл.}} = N_{\text{д}} \times m_{\text{сл.бл.}}$$

где  $m$  – количество холодных, первых, вторых и сладких блюд;

$N_{\text{день}}$  – количество посетителей за день;

$k$  – коэффициент потребления холодных, первых, вторых, сладких блюд.

Данные расчеты сводятся в таблицу:

Разбивка блюд по видам в общедоступной столовой

Таблица 2

Наименование блюд по видам	Количество потребителей	Коэффициент потребления	Кол-во блюд
Холодные	772	0,5	386
Первые	772	0,75	579
Вторые	772	1,0	772
Сладкие	772	0,25	193
ИТОГО ( м):			1930

Количество горячих и холодных напитков, кондитерских изделий, хлеба и т.д. для всех предприятий определяют на основе норм потребления на 1 человека в день по формуле:

$$\Pi = N_{\text{день}} \cdot h, \quad (1.6)$$

где  $\Pi$  – количество напитков, конд. изделий, хлеба, фруктов и т.д.;

$N_{\text{день}}$  – количество посетителей за день;

$h$  – норма потребления (Приложение 7).

$$\Pi_{\text{гор.нап.}} = 0,1 \times 772 = 77,2 \text{ л.}$$

$$\Pi_{\text{порц.}} = 77,2 : 0,2 \text{ (в 1 стакане выход 200 гр. = 0,2)} = 386 \text{ порций}$$

Рассчитав количество напитков, кондитерских изделий, хлеба оформляем таблицу.

Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба

Таблица 3

№ п/п	Наименование	Кол-во потребителей	Нормы потребления, в л, шт., кг	Количество	
				в л, шт., кг.	в порциях
1	Горячие напитки	772	0,1 (л)	77,2	386
	Чай				
	Кофе	40%			154,4
	Какао	50%			193
2	Холодные напитки	772	0,05 (л)	38,6	193
	Фруктовые воды		0,03	23,16	115,8
	Мин. воды		0,01	7,72	38,6
	Сок		0,01	7,72	38,6
3	Мучные кондитерские изделия собственного производства	772	0,3 шт.	231,6 шт.	-
4	Хлеб	772	0,15 г	115,8	-
	Ржаной		0,1	77,2	
	Пшеничный		0,05	38,6	

#### 4. Составление плана-меню

К основным факторам, которые необходимо учитывать при составлении план-меню, относятся: примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции, рекомендуемый для предприятия в зависимости от его типа, категории и вида предоставляемого рациона; сезонность; разнообразие сырья и тепловой обработки; квалификационный состав работников; оснащённость оборудованием; количество посетителей за день.

При составлении плана-меню необходимо учитывать последовательность написания блюд в меню (Приложение 8).

При использовании в меню блюд, не имеющих в сборнике рецептур блюд, необходимо сделать ссылки на технико-технологические карты или другие источники, из которых использованы наименование данного блюда и его рецептура.

Рекомендуемое количество наименований блюд в меню специализированных предприятиях (Приложение 9).

План-меню следует составлять по форме, представленной в таблице 4.

Таблица 4

План – меню на «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Номер рецептур	Выход	Наименование закусок, блюд, напитков	Количество за день	Повар, ответственный за приготовление
1. Холодные блюда			386	Петрова
60/462	75/10	Треска под майонезом	36	
64/413/461	150/75/25	Говядина заливная	45	
28	100	Салат из овощей	70	
52	100	Икра кабачковая	44	
2. Молоко и молочнокислая продукция				
536	200	Молоко	71	
537	200/10	Кефир с сахаром	60	
	20	Масло сливочное (порциями)	60	
3. Первые блюда			579	Васильева
176	500	Борщ с капустой и картофелем	279	
208	500	Рассольник Ленинградский	170	
258	500	Суп молочный с макар. изд.	130	
4. Вторые блюда			772	Исаева
519	100	Рыба жареная	102	
669	115/75	Тефтели	125	
655	260	Бифштекс рубленый с луком	125	
631	75/250	Жаркое по-домашнему	100	
411	215	Каша рисовая	180	
348	255	Рагу из овощей	140	
5. Гарниры			352	Исаева
748	150	Рис припущенный	72	
753	150	Макаронные изделия отварные	120	
759	150	Пюре картофельное	160	
6. Сладкие блюда			193	Петрова
924	200	Компот из яблок	100	
961	100/20	Желе из сиропа	40	
912	150	Яблоки свежие	53	
7. Горячие напитки			386	Петрова
943	200	Чай с сахаром	126	
951	200	Кофе на молоке	160	
959	200	Какао с молоком	100	
8. Холодные напитки			193	Петрова
	200	«Нарзан»	53	
1009	200	Напиток клюквенный	100	
1014	200	Напиток из плодов шиповника	40	
9. Мучные изделия			232	Евсеева

1058	75	Ватрушки с творогом	52	
		Пирожное песочное «Корзиночка»	40	
		Пирожное слойка		
		Пирожное трубочка с кремом	50	
		Бисквит (порциями)	50	
			40	

### 5. Расчет потребного количества сырья

Расчет потребного количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления блюд, производится на основании плана-меню и Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, также на основании разработанных и утвержденных кулинарным советом предприятия фирменных блюд.

По расчетному меню количество сырья ведется по формуле:

$$G = \frac{n_d \cdot g_p}{100} \quad (1.7)$$

**G** – масса или количество сырья (или п/ф) данного вида, кг;

**n<sub>d</sub>** – количество порций, блюд данного вида, шт.;

**g<sub>p</sub>** – норма сырья (п/ф) данного вида на одно блюдо или на 1 кг выхода готовой продукции, г.

Расчеты потребного количества сырья оформляем в виде таблицы 5.

Расчет потребного количества сырья для холодного цеха

Таблица 5

№ п/п	Номера рецептур	22				130				И т.д.		937				Итого, кг	
	Наименование блюд и закусок	Салат витаминный				Салат из б\к капусты						Компот из свежих фруктов				брутто	нетто
	Количество порций	брутто*		нетто*		брутто		нетто				брутто		нетто			
		1п., г	100., кг	1п., г	100 п., кг	1 г	100 кг	1 г	100 кг			1п., г	200п., кг	1п., г	200п., кг		
6	Морковь	19,9		15	3											8,8	7
7	Капуста белокочанная															20	16
8	Помидоры	20,6		35	7											8,2	7
9	Огурцы	12,5		20	4											5	4
10	Сельдерей	12,2		10	2											2,4	2
11	Картофель															80	60
12	Свекла															20	16
13	Лук репчатый															4,8	4
14	Петрушка															1,4	1
15	Яблоки	43		30	6							68	13,6	60	12	22,2	18
16	Лимон	1/5 шт.		1/5 шт.	40 шт.											40 шт.	40 шт.
17	Вишня	11		10	2											2,2	2
18	Яйца столовые															1,2	
19	Сметана	30		30	6											8	8
	И т.д.																

## 6. Составление таблицы и графика реализации блюд и напитков

График реализации блюд составляется на основании таблицы загрузки зала (Таблица 1) и плана-меню. Количество блюд определенного вида, реализуемых за каждый час работы зала ( $n_{\text{час}}$ ), определяется по формуле:

$$n_{\text{час}} = n_{\text{д}} \times K_{\text{час}}, \quad (1.8)$$

где  $n_{\text{д}}$  – количество блюд, реализуемых за день по плану-меню.

$K_{\text{час}}$  – коэффициент перерасчета блюд за каждый час (Таблица 1)

Коэффициент пересчета блюд за каждый час работы предприятия ( $K_{\text{ч}}$ ) высчитывается по формуле:

$$K_{\text{ч}} = N_{\text{ч}} / N_{\text{д}}, \quad (1.9)$$

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

$N_{\text{д}}$  – число потребителей, обслуживаемых за день.

Значения  $N_{\text{ч}}$  и  $N_{\text{д}}$  определяют по графику загрузки зала (Таблица 1).

Сумма коэффициентов пересчета за все часы работы зала должна быть равна единице, сумма блюд, реализуемых по часам работы зала должна быть равна количеству блюд, выпускаемых за день.

По составленным формулам вначале производим расчет коэффициента пересчета блюд за каждый час работы предприятия (формула 1.9), но только тех, которые готовятся в холодном цехе (холодные блюда и закуски, сладкие холодные блюда, холодные напитки, холодные супы), или в горячем цехе (первые, вторые блюда, горячие напитки, гарниры, горячие закуски). Полученные при расчете данные оформляем в виде таблицы:

Расчет коэффициента пересчета

Таблица 6

Часы работы	Оборачиваемость одного места за час	Средняя загрузка зала, %	Количество потребителей, чел.	Коэффициент пересчета	Коэффициент пересчета для супа
Завтрак					
8-9	3	30	67	0,087	
9-10	3	20	45	0,058	
10—11	3	20	45	0,058	
Обед 480					
11—12	2	40	60	0,078	0,125
12—13	2	70	105	0,136	0,219
13—14	2	90	135	0,175	0,281
14—15	2	80	120	0,155	0,25
15—16	2	40	60	0,078	0,125
Ужин Перерыв					
16—17					
17—18	2	30	45	0,058	
18—19	2	40	60	0,078	
19—20	2	20	30	0,039	
Итого	25		772		

Произвести расчет графика реализации блюд по часам, используя формулу (1.9). Полученные данные представить в табличном виде.

При составлении графика почасовой реализации блюд необходимо учитывать, что супы реализуются предприятиями общественного питания только в обеденные часы - с 11 до 15 часов. Исключение составляют прозрачные супы и солянки, которые реализуются в течение всего времени работы предприятия.

Коэффициент пересчета для супов находится по формуле:

$$K_{\text{ч}} = N_{\text{ч}} / N_{11-15}, \quad (1.10)$$

где  $N_{\text{ч}}$  - количество потребителей за каждый час работы, чел.;

$N_{11-15}$  - количество потребителей за период реализации супов, чел.

График реализации блюд горячего цеха по часам

Таблица 7

Наименование блюд	Кол-во блюд за день	8-9	9-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	17-18	18-19	19-20
		Коэффициент перерасчета блюд										
		0,087	0,058	0,058	0,078	0,136	0,175	0,155	0,078	0,058	0,078	0,039
		Коэффициент перерасчета супов										
					0,125	0,219	0,281	0,25	0,125			
Борщ	279				35	61	78	70	35			
Рассольник	170				21	37	48	43	21			
Суп молочный	130				16	28	37	33	16			
Рыба жареная	102	9	6	6	8	14	18	16	8	6	8	4
... и т.д.												

## 7. Расчет рабочей силы для цеха

Расчет рабочей силы в цехе производится на основании производственной программы цеха и норм времени для приготовления блюд каждого вида, значащихся в плане-меню и изготавливаемых в цехе. Расчет производится по формуле:

$$N_1 = (P_g \cdot H_{\text{вр}}) / (T_{\text{см}} \cdot X \cdot 3600), \quad (1.11)$$

$N_1$  – количество работников, непосредственно занятых выполнением производственной программы, чел;

$P_g$  – количество блюд данного вида по плану-меню, реализуемых за день;

$H_{\text{вр}}$  – норма времени для приготовления 1 блюда, (сек) (Приложение 10);

$T_{\text{см}}$  – продолжительность смены (час);

$X$  – коэффициент, учитывающий рост производительности труда = 1,14.

Расчет рабочей силы сводится в таблицу.

Таблица 8



Наименование блюд	Количество блюд за день	Норма времени, сек.	Количество чел./сек.
Борщ с капустой и картофелем	279	50	13950
Рассольник	170	70	11900
Суп молочный	130	30	3900
Рыба жареная	102	70	7140
Тефтели	125	70	8750
Бифштекс рубленый с луком	125	140	17500
И т.д.			
Итого			547340

$$N_1 = \frac{547340}{12 \cdot 1,14 \cdot 3600} = 11 \text{ человек}$$

Учитывая, что предприятие общественного питания работает в выходные и праздничные дни, то количество работников в цехе составит:

$$N_2 = N_1 \times K_1, \quad (1.12)$$

где **K1** – коэффициент, учитывающий работу предприятия в выходные и праздничные дни, коэффициент **K 1** зависит от режима предприятия и режима рабочего времени работника (Приложение 11).

В нашем примере:  $N_2 = 11 \times 2 = 22$  человека

## 8. Составление графика выхода на работу

Рациональный режим труда и отдыха работников имеет огромное значение для повышения производительности труда, поддержания высокой работоспособности, значительно снижает производственный травматизм и заболеваемость, повышает культуру производственного процесса. В целях установления распорядка работы на каждом предприятии на общее количество работников составляются графики выхода на работу.

При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени (времени, которое должен отработать каждый работник за календарный месяц).

Расчет производится по формуле:

$$\mathcal{E}_{\text{эф}} = (K - (П + В)) \cdot T_{\text{см}}, \quad (1.13)$$

где  $\mathcal{E}_{\text{эф}}$  – эффективный фонд рабочего времени;

**K** – количество календарных дней;

**П** – количество праздничных дней;

**В** – количество выходных дней;

$T_{\text{см}}$  – продолжительность рабочей смены (8:8,2; 7:7,2; 11:11,2).

Затем составляется график выхода на работу поваров цеха и обслуживающего персонала на определенный месяц. Графики могут быть линейными (сменными), ступенчатыми, двухбригадными и комбинированными. Они должны обеспечить необходимую численность работающих на производстве в каждый час работы цеха и торгового зала в течение рабочего дня.

График составляется на первое число каждого месяца зав. Производством. В графике указывают месяц, год, фамилии членов бригады, должность, начало рабочей смены и окончание, выходные дни.

Для составления графика рассчитываем рабочее время и норму времени поваров на октябрь месяц. По трудовому законодательству рабочая неделя составляет 40 часов. При 5 дневной неделе продолжительность рабочего дня составит:

$$40 \text{ час.} : 5 = 8 \text{ час.}$$

Определяем норму времени, т.е. сколько часов должен выработать повар за месяц.

В октябре 31 день

Выходных 9 дней

Рабочих 22 дня

$$22 \text{ дня} \times 8 = 176 \text{ час.}$$

Время обеденного перерыва установлен 1 час. Тогда продолжительность смены составит 9 часов. На основании графика выхода на работу в конце месяца составляем табель учета рабочего времени, который является основанием для выплаты заработной платы. Составляем график выхода на работу для поваров горячего цеха на октябрь месяц (Таблица 8).

**Вывод:** Самым оптимальным графиком выхода на работу является скользящий график, когда работники выходят на работу в разное время и в разное время уходят.

Вариант графика выхода на работу представлен в виде таблицы:

Таблица 9

График выхода на работу поваров \_\_\_\_\_ цеха

«Утверждаю»

Директор \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Ф.И.О.	Должность	Дни месяца										Количество рабочих дней	Количество рабочих часов
		1	2	3	4	5	6	7	и т.д.	30	31		
1. Петрова Л.В.	повар 4 р.	8/17	8/17	8/17	8/17	8/17	В	В		8/17	8/17	22	176
2. Васильев В.Д.	повар 4 р.	8/17	8/17	8/17	8/17	8/17	В	В		8/17	8/17	22	176
3. и т.д.													

Обед: с \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_

Составил: \_\_\_\_\_

## 6. Оценка курсовой работы

После написания курсовая работа передается для ознакомления научному руководителю, который определяет ее научный уровень, соблюдение требований по оформлению, представляет развернутую письменную рецензию (см. приложение 14) с указанием имеющихся достоинств и недостатков.

При несоблюдении студентом требований к научному уровню, содержанию и оформлению курсовой работы, научный руководитель возвращает ему курсовую работу для доработки и устранения недостатков.

Основные критерии оценки курсовой работы вытекают из предъявляемых к ней требований:

- 1) Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах.
- 2) Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме.
- 3) Использование новейшего фактологического и статистического материала.
- 4) Полнота решения всех тех задач, которые автор сам поставил себе в работе.
- 5) Грамотность, логичность в изложении материала.
- 6) Качество оформления.

Каждая курсовая работа с учетом ее содержания оценивается по пятибалльной системе.

Высшая оценка «отлично» ставится за всестороннюю глубокую разработку темы на основе широкого круга источников информации; если проявлено критическое отношение к использованному материалу, самостоятельность суждений, правильны выводы и нет существенных недостатков в стиле изложения.

Оценка «хорошо» ставится при нарушении одного из вышеизложенных требований, например, в случае ошибок в выводах, но при условии достаточно полной, глубокой и самостоятельной проработки темы, а также соблюдении всех других требований (глубина, широта информации и т.д.).

Оценка «удовлетворительно» ставится за работу, текст которой свидетельствует о том, что студент добросовестно ознакомился и проработал основные источники, без привлечения которых работа вообще не могла бы быть выполнена, и содержание темы, хотя и по ограниченным источникам, раскрыл в основном правильно.

Работа, которую преподаватель признал неудовлетворительной, возвращается для переработки с учетом высказанных в рецензии замечаний.

Курсовая работа должна быть написана в сроки, устанавливаемые преподавателем. Несвоевременное представление курсовой работы приравнивается к неявке на экзамен, поэтому студент, не сдавший без уважительных причин в срок курсовую работу, или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по данной дисциплине.

Сданные курсовые работы студентам не возвращаются и хранятся в архиве. Если курсовая работа является продолжением темы, уже разработанной студентом, ему могут быть выданы ранее выполненные курсовые работы с разрешения научного руководителя.

## Приложение 1

### Темы курсовых работ по дисциплине

#### МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

№ варианта	Тема курсовой работы
---------------	----------------------

1	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Столовая общедоступная на 100 посадочных мест
2	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Столовая диетическая 75 посадочных мест
3	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Столовая при производственном предприятии на 110 посадочных мест
4	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Студенческая столовая на 200 посадочных мест
5	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Городской ресторан на 90 посадочных мест
6	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Ресторан при гостинице на 75 посадочных мест
7	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Железнодорожный ресторан на 45 посадочных мест
8	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Кафе с самообслуживанием на 48 посадочных мест
9	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Кафе с обслуживанием официантами на 56 посадочных мест
10	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Столовая общедоступная на 80 посадочных мест
11	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Столовая диетическая на 46 посадочных мест
12	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Столовая при производственном предприятии на 150 посадочных мест
13	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Студенческая столовая на 95 посадочных мест
14	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Городской ресторан на 75 посадочных мест
15	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Ресторан при гостинице на 94 посадочных мест
16	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Железнодорожный ресторан на 49 посадочных мест
17	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Ресторан при аэровокзале на 50 посадочных мест
18	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Кафе с самообслуживанием на 36 посадочных мест
19	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Кафе с обслуживанием официантами на 66 посадочных мест
20	Шашлычная с обслуживанием официантами на 44 посадочных мест
21	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Городской ресторан на 78 посадочных мест
22	Разработка производственной программы предприятия общественного питания: Столовая общедоступная на 69 посадочных мест

Приложение 2

Министерство образования и науки Удмуртской Республики  
Автономное профессиональное образовательное учреждение  
Удмуртской Республики

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей  
кулинарной продукции

МДК. 03.01 Технология приготовления сложной горячей продукции

на тему: «Разработка производственной программы предприятия общественного питания  
(тип предприятия общественного питания по заданию)  
Столовая общедоступная на 75 посадочных мест»

**Выполнил:**

Студент (ка) \_\_\_\_ курса, группы № \_\_\_\_  
специальность 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания

---

Ф.И.О.

**Руководитель:**

Косарева Ирина Леонидовна  
Преподаватель спецдисциплин

**Оценка за работу:**

---

Преподаватель \_\_\_\_\_

Глазов, 2017 г.

Приложение 3

Примерное содержание курсовой работы:

Стр.

Введение

Раздел 1. Творческая часть:

1.1. Характеристика предприятия.

1.2. Характеристика проектируемого цеха (производства).

Раздел 2. Технологическая часть:

2.1 Составление таблицы и графика загрузки зала; определение количества потребителей.

2.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале.

2.3. Расчет блюд по ассортименту в соответствии с коэффициентом потребления отдельных видов.

2.4. Составление плана-меню.

2.5. Расчет потребного количества сырья для цеха.

2.6. Составление таблицы и графика реализации блюд и напитков.

2.7. Расчет рабочей силы для цеха (производства).

2.8. Составление графика выхода на работу.

Приложение:

1. Техничко-технологическая карта (по заданию преподавателя).

2. Калькуляционная карточка (по заданию преподавателя).

Заключение

Список используемой литературы

Приложение 4

**Требования к оформлению списка используемой литературы**

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400 с.
2. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. Пособие для сред. Проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 304 с.

4. Кузнецова М.Е., Украшение блюд: цветы из овощей. 2-е изд., испр. – М.: ОЛМА-ПРЕСС Инвест, 2006.

5. Составители Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- 16-е изд., испр. И доп. – Спб.: профи, 2013. – 776 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.gastronom.ru/> - сайт кулинарного журнала «Гастроном».
2. <http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептур.
3. <http://www.edimdoma.ru/> - кулинарный сайт.
4. <http://www.koolinar.ru/> - кулинарный сайт.
5. <http://ligakulinarov.ru/> - кулинарный сайт.
6. <http://www.mmenu.com/> - электронный сборник рецептур.
7. <http://nyam.ru/> - кулинарный сайт.
8. <http://www.povarenok.ru/> - - кулинарный сайт.
9. <http://www.russianfood.com/> - - кулинарный сайт.
10. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - сайт журнала «Общепит».

## **Приложение 5**

### **Примерные графики загрузки залов предприятий общественного питания в различных типах**

#### **Столовые общедоступные и диетические**

Таблица 1

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
<b>Завтрак</b>				

8—9	3	30	2	60
9—10	3	20	2	40
10—11	3	20	2	20
Итого				
<b>Обед</b>				
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	<b>Перерыв</b>			
17—18	2	30	2	40
18—19	2	40	2	40
19—20	2	20	2	30

### Столовая при промышленном предприятии

Таблица 2

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
6.30—7.30	4	50	4	50
11—12.20	4	100	4	100
12.20—13			2	80
13—14			3	60
14—15			3	50
15—16			3	20
16—17			3	20
17—18			3	40
18—19	<b>Перерыв</b>			
19—20	3	89	3	89

### Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонементам)

Таблица 3

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
<b>Завтрак</b>		
7.30 — 8	2	20
8 — 9	4	20
<b>Обед</b>		
12 — 13	3	60
13 — 14	3	90
14 — 15	3	60
<b>Ужин</b>		
17.30 — 18	2	20
18 — 19	4	20

### Городской ресторан

Таблица 4

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

### Ресторан при гостинице

Таблица 5

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	2	40
9 — 10	2	60
10 — 11	1,5	30
11 — 12	1,5	40
12 — 13	1,5	100
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	80
15 — 16	1,5	50
16 — 17	1,5	30
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,6	70
19 — 20	0,6	100
20 — 21	0,6	80
21 — 22	0,6	70
22 — 23	0,6	60

### Ресторан железнодорожный

Таблица 6

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	1,5	30
9 — 10	1,5	40
10 — 11	1,	50
11 — 12	1,5	60
12 — 13	1,5	90
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	70
15 — 16	1,5	60
16 — 17	1,5	40
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	0,6	50
19 — 20	0,6	60
20 — 21	0,6	60
21 — 22	0,6	50

22 — 23	0,6	50
23 — 24	0,6	40

### Ресторан при аэровокзале

Таблица 7

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 — 9	1,5	40
9 — 10	1,5	50
10 — 11	1,5	60
11 — 12	1,5	70
12 — 13	1,5	90
13 — 14	1,5	90
14 — 15	1,5	80
15 — 16	1,5	70
16 — 17	1,5	50
17 — 18	Перерыв	
18 — 19	1,5	40
19 — 20	0,6	70
20 — 21	0,6	80
21 — 22	0,6	80
22 — 23	0,6	65
23 — 24	0,6	60

### Кафе общего типа

Таблица 8

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

### Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Таблица 9

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
8 — 9	3	30

9 — 10	3	20
10 — 11	3	20
<b>Обед</b>		
11 — 12	2	40
12 — 13	2	70
13 — 14	2	90
14 — 15	2	90
15 — 16	2	50
16 — 17	2	30
17 — 18	<b>Перерыв</b>	
18 — 19	0,5	30
19 — 20	0,5	0
20 — 21	0,5	90
21 — 22	0,5	60

### Специализированные кафе

Таблица 10

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	<b>Перерыв</b>					
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	—	—

### Шашлычная с обслуживанием официантами

Таблица 11

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	<b>Перерыв</b>	
18 — 19	0,6	70

19 — 20	0,6	100
20 — 21	0,6	100
21 — 22	0,6	80

## Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		Холодных	Первых	Вторых	Сладких
I. Столовые					
Общедоступные	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При учреждениях	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30
При ВУЗах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Завтрак	1,8	0,5	-	1,0	0,30
Обед	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Ужин	1,5	0,5	-	0,8	0,20
II. Рестораны					
Городские, при гостиницах	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
При вокзалах	3,5	0,9	0,6	1,7	0,3
III. Кафе					
Общего типа с самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные:					
Молочная, детское	1,5	0,4	0,1	0,75	0,25
Кондитерская	0,8	-	-	-	0,8
Молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
Мороженое	1,2	-	-	-	1,2
IV. Закусочные					
Общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пирожковая	1,2	0,2	0,3	0,7	-
Чебуречная	1,2	0,2	0,3	0,7	-
Сосисочная	2,0	0,8	-	1,2	-
Пельменная (вареничная)	2,0	0,7	0,3	1,0	-
Шашлычная	1,6	0,6	-	1,0	-

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

Наименование	Ед. изм	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	—	—

## Последовательность написания блюд в меню

### **1. Холодные блюда и закуски**

- рыбная гастрономия;
- холодные рыбные блюда;
- нерыбные продукты моря;
- салаты рыбные;
- мясные холодные блюда, закуски и мясные салаты;
- птица и дичь и салаты из птицы и дичи;
- овощные салаты, свежие натуральные овощи и грибные закуски;
- яйца и яичные закуски, кисломолочные продукты.

### **2. Горячие закуски**

- рыбные и из нерыбных продуктов моря;
- мясные;
- из субпродуктов;
- из птицы и дичи.
- овощные и грибные;
- яичные и мучные.

### **3. Супы**

- прозрачные;
- заправочные;
- супы-пюре;
- молочные;
- холодные;
- сладкие.

### **4. Вторые горячие блюда**

#### ***1. Рыбные***

- рыба отварная и припущенная;
- рыба жареная;
- рыба тушеная и запеченная;
- блюда из котлетной рыбной массы.

#### ***2. Мясные***

- мясо отварное и припущенное;
- мясо жареное крупным, порц. И мелким куском;
- мясо жаренное в панированном виде;
- мясо тушеное и запеченное;
- субпродукты жареные;
- блюда из рубленого мяса и котлетной массы.

#### ***3. Блюда из птицы и дичи***

- птица отварная и припущенная;
- птица фаршированная;
- птица и дичь жареные;
- блюда из птицы тушеные и запеченные;
- блюда из рубленой птицы.

#### ***4. Овощные, крупяные, бобовые, макаронных изделий, мучные, блюда из яиц и творога.***

#### ***5. Гарниры.***

#### ***6. Соусы.***

### **5. Сладкие блюда:**

- горячие (суфле, пудинги и т.п.);
- холодные (компоты, кисели, желе и т.п.);
- мороженое;
- фрукты.

**6. Горячие напитки** (чай, кофе, какао, шоколад)

**7. Холодные напитки собственного производства** (из фруктов и ягод)

**8. Мучные кулинарные и кондитерские изделия**

**9. Хлебобулочные изделия**



**Рекомендуемое количество наименований блюд на специализированных предприятиях**

**Рекомендуемое количество наименований блюд в дневном меню для столовых со свободным выбором блюд**

Приемы пищи	Количество наименований блюд в дневном меню						
	холодные блюда и закуски	супы	вторые горячие блюда	горячие напитки	сладкие блюда	молоко и кисломолочные продукты	хлебобул. мучные кондит. Изделий
<b>Для общедоступных столовых</b>							
Завтрак	3	-	2	2	2	3	4
Обед	4	3	6	3	3	3	5
Ужин	3	1	4	2	1	3	3
Общее кол-во Блюдов в меню	4	3	6	2	3	3	5
<b>Для столовых при учреждениях</b>							
Завтрак	3	-	2	2	1	3	3
Обед	4	2	4	1	2	3	4
Общее кол-во блюд в меню	4	2	4	2	2	3	4

**Рекомендуемое количество наименований блюд в дневном меню для ресторанов**

Класс ресторана	Холодные блюда и закуски				Горячие закуски	Супы				Вторые горячие блюда	Сладкие блюда				Напитки				
	Всего	в т.ч.				Всего	в т.ч.				Всего	в т.ч.			Горячие	Холодные			
		порционные	дежурные	входящие в комплексы			порционные	дежурные	входящие в комплексы			порционные	дежурные	входящие в комплексы					
Высший	13	13	-	-	2	4	4	-	-	15	15	-	-	4	4	-	-	3	3
Первый	10	3	7	2	2	4	2	2	2	11	4	7	2	4	1	3	2	2	2

**Рекомендуемое количество наименований блюд в меню в специализированных кафе**

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Кондитерская	Мороженое	Молочная	Детское	Молодежное
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	3-4	5-6	3-4	4-5	4-5
Холодные блюда и закуски	-	-	-	3-4	3-4
Горячие блюда	-	-	3-4	3-4	3-4
Соки	5-6	5-6	5-6	5-6	5-6

**Рекомендуемое количество наименований блюд в меню в специализированных  
закусочных**

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Закусочные со специализацией по блюдам		Блинные
	рыбным	мясным	
Холодные блюда и 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 (икрой, сметаной, сливочным маслом, джемом, повидлом, медом и др.)

**Рекомендуемое количество наименований блюд в меню в специализированных  
предприятиях быстрого обслуживания**

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Предприятия со специализацией по блюдам		Кафетерий
	рыбным	мясным	
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 с различными наполнителями и добавками

**Рекомендуемое количество наименований блюд в меню в специализированных барах**

Напиток, блюда и мучные кондитерские изделия	Бары					
	Коктейль-бары	Десертные молочные	Кофейные, шоколадные	Гриль-бары	Салатные	Пивные
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 блюда	-	-	-	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

### Нормы времени на приготовление блюд и кулинарных изделий

Наименование блюд	норма времени (с)
Винегрет овощной	110
Винегрет овощной с сельдью или рыбой	163
Голубцы овощные под маринадом	70
Грибы соленные с луком	40
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей	150
Капуста маринованная собств.приготовления	120
Консервы овощные без гарнира	30
Редька с маслом или сметаной	120
Салат из квашеной капусты	40
Салат из соленных помидоров и огурцов	40
Салат из зеленого лука со сметаной	150
Салат из свежих огурцов	90
Салат из редиса	120
Салат из белокочанной капусты	110
Салат из свежих помидоров	100
Салат картофельный	120
Свекла маринованная	120
Салат из свеклы	120
Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане	150
Салат из крабов под майонезом	150
Салат овощной с яйцом	150
Салаты мясные и рыбные	200
Салат из птицы или дичи	220
Яйцо под майонезом с гарниром	120
Яйцо рубленое	50
<b>Блюда из рыбы:</b>	
Икра кетовая, зернистая, паюсная	40
Крабы с луком или под майонезом без гарнира	50
Крабы заливные	180
Рыба свежая отварная холодная с гарниром	120
Рыба жареная без гарнира	70
Рыба под майонезом с гарниром	130
Рыба под маринадом	140
Рыба фаршированная	200
Рыба заливная	300
Сельдь без гарнира	60
Сельдь с гарниром	150
Сельдь натуральная с картофелем и маслом	130
Сельдь, рубленая с гарниром	280

<b>Семга с луком</b>	<b>60</b>
<b>Блюда из мяса, птицы и дичи:</b>	
Баранина жареная с овощным гарниром	120
Биточки рубленые без гарнира	60
Котлеты, рубленные без гарнира	60
Мясо жареное с овощным гарниром	120
Мясо отварное без гарнира	40
Птица холодная с овощным гарниром	150
Паштет из печени	150
Студень промышленного производства	20
Студень собственного приготовления	100
Свинина жареная с овощным гарниром	120
Сосиски, сардельки без гарнира	30
Язык холодный с овощным гарниром	120
Гастрономия и консервы разные:	
Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	40
Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	110
Кильки, зачищенные с луком	60
Консервы разные порциями без гарнира	30
Лососина, балык порциями	50
Шпроты с яйцом и луком	60
Бутерброды	
Бутерброды с вареными колбасами	20
Бутерброды с копчеными колбасами, сыром, икрой, маслом, ветчиной или рыбной гастрономией	30
Первые блюда:	
Борщи разные из консервированных овощей	50
На мясном бульоне	170
Вегетарианские	150
Борщ украинский с галушками	210
Рассольники	170
Супы из макаронных изделий без картофеля	50
Супы крупяные и бобовые без картофеля	60
Супы овощные, картофельные	150
Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем	100
Супы грибные	60
Суп картофельный с консервами	150
Суп харчо	100
Суп крестьянский	150
Суп картофельный рыбный	180
Суп-лапша домашняя	150
Суп картофельный грибной	150
Щи зеленые без мяса	60
Щи зеленые с мясом	80
Щи из квашеной капусты	90

Щи из свежей капусты	120
Щи зеленые из свежего щавеля и яйца	180
Щи супочные из квашеной капусты	160
Солянки жидкие, мясные, грибные	180
Супы молочные	30
Супы вегетарианские пюреобразные крупяные, бобовые с картофелем, овощные	100
Супы пюреобразные на мясном бульоне крупяные с картофелем	110
Овощные	120
Бульон с гренками	120
Бульон с пельменями, рисом, яйцом, макаронными	80
Бульон с курицей, гренками, запеченным рисом, омлетом, клецками, пирожками и кулебяками из кислого теста, фрикадельками	150
Уха рыбная	130
Вторые блюда:	
<i>Блюда из рыбы</i>	
Рыба жареная	90
Рыба отварная и паровая	70
Рыба жареная в жире	100
Рыба фаршированная	220
Тельное из рыбы	180
Мелкая рыба (тюлька, килька), жареная <b>в жире без гарнира</b>	<b>100</b>
<b><i>Блюда из мяса (птицы, дичи)</i></b>	
Азу с гарниром	220
Антрекот	70
Баранина отварная, бифштекс рубленый	60
Бифштекс натуральный	70
Бефстроганов	130
Бифштекс натуральный с яйцом	80
Бифштекс натуральный с луком	150
Бифштекс рубленый с яйцом	70
Бифштекс рубленый с луком	140
Биточки	70
Биточки мясные паровые	90
Ветчина, говядина жареная, кролик жареный	50
Говядина отварная, консервы мясные	60
Гуляш мясной	70
Говядина духовая с гарниром	180
Голубцы мясные	210
Зразы рубленые	120
Кролик жареный	120
Колбаса жареная	40

Консервы мясные	60
Котлеты мясные рубленые жареные	70
Котлеты отбивные и натуральные	110
Куры и цыплята жареные	100
Куры и цыплята отварные	90
Люля-кебаб	160
Лангет	70
Мясо кисло-сладкое, плов из баранины	90
Мясо тушеное, свинина тушеная	60
Мясо шпигованное, эскалоп	70
Почки по-русски и жареные в сметане	120
Печенка жареная, свинина жареная, ростбиф	50
Рагу из баранины или потрохов	100
Ромштекс, тефтели, шницель рубленые	80
Солянка мясная на сковороде	250
Суфле и пудинги мясные	90
Сосиски с сардельки	30
Телятина отварная	60
Шницель отбивной	110
Шашлыки с луком	140
Чахохбили	130
Язык отварной	5
<b>Мучные кондитерские изделия:</b>	
Булочки школьные	30
Булочки школьные (100 г )	40
Булочки с марципаном	100
Коврижки, коржики разные, языки песочные	50
Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой	50
Пирожки их дрожжевого теста с повидлом	50
Пирожки их дрожжевого теста с капустой	70
Пирожки их дрожжевого теста с разными фаршами	60
Пирожки слоеные с капустой	80
Пирожки слоеные с прочим фаршем	80
Сдоба венская и фигурная	60
Языки и рожки слоеные	60
<b>Сладкие блюда и горячие напитки:</b>	
Арбуз порциями без сахара	10
Арбуз очищенный с сахаром	40
<b>Сладкие блюда и горячие напитки:</b>	
Дыни, лимоны порциями	20
Желе из концентратов и молока	30
Кофе черный, чай	10
Кофе на молоке, какао, чай с лимоном	20
Кисель из лимона	40
Кисель из сиропа, порошка, повидла, соусов	10

Кисель из сухофруктов	50
Кисель из сливы, компот из сухофруктов	30
Компот из консервированных фруктов	30
Кисель молочный, компот из свежих фруктов	30
Муссы различные	70
Пюре из яблок	130
Свежие фрукты в сиропе	30
Яблоки печеные	50
<b>Гарниры:</b>	
Крупяные, макароны, капуста квашеная	10
Сложные и овощные	70
Картофель жареный	110
Котлеты картофельные с соусами	200
Котлеты капустные, тыква жареная	200
Котлеты морковные	230
Морковное пюре	180
Морковь в молочном соусе	180
Перец фаршированный, пудинги и суфле овощные	240
Рагу из овощей	
Блюда из круп и макарон	
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	60
<b>Блюда из круп и макарон:</b>	
Запеканка крупяная	60
Запеканки с мясом крупяные	100
Запеканки из макаронных изделий с мясом	80
Котлеты крупяные с соусами	100
Каша из разных круп вязкие и полувязкие	20
Каша рассыпчатые разные	30
Каша молочные разные	30
Каша диетические протертые разные	100
Каша пшеница с тыквой	40
Крупеник с творогом	50
Макароны отварные с маслом и сыром, в томате	60
Макаронники, пудинги крупяные, сухарные	50
Макаронные изделия отварные	30
<b>Мучные блюда:</b>	
Блины, пироги слоеные	100
Блинчики с творогом, вареньем	140
Блинчики с мясом, яблоками, блинчатый пирог с начинками	170
Кулебяки из кислого теста с капустой	90
Кулебяки из кислого теста с прочим фаршем	70
Открытые пироги из дрожжевого теста	60
Пельмени разные собственного приготовления	250



Штучные изделия из дрожжевого теста	50
Блюда из яиц и творога:	
Запеканка творожная, омлет натуральный	40
Омлет паровой	60
Пудинги творожные	50
Сырники, вареники ленивые	90
Сырковая масса со сметаной	20
Творог со сметаной и сахаром, с молоком	40
Творог протертый со сметаной (диетический)	80
Яичница натуральная	40
Яичница с гарниром	70
Блюда из овощей:	
Баклажаны жареные	190
Голубцы овощные	220
Горошек зеленый свежемороженный в масле	50
Запеканки и рулеты картофельные фаршированные	260
Зразы картофельные, крокеты, пирожки	330
Капуста тушеная	90
Капуста белокочанная, соус сухарный	90
Кабачки фаршированные	240
Кабачки жареные	200
Картофель в молочном или сметанном соусе	120
Картофель отварной, картофельное пюре	120
Картофель жареный	270
<b>Консервы овощные, бобовые, мясо - растительные</b>	<b>40</b>
<b>Коэффициенты трудоемкости на изделия кухни, отпускаемые весом в филиалы, магазины кулинарии</b>	
Рыба под маринадом	900
Крабы заливные	900
Сельдь рубленая	100
Рыба жареная порциями	800
Рыба заливная порциями	1200
Рыба фаршированная заливная	220
Голубцы с мясом или рисом и овощами	100
Шницель отбивной, телячий	100
Зразы фаршированные мясные	110
Свинина отбивная жареная	10
Мозги жареные	120
Мясо отварное, говядина, свинина, баранина	600
Студень собственного приготовления	500
Вымя, сердце, печенка, языки отварные	600
Капуста тушеная со свиной, говядиной	600
Ростбиф, говядина тушеная, кролик жареный	700
Плов из баранины, мясной или рыбный фарш сырой	300
Поросенок жареный, птицы жареные	700

Печенка жареная	500
Почки, сердце, рубец по-русски в соусе	900
Язык заливной, мясо заливное	1000
Блинчики с мясом необжаренные	900

**Коэффициенты трудоемкости на изделия кухни, отпускаемые весом в филиалы, магазины кулинарии**

Сырники из творога жареные	40
Котлеты, биточки крупяные жареные	50
Каши рассыпчатые с маслом (кг)	300
Макароны в томате с овощами	300
Блинчики с творогом, повидлом не обжаренные	900

**Режим работы предприятия и  
режим работы времени производственного работника  
Значения коэффициента К**

<b>Режим работы предприятия</b>	<b>Режим рабочего времени повара</b>	<b>Значение коэффициента <math>\alpha</math></b>
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями; Т=8 час. 12 мин.	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем; Т=7 час.	1,32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем; Т=7 час.	1,13
5 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями; Т=8 час. 12 мин.	1,13
7 дней в неделю	Через день Т=11 час. 30 мин.	2,26

## ОБРАЗЕЦ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТОЧКИ

## Технико – технологическая карточка №

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

**Область применения:**

Перечень сырья: \_\_\_\_\_

**Требования к качеству сырья:**

[illegible]

### Технология приготовления блюда:



**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № \_\_\_\_\_**

## Организация

Предприятие	
-------------	--

Наименование блюда	Средняя стоимость за порцию, руб.	Средняя стоимость за порцию, руб.	Средняя стоимость за порцию, руб.
Суп-пюре из овощей	120	150	180
Суп-пюре из картофеля	100	120	140
Суп-пюре из грибов	150	180	210
Суп-пюре из фруктов	130	160	190
Суп-пюре из рыбы	180	210	240
Суп-пюре из мяса	200	230	260
Суп-пюре из птицы	170	200	230
Суп-пюре из овощей и мяса	220	250	280
Суп-пюре из овощей и рыбы	190	220	250
Суп-пюре из овощей и птицы	160	190	220
Суп-пюре из овощей и фруктов	140	170	200
Суп-пюре из овощей и грибов	170	200	230
Суп-пюре из овощей и картофеля	110	140	170
Суп-пюре из овощей и лука	100	130	160
Суп-пюре из овощей и чеснока	110	140	170
Суп-пюре из овощей и петрушки	120	150	180
Суп-пюре из овощей и укропа	130	160	190
Суп-пюре из овощей и базилика	140	170	200
Суп-пюре из овощей и тимьяна	150	180	210
Суп-пюре из овощей и розмарина	160	190	220
Суп-пюре из овощей и орегано	170	200	230
Суп-пюре из овощей и майорана	180	210	240
Суп-пюре из овощей и душистого перца	190	220	250
Суп-пюре из овощей и черного перца	200	230	260
Суп-пюре из овощей и белого перца	210	240	270
Суп-пюре из овощей и красного перца	220	250	280
Суп-пюре из овощей и зеленого перца	230	260	290
Суп-пюре из овощей и желтого перца	240	270	300
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	250	280	310
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	260	290	320
Суп-пюре из овощей и серого перца	270	300	330
Суп-пюре из овощей и розового перца	280	310	340
Суп-пюре из овощей и синего перца	290	320	350
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	300	330	360
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	310	340	370
Суп-пюре из овощей и серого перца	320	350	380
Суп-пюре из овощей и розового перца	330	360	390
Суп-пюре из овощей и синего перца	340	370	400
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	350	380	410
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	360	390	420
Суп-пюре из овощей и серого перца	370	400	430
Суп-пюре из овощей и розового перца	380	410	440
Суп-пюре из овощей и синего перца	390	420	450
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	400	430	460
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	410	440	470
Суп-пюре из овощей и серого перца	420	450	480
Суп-пюре из овощей и розового перца	430	460	490
Суп-пюре из овощей и синего перца	440	470	500
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	450	480	510
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	460	490	520
Суп-пюре из овощей и серого перца	470	500	530
Суп-пюре из овощей и розового перца	480	510	540
Суп-пюре из овощей и синего перца	490	520	550
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	500	530	560
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	510	540	570
Суп-пюре из овощей и серого перца	520	550	580
Суп-пюре из овощей и розового перца	530	560	590
Суп-пюре из овощей и синего перца	540	570	600
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	550	580	610
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	560	590	620
Суп-пюре из овощей и серого перца	570	600	630
Суп-пюре из овощей и розового перца	580	610	640
Суп-пюре из овощей и синего перца	590	620	650
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	600	630	660
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	610	640	670
Суп-пюре из овощей и серого перца	620	650	680
Суп-пюре из овощей и розового перца	630	660	690
Суп-пюре из овощей и синего перца	640	670	700
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	650	680	710
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	660	690	720
Суп-пюре из овощей и серого перца	670	700	730
Суп-пюре из овощей и розового перца	680	710	740
Суп-пюре из овощей и синего перца	690	720	750
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	700	730	760
Суп-пюре из овощей и коричневого перца	710	740	770
Суп-пюре из овощей и серого перца	720	750	780
Суп-пюре из овощей и розового перца	730	760	790
Суп-пюре из овощей и синего перца	740	770	800
Суп-пюре из овощей и фиолетового перца	750	780	810</

Номер по збірнику рецептур	Назва препарату	Вміст
1	Аспірин	Таблетки по 0,5 г
2	Парацетамол	Таблетки по 0,5 г
3	Ібупрофен	Таблетки по 0,2 г
4	Діасетіл	Таблетки по 0,5 г
5	Анальгін	Таблетки по 0,5 г
6	Аспірин	Таблетки по 0,5 г
7	Парацетамол	Таблетки по 0,5 г
8	Ібупрофен	Таблетки по 0,2 г
9	Діасетіл	Таблетки по 0,5 г
10	Анальгін	Таблетки по 0,5 г

[illegible]

Общая стоимость сырьевого набора 100 блюд

Продажная цена одного блюда

Выход в готовом виде одного блюда (в гр.)

## Калькуляцию составил

## Список рекомендуемой литературы

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 400 с.

2. Качурина Т.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 304 с.
4. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 11-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.
5. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с.
6. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с.
7. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 64 с.
8. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 64 с.
9. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.
10. Лутошкина Г.Г. Холодильное оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / Г.Г. Лутошкина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с.
11. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 256 с.
12. Потапова И.И. Блюда из мяса: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.
13. Потапова И.И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 64 с.
14. Потапова И.И. Блюда из рыбы и морепродуктов: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.
15. Потапова И.И., Корнеева Н.В., Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки: учебное пособие – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с.
16. Потапова И.И. Основы технологии производства продукции общественного питания: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с.
17. Потапова И.И. Соусы: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 64 с.
18. Потапова И.И. Супы: учеб. пособие / И.И. Потапова, Н.В. Корнеева. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с.
19. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 112 с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 432 с.
21. Составители Л.Е. Голунова, М.Т. Лабзина Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – 16-е изд., испр. и доп. – Спб.: профи, 2013. – 776 с.

#### **Интернет – ресурсы:**

1. <http://www.gastronom.ru/> - сайт кулинарного журнала «Гастроном»
2. <http://www.100menu.ru/> - электронный сборник рецептов
3. <http://www.edimdoma.ru/> - кулинарный сайт

4. <http://www.koolinar.ru/> - кулинарный сайт
5. <http://ligakulinarov.ru/> - кулинарный сайт
6. [http:// www.mmenu.com/](http://www.mmenu.com/) - электронный сборник рецептов
7. <http://nyam.ru/> - кулинарный сайт
8. <http://www.povarenok.ru/> - - кулинарный сайт
9. <http://www.russianfood.com/> - кулинарный сайт
10. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - сайт журнала «Общепит»