МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»

УТВЕРЖДАЮ:
И.О. директора ГБПОУ КК АМТТ
_____ С.В. Петросян
Приказ № 1494-О от 14.12.2021г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЧАСТИ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

для студентов специальности

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

2022 г.

ОДОБРЕНО	*СОГЛАСОВАНО*
Цикловой комиссией	Заместитель директора по УР
специальных технологических дисциплин	_____ И.И.Шейкова
Председатель_____С.Д. Боровик	«14» декабря 2021 г.
Протокол № _ от «__» ноября 2021 г.	

Методические указания по выполнению дипломной работы (дипломного проекта) разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / 43.00.00. Сервиз и туризм, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 32672 от 11.06.2014, для базовой подготовки**,** Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 16.08.2013 № 968, зарегистрированного Минюстом РФ (регистрационный № 30306 от 01.11.2013) (с изменениями согласно приказам Минобрнауки России от 31.01.2014г. № 74 и от 17.11.2017 г. № 1138), Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного приказом ГБПОУ КК АМТТ от 30.12.2017г. № 1578-О с изменениями согласно приказу ГБПОУ КК АМТТ от 28.08.2018г. № 978-О, Программы государственной итоговой аттестации, требований к выпускным квалификационным работам, критериев знаний, утвержденных приказом директора техникума № 1321-О от 12.11.2021г.
Организация-разработчик: **Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края "Армавирский механико-технологический техникум "** (ГБПОУ КК АМТТ)

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее - ГБПОУ КК АМТТ).

Разработчик:
_____Боровская Г.И., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;

Рецензенты:
_____Самвелян Э.С., директор фирмы «Янтарь-С»,
подпись квалификация по диплому «Инженер-технолог» по специальности «Технология и организация общественного питания»;

_____Звягинцева А.В., зав. производством столовой «Армавирский
подпись машиностроительный завод», филиал ОАО «Новызыбковский машиностроительный завод» в г. Армавир, квалификация по диплому «Инженер» по специальности «Технология продуктов общественного питания».

СОДЕРЖАНИЕ

1	**ПАСПОРТ МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ**	4
2	**СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**	6
3	**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**	8
4	**РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАЗДЕЛОВ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**	18
5	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**	35
	СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	38
	ПРИЛОЖЕНИЯ	40

1 ПАСПОРТ МЕТОДИЧЕСКИХ УКАЗАНИЙ

1.1 Область применения методических указаний

Методические указания предназначены для выполнения дипломной работы выпускниками специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Тема дипломной работы имеет практико-ориентированный характер и соответствует содержанию учебной дисциплины.

1.2 Цель и задачи дипломной работы

Государственная итоговая аттестация проводится государственной экзаменационной комиссией в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основных образовательных программ соответствующим требованиям государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ГОС СПО) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / 43.00.00. Сервиз и туризм, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 № 381, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 33127 от 17.07.2014) для базовой подготовки.

Выполнение дипломной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом профессиональных знаний и умений.

Защита дипломной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников.

Для выполнения дипломной работы студенту необходимо решить ряд задач, например:

- изучить нормативно-техническую документацию по теме дипломной работы;
- собрать данные для выполнения расчетной части дипломной работы;
- составить список литературы, необходимый для выполнения дипломной работы и т.д.

1.3 Сроки выполнения дипломной работы

Сроки, отводимые на выполнение дипломной работы:

с 18.05.2017 по 14.06.2017 г.

Сроки защиты дипломной работы: **с 15.06.2017 по 28.06.2017 г.**

Дополнительные сроки

1. Для лиц, не проходивших ГИА:

- по уважительной причине (не позднее 4 месяцев после подачи заявления); проходят ГИА без отчисления из техникума;
- по неуважительной причине (не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые); восстанавливаются на период времени, установленный техникумом, но не менее предусмотренного календарным

учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО.

2. Для лиц, получивших на ГИА неудовлетворительную оценку (не ранее чем через 6 месяцев после прохождения ГИА впервые); восстанавливаются на период времени, установленный техникумом, но не менее предусмотренного календарным учебным графиком для прохождения ГИА соответствующей образовательной программы СПО

3. Для лиц, подавших апелляцию о нарушении порядка проведения ГИА и получившие положительное решение апелляционной комиссии, в дополнительные сроки, установленные техникумом

График выполнения дипломной работы

Наименование составных частей ВКР (разделов, подразделов и др.)	Дата выполнения
Введение	18.05.2017
1 Характеристика типа и класса предприятия	19.05.2017
2 Организационно-технологический раздел	
2.1 Расчет количества потребителей за день	22.05.2017
2.2 Составление графика загрузки зала	23.05.2017
2.3 Расчет количества блюд, реализуемых за день	24.05.2017
2.4 Разбивка блюд по ассортименту	27.05.2017
2.5 Составление плана-меню	29.05.2017
3 Организация процесса обслуживания	
3.1 Вид банкета (по заданию преподавателя)	30.05.2017
3.2 Разработка расчетного меню	31.05.2017
3.3 Техническое оснащение предприятия для оказания услуг	02.06.2017
3.4 Расчет количества столовой посуды и приборов	05.06.2017
3.5 Обслуживание участников банкета	06.06.2017
4 Психологические аспекты сервисной деятельности (по заданию преподавателя)	07.06.2017
5 Менеджмент и управление персоналом	08.06.2017
Заключение	12.06.2017
Список литературы	14.06.2017

2 СОДЕРЖАНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Основными этапами дипломной работы являются:

– Выбор темы, обоснование ее актуальности

– Составление библиографии и ознакомление с нормативной документацией и другими источниками, относящимися к теме дипломной работы.

– Сбор фактического материала, обработка и анализ всей полученной информации.

– Формулировка выводов и выработка рекомендаций.

– Оформление дипломной работы в соответствии с установленными требованиями.

Дипломная работа состоит из введения, основной части (3-4 главы), заключения, списка используемых источников и приложения.

Объем дипломной работы составляет 35-60 страниц текста, выполняемого на компьютере в редакторе MS Word.

Во введении дается общая характеристика дипломной работы, актуальность темы, цели, задачи, значимость. Объем составляет 2-3 страницы.

Основная часть включает теоретический и практический разделы и составляет 70-80% от общего объема.

Заключение включает выводы и предложения и составляет 5-7 % от общего объема.

Список использованной литературы должен включать не менее 20 источников.

Приложение не включаются в общую нумерацию работы.

Содержание дипломной работы

Разделы, подразделы	Количество листов
Титульный лист	1
Содержание	1
Введение	1…2
1 Характеристика типа и класса предприятия	3…5
2 Организационно-технологический раздел	
2.1 Расчет количества потребителей за день	1…2
2.2 Составление графика загрузки зала	1…2
2.3 Расчет количества блюд, реализуемых за день	2…4
2.4 Разбивка блюд по ассортименту	2…3
2.5 Составление плана-меню	3…6
3 Организация процесса обслуживания	
3.1 Вид банкета	2…4
3.2 Разработка расчетного меню	4…6
3.3 Техническое оснащение предприятия для оказания услуг	4…6

3.4 Расчет количества столовой посуды и приборов	4…6
3.5 Обслуживание участников банкета	2…3
4 Психологические аспекты сервисной деятельности	2…3
5 Управление персоналом	7…10
Заключение	1…2
Список литературы	1…2
Итого	35-60

3 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

3.1 Требования к текстовым документам дипломной работы

Представляемые к защите дипломные работы должны иметь необходимый состав и быть оформлены в соответствии с требованиями государственных стандартов ГОСТ 2.106-96 «ЕСКД Тестовые документы», ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД Общие требования к текстовым документам», ГОСТ Р7.0.5-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Общие требования»

Содержание дипломной работы разрабатывается самостоятельно. Не допускается переписывать текст из книг, учебников и других источников, за исключением цитат. В работе допускается применение только общепринятых сокращений (приложение А, ГОСТ 7.12-93) и международной системы единиц (сокращенное название в русской транскрипции - СИ) (приложение Б).

Текстовая часть дипломной работы оформляется вручную шариковой ручкой чернилами черного цвета или на компьютере в соответствии с требованиями ЕСКД (ГОСТ 2.105-95):

– формат бумаги А4 (210х297мм);

– шрифт Times New Roman размер – 14, межстрочный интервал – 1,5, переносы в словах заголовков разделов и подразделов не допускаются;

– нормативные данные, коэффициенты и т.п. сопровождаются ссылкой на источник, указанный в списке литературы;

– таблицы помещаются в тексте после абзацев, содержащих ссылку на них;

– в таблицах допускается шрифт Times New Roman размер – 12, межстрочный интервал – 1,0;

– рисунки (иллюстрации) должны иметь наименование, расположенное над или под ними;

– список литературы составляется с учетом требований ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка

Текстовый документ выполняется на листах формата А-4 (210х297мм), а приложения на листах любого формата А-3;А-2; А-1 установленного стандартом по ГОСТ 2.301. Текст пишется или печатается только на одной стороне листа.

Текст текстовых документов, пояснительных записок дипломных работ выполняются следующим образом:

- рукописным шрифтом высотой букв, цифр и других знаков не менее 2,5 мм черной пастой;

- с применением печатающих и графических устройств ПК (ГОСТ 2.004-88) через 1,5 интервала, шрифт 14, тип шрифта TimesNewRoman;

Вписывать в текстовые документы, изготовленные на компьютере, слова, формулы, условные знаки следует черной пастой. Текстовый документ, выполненный вручную или на компьютере, может иметь незначительные исправления с использованием корректора.

При компьютерном наборе текста параметры страницы следующие (отступы от края листа), с учётом рамки:

- верхний - 15 мм;
- нижний - 30 мм;
- левый - 25 мм;
- правый - 10мм;

В тексте допускается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания, выделяя заголовки и подзаголовки разделов жирным шрифтом.

При рукописном выполнении текста расстояние от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм, а расстояние от рамки формы до границ текста в начале и конце строк 5мм.

В тексте документа буквы, цифры и знаки должны быть четкие.

Схемы, рисунки, вносимые в текстовый документ, выполняются карандашом при рукописном и компьютерном выполнении текста.

Размер шрифта заголовка на титульном листе документа выполняется шрифтом №14 TimesNewRoman прописными буквами.

Каждый лист документа должен иметь рамку, выполненную типографским способом или вручную черной пастой. Рамку наносят сплошными основными линиями на расстоянии 20 мм от левой границы формата для подшивки и 5 мм от остальных границ формата.

При компьютерном наборе выполнения текста необходимо соблюдать параметры страницы отступления от верхней или нижней строки текста до верхней или нижней границы рамки в соответствии с рекомендациями, приведёнными выше.

При наборе текста необходимо соблюдение следующих правил:

- текст документа, при необходимости, подразделяют на разделы и подразделы. Разделы и подразделы должны быть пронумерованы;
- разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа 15 мм от края левой рамки при рукописном выполнении и 1,25 абзацного отступа при компьютерном выполнении текста;
- каждый раздел следует начинать с нового листа, наименование разделов и подразделов должны быть краткими, соответствовать содержанию документа;
- заголовки разделов пишут прописными буквами шрифт №14 TimesNewRoman, не подчеркивая. В конце заголовка раздела точка не ставится. Текст раздела начинается с красной строки.

Пример написания заголовка раздела**:**

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПА И КЛАССА ПРЕДПРИЯТИЯ

- подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделённых точкой. В конце номера подраздела точка не ставится.

Например:

3 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

3.1 Расчёт количества потребителей за день

3.2 Составление графика загрузки зала

- название подразделов вместе с их порядковыми номерами записывают с абзаца строчными буквами, кроме первой. Первая буква названия подраздела прописная, в конце названия подраздела точка не ставится;

- высота порядкового номера и букв в наименовании должна быть одинаковой.

Если текст имеет пункты, то нумерация выполняется в пределах раздела или подраздела арабским цифрами. Номера пунктов подраздела состоят из номера раздела подраздела и пункта разделённых точками. В конце пункта точка не ставится. Пример:

1 РАСЧЁТ РЕЦЕПТУРЫ ИЗДЕЛИЯ

1.1 Расчёт основных компонентов

1.1.1 Расчёт расхода муки

- перенос слов в заголовках не допускается. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

- расстояние между заголовком и последующим текстом равно 15 мм при рукописном способе и 1,5 интервала при компьютерном способе выполнения документа.

- расстояние между заголовками раздела и подраздела равно 8 мм при рукописном способе и 1,5 интервала при компьютерном способе выполнения документа;

- если раздел или подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется.

Листы документа должны быть пронумерованы. На первом листе (титульный лист) номер не ставится. Если в тексте есть таблицы, рисунки на отдельных листах, их вставляют в общую нумерацию. Нумерация страниц документа должна быть сплошная.

3.2 Построение и изложение текста пояснительных записок

Пояснительная записка – текстовый документ, содержащий описание устройства и принципа действия разрабатываемых изделий, обоснование принятых технологических решений, технико-экономических обоснований. Оформление пояснительной записки необходимо осуществлять в соответствии ГОСТ 2.105-95.

Название темы проекта на титульном листе, в основной надписи и в тексте документа должно быть одинаковым с названием указанным в приказе учебного заведения на дипломное проектирование.

Текст документа должен быть кратким, четким и не допускать различных толкований. При изложении обязательных требований в тексте должны применяться слова «должен», «следует», «необходимо». При этом допускается повествовательная форма изложения текста документа, например «применяют», «указывают» и так далее. В тексте должны применяться научно-технические термины, установленные стандартом.

В тексте документа не допускается:

- применять произвольные словообразования, обороты разговорной речи
- сокращать обозначения физических единиц, если они применяются без цифр, за исключением таблиц и в расшифровках формул;
- применять знак «диаметр» (следует писать диаметр), $м^2$ (следует писать метр квадратный), применять без числовых значений знаки «больше», «меньше».
- сокращение слов допускается в соответствии с ГОСТ 2.316

3.3 Требования к структурным элементам текстовых документов и их содержанию

3.3.1 Титульный лист

Титульный лист является первым листом документа и служит источником информации, необходимой для обработки и поиска документа. На титульном листе размещают утверждающие и согласующие подписи. Обязательность и особенность выполнения титульных листов оговорены в стандартах, определяющих правила оформления соответствующих документов.

Титульный лист выполняют на листах формата А-4 ГОСТ 2.301-68 (210х297мм) без основной надписи. Для дипломного проекта выполняются поля (20мм – слева, по 5 мм – сверху, справа и снизу) Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Название документа, на который составляется титульный лист, выполняется шрифтом №14 прописными буквами. Без кавычек.

Например: **ДИПЛОМНАЯ РАБОТА**

Элементы даты приводятся арабскими цифрами в одной строке в следующей последовательности: день месяца, месяц, год, например: 20.03.2013.

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

Образец титульного листа смотреть в приложении А

3.3.2 Требования к шифрам учебной документации

Каждый разрабатываемый в учебном заведении дипломный проект имеет буквенно-цифровой код, который указывается в штампах документов.

Например:

В буквенно-цифровом шифре **ДР.43.02.01.4А-21.ОФ.ПЗ**

или **КР.43.02.01.4А-05.ЗФ.ПЗ**

цифры и буквы означают:

-дипломная работа (курсовая работа) спец.43.02.01, 4 курс, группа «А», номер по списку 21 (05), очная (заочная) форма, пояснительная записка.

3.3.3 Содержание

Содержание включает все структурные элементы, которые входят в его состав (введение, наименование всех разделов и подразделов основной части, заключение, список литературы, приложения).

Содержание помещают на листе, следующем после титульного и, при необходимости, на последующих листах. Слово «**СОДЕРЖАНИЕ**» записывают в виде заголовка симметрично тексту с прописной буквы. Наименования, включенные в содержание, записывают строчными буквами, начиная с прописной буквы и абзацного отступа.

Пример оформления листа «**СОДЕРЖАНИЕ**» дипломной работы приведен в приложении С.

Номера разделов и подразделов по тексту документа и в содержании должны совпадать.

Структурные элементы документа: введение, заключение, список литературы, приложения – номеров разделов не имеют.

3.3.4 Список литературы

В конце текстового документа приводится список литературы, которая была использована при его составлении. Список литературы должен иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1-84 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления». В Списке литературы запись ведется в алфавитном порядке авторов или по мере использования литературы с последовательной нумерацией. Указывается автор, наименование литературы, год издания. (Приложение Д)

3.3.5 Приложения

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, графический материал, таблицы большого формата, расчеты.

Приложения оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё,З,Й,О,Ч,Ь,Ы,Ъ.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв J и O.

Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4. Допускается оформлять приложения на листах формата А3, А4х3, А4х4, А2 и А1 по ГОСТ 2.301-68.

Все приложения должны быть перечислены в отдельном документе с указанием их номеров и заголовков, который помещают перед приложениями.

3.4 Материалы для дипломной работы

В качестве материала для дипломной работы необходимо использовать:

- задание на дипломную работу;
- данные по теме дипломной работы, собранные в период прохождения преддипломной практики;
- государственные стандарты.

При разработке дипломной работы рекомендуется использовать достижения науки и техники в области сферы обслуживания. Использовать новейшие данные в области экономики. Использовать Интернет-ресурсы при подготовке и разработке материалов для дипломной работы.

Перечень государственных стандартов, рекомендуемых при оформлении дипломных работ, указан в Приложении Г

3.5 Структура дипломной работы

3.5.1 Дипломная работа состоит из пояснительной записки.

Пояснительная записка оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 2.105-95 и настоящих методических указаний и имеет следующую структуру:

Задание
Титульный лист
Содержание
Текст пояснительной записки
Список литературы

Нумерация листов пояснительной записки сквозная, начиная с титульного листа, не считая лист «Задание на дипломное проектирование». (На титульном листе номер «1» не ставится). Содержание – лист 2.

3.5.2 Пояснительная записка дипломного проекта заключается в твердый переплет, на обложку которого должна быть приклеена этикетка размером 70х100, имеющая содержание согласно Приложению Е. На внутренней стороне твердого переплета перед пояснительной запиской вшиваются два файла, в которые вкладываются к защите отзыв руководителя на дипломную работу и рецензия.

3.5.3 Титульный лист оформляется в соответствии с требованиями настоящего Стандарта.

3.5.4 Текст пояснительной записки выполняют по формам, установленным стандартами Единой системы конструкторской (ЕСКД).

3.5.5 Лист «**СОДЕРЖАНИЕ**» выполняется по форме 5 ГОСТ 2.106-68 настоящего Стандарта. Приложение С При необходимости содержание может быть продлено на последующих листах. Последующие листы пояснительной записки выполняются по форме 5а ГОСТ 2.106-68.

3.5.6 Объём дипломной работы должен быть:

- расчётно-пояснительная записка от 35 до 60 листов текста формат А-4.

3.6 Оформление дипломной работы

3.6.1 Изложение текста

Изложение текста пояснительной записки должно быть кратким, четким, технически грамотным, исключающим возможность различных толкований. Терминология и определения должны соответствовать установленным государственным стандартам. При изложении материала должна применяться исключительно безличная форма, («предусмотрено», «проектируется» и т.п.). Допускается употреблять сокращение слов согласно ГОСТ 2.316-68 (см. Приложение В).

В пояснительной записке рекомендуется приводить ссылки на использованную литературу с указанием в квадратных способах порядкового номера книги, под которым она значится в списке литературы, например: [6,с.72].

3.6.2 Построение таблиц

Заголовки таблиц следует помещать над таблицей рядом со словом «Таблица» Пример:

Таблица 1- Параметры муфты

Диаметр вала d, мм	Вращающий момент T, мм	Наружный диаметр D, мм	Диаметр окружности пальцев D_o, мм	Пальцы			Втулки	
				Диаметр пальца $D_п$, мм	Длина пальца $L_п$, мм	Число пальцев z	Наружный диаметр втулки $D_н$, мм	Рабочая длина втулки $l_в$, мм

При переносе части таблицы на другие страницы, её не закрывают, название помещают только над первой частью таблицы, а над продолжением таблицы пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием ее номера.
Пример:

Таблица 4.1 - Площадь основных и вспомогательных помещений

Помещения	Норма площади на 1 приведенную тонну, $м^2$	Площадь на 3,3 приведенные тонны, $м^2$
1	2	3
Основные производственные помещения		
Камера накопления и размораживания	11,0	36,3
Отделение посола	27,0	89,1
Моечная инвентаря	4,0	13,2

Продолжение таблицы 4.1

1	2	3
Лестницы, коридоры, тамбуры, машинное отделение лифтов санузлы, заводские (цеховые) конторки	21,0	69,3

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков, подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки и подзаголовки указывают в единственном числе.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Если в конце страницы таблица прерывается и ее продолжение будет на следующей странице, в первой части таблицы нижнюю горизонтальную линию, ограничивающую таблиц, не проводят.

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

Таблицы помещают после первого упоминания в тексте. При выполнении таблиц рекомендуется применять тип шрифта Times New Roman, размер 12, интервал строк 1,0.

Рекомендуется таблицу располагать на одном листе. Допускается таблицы выполнять на формате А3 (420х297). На всех листах формата А3, А4, где выполнены таблицы, должна быть основная надпись по ГОСТ2.104-2006 (Приложение 4). При этом основная надпись располагается вдоль короткой стороны для формата А4 и вдоль любой стороны для формата А3.

3.6.3 Запись формул

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные стандартами или общепринятые в технической литературе. Все

формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы справа в круглых скобках.

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой. Пример: (3.1).

Значение символов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой, в той последовательности, в которой они входят в формулу, начиная со слова «где» без двоеточия после него.

Пример:

Производительность конвейера П, кг/с

$$П=0,056 \cdot b^2 \cdot v \cdot \rho, \qquad (1.2)$$

где b – ширина ленты, b= 0,65 м [5, с.15];

v – скорость ленты, v=0,1 м/с;

ρ– насыпная плотность материала, ρ = 650 кг/м^3 (расчёт 1.2).

После вычисления результата в формуле указывается единицы измерения полученного значения.

Если в формуле используются стандартные значения символов или они принимаются из расчёта, следует указывать источник, откуда взяты эти значения. В круглых скобках указывают номер расчёта, ссылки на таблицы книг приводятся в квадратных скобках.

Пример:

v=0,25 м/с - скорость ленты [2, с.24, табл.14]

v=0,25 м/с - скорость ленты [2, с.25]

v=0,25 м/с - скорость ленты (расчёт 1.6)

3.6.4 Запись примечаний

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала и писать с прописной буквы с абзаца.

Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире и примечание пишется тоже с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют, несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами.

Пример:

Примечание - _____

Примечания

1 _____

2 _____

3.6.5 Оформление иллюстраций

Иллюстрации - это изображения, сопровождающие и дополняющие текст: рисунки, чертежи, фотографии, схемы, графики. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту документа (возможно ближе к соответствующим частям текста), так и в конце его.

Графики допускается выполнять на миллиметровой бумаге. Лист записки, на котором выполняется график, оформляется в соответствии с ГОСТ 2.106-96 (Приложение 3, 4).

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1».

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например – «Рисунок 1.1»

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст).

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: «Рисунок 1 - Детали прибора».

Сокращать слово «рисунок» не допускается.

3.6.6 Запись примечаний

Примечания следует помещать непосредственно после текстового, графического материала и писать с прописной буквы с абзаца.

Если примечание одно, то после слова «Примечание» ставится тире и примечание пишется тоже с прописной буквы. Одно примечание не нумеруют, несколько примечаний нумеруют по порядку арабскими цифрами.

Например:

Примечание - _____

Примечания

1 _____

2 _____

4 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАЗДЕЛОВ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

СОДЕРЖАНИЕ

Заполняется после выполнения всех разделов пояснительной записки и пронумерования её страниц. В содержании должны быть указаны все страницы по разделам.

ВВЕДЕНИЕ

Во введении раскрывается актуальность и значение темы, дается обоснование выбора, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой), формулируются цели и задачи работы и пр. Основные направления деятельности предприятий общественного питания. Основные задачи ресторанного бизнеса. Современное состояние ресторанного бизнеса в России. Особое внимание уделяется использованию материалов, полученных во время прохождения производственной преддипломной практики, а так же в процессе изучения специальных дисциплин.

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ТИПА И КЛАССА ПРЕДПРИЯТИЯ

В этой главе должны быть раскрыты характеристика предприятия, его тип, класс (согласно ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»); часы работы; требования к предприятию; методы, формы обслуживания (в соответствии с ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»), структура производства, обслуживаемый контингент. Основные цели и задачи предприятия; адрес предприятия; конкретное место расположения (отдельно стоящее здание, встроенное в жилое помещение, офис); этажность здания; внешний вид предприятия и подходы к нему; здание является собственным или арендуемым; организационно-правовая форма деятельности; основные функциональные группы помещений предприятия, их взаимосвязь.

В этой главе должны быть раскрыты услуги общественного питания: понятие, классификация, требования к ним, основные и дополнительные услуги, их краткая характеристика в соответствии с ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования», применяемые на предприятии.

2 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Для обоснования работы необходимо включить расчеты:
- определение числа потребителей;
- составление графика загрузки зала;
- определение количества блюд, напитков, планируемых к выпуску.
- разработку ассортимента блюд для предприятия;

- выбор вида меню для предприятия, его обоснование.
- составление ассортимента блюд.

2.1 Расчет количества потребителей

Число потребителей можно найти по графику загрузки зала или оборачиваемости в течение дня.

Число потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N = \frac{P \cdot C \cdot X}{100}; \qquad (1)$$

где Р - вместимость зала,

С - загрузка зала в данный час, %

Х - оборачиваемость 1 места за 1 час

Примерное значение Х,С приведены в Приложении №

Таблица 3.1 Расчет количества потребителей

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки зала	Количество потребителей за 1 час
Итого:			

Ниже приведена таблица загрузки торгового зала общедоступной столовой на 200 мест (таблица 2.1). Режим работы столовой с 8.00 до 20.00 часов.

Таблица 2.1 Расчет количества потребителей

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час (Х)	Средний процент загрузки зала (С%)	Количество потребителей за 1 час (N)
11-12	1,5	30	113
12-13	1,5	60	225
13-14	1,5	70	263
14-15	1,5	50	187
15-16	1,5	50	187
16-17	1,5	40	150
18-19	0,5	70	87
19-20	0,5	80	100
20-21	0,5	100	125
21-22	0,5	80	100
22-23	0,5	70	88
23-24	0,5	60	75
Всего			2360

Всего: N (день)= 2360

N_{8-9}= 200·3·30/100=180(чел.)

N_{9-10}=200·3·20/100=120(чел.) и т.д.

Если на предприятии предусматривается несколько режимов питания (завтрак, обед, ужин), коэффициент пересчета определяется для каждого режима. Так коэффициенты пересчета для блюд, реализуемых во время обеда, будут определятся как отношение количества посетителей за каждый час обеда к количеству посетителей за весь период обеда (табл.1а). Сумма коэффициентов для каждого периода (днем по меню общественной столовой и вечером по меню ресторана) должна равняться 1.

Таблица 2.1а Загрузка торгового зала ресторана на 250 мест.

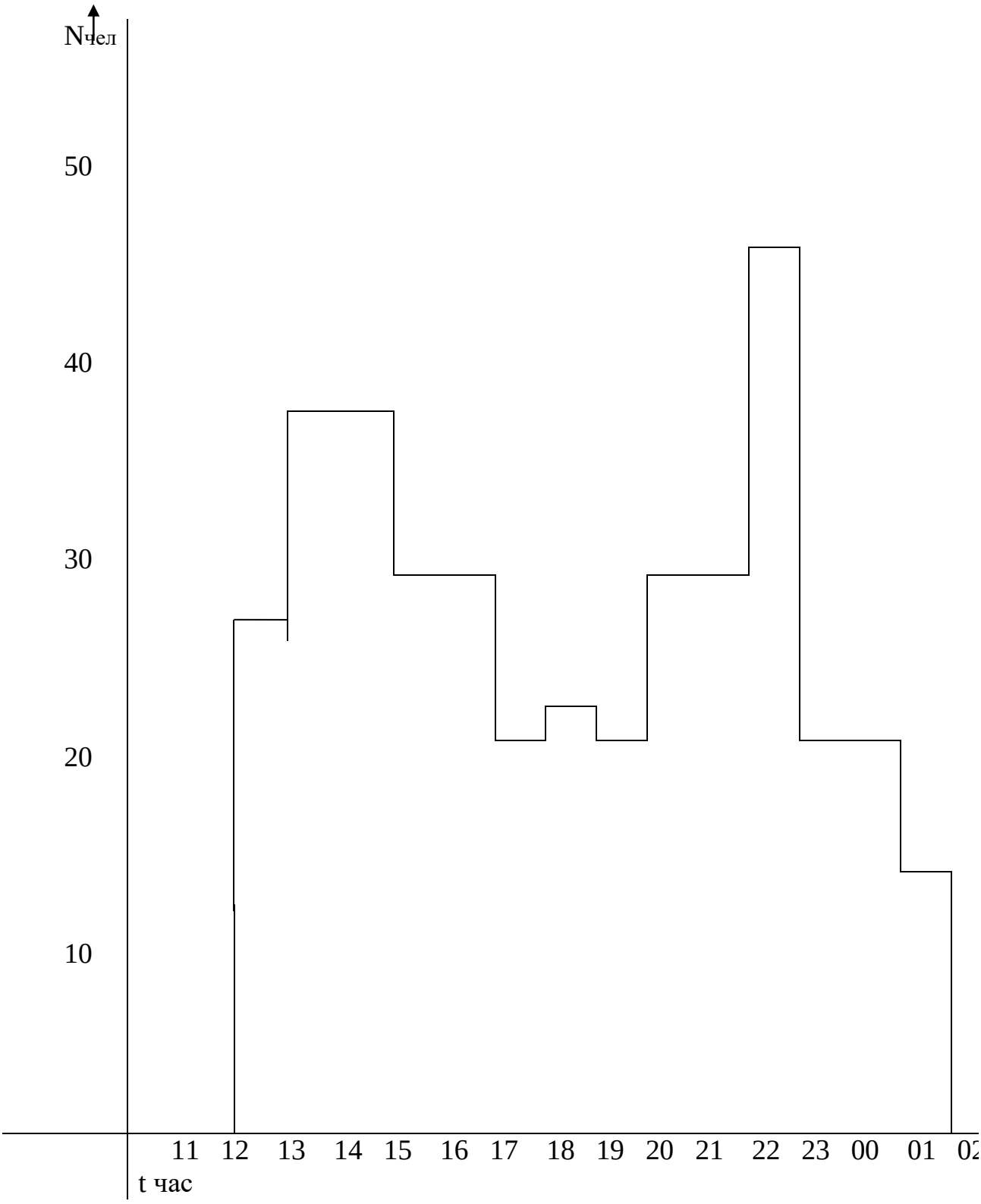
Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час (X)	Средний процент загрузки зала (C%)	Количество потребителей за 1 час (N)
11-12	1,5	30	113
12-13	1,5	60	225
13-14	1,5	70	263
14-15	1,5	50	187
15-16	1,5	50	187
16-17	1,5	40	150
Всего за день N=1125			
18-19	0,5	70	87
19-20	0,5	80	100
20-21	0,5	100	125
21-22	0,5	80	100
22-23	0,5	70	88
23-24	0,5	60	75
Всего за вечер N=575			

Общее количество посетителей-1700 чел.

N_{11-12}= 250·1,5·30/100=113 (чел.)

$N_{12\text{-}13}$= 250·1,5·60/100=225 (чел.)

2.2 Составление графика загрузки зала ресторана



2.3 Расчет количества блюд, реализуемых за день

Общее количество блюд, выпускаемых за день (n) определяется по формуле:

$$n = N \cdot m \text{ (блюд)}, \qquad (2)$$

где N-количество потребителей обслуживаемых данным предприятием за день (чел.);

m- коэффициент потребления блюд одним посетителем в предприятиях общественного питания различных типов

Учитывая, что в общедоступной столовой на 200 мест коэффициент потребления блюд m=2,5, общее количество блюд, выпускаемых за день составит:

$$n = 2360 \cdot 2{,}5 = 5900$$

Если предприятие работает в разные часы по разным видам меню, например, днем по меню общедоступной столовой, а вечером, по меню порционных блюд ресторана, то количество блюд, реализуемых за день по каждому виду меню определяется отдельно. В этом случае при расчетах берутся соответствующие коэффициенты потребления блюд (приложение №) и количество посетителей. Например, в ресторане на 250 мест, работающим днем по сокращенному меню, количество блюд реализуемых за день составит:

$$n_{\text{блюд}} = N_{\text{д}} \cdot m_{\text{д}} + N_{\text{в}} \cdot m_{\text{в}} \qquad (3)$$

$$n_{\text{блюд}} = 1125 \cdot 3 + 575 \cdot 4 = 5675 \text{ (блюд)}.$$

2.4 Разбивка блюд по ассортименту

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

$$m = m_{\text{холодных}} + m_{\text{первых}} + m_{\text{вторых}} + m_{\text{сладких блюд}} \qquad (4)$$

$$n_{\text{холодныхблюд}} = N \cdot m_{\text{холодныхблюд}}; \qquad (5)$$

$n_{\text{первых блюд}} = N \cdot m_{\text{первых блюд}}$ и т.д.

Данные расчетов сводятся в таблицу 3.2.

Таблица 2.2 Разбивка блюд по ассортименту в общедоступной столовой на 200 мест

№	Наименование блюд по видам	Количество потребителей N(чел.)	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд каждого вида
1	Холодные	2360	0,5	1180
2	Первые	2360	0,75	1770
3	Вторые	2360	1,0	2360
4	Сладкие	2360	0,25	590
Всего				5900

Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба определяется по нормам потребления перечисленной выше продукции на одного человека в день (приложение)

$n_{\text{горячих напитков}}$ = 0,1л.·2360=236л./0,2л=1180(порций)

Данные расчетов сводятся в таблицу 3.3.

Таблица 2.3 Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба

№	Наименование напитков, кондитерских, булочных изделий по видам	Количество посетителей N (чел)	Норма потребления на 1 чел. в день, л., шт., кг.	количество	
				В литрах, штуках, кг	В порциях (стаканах) х
1	Горячие напитки	2360	0,1(л)	236	1180
2	Холодные напитки	2360	0,05(л)	118	590
3	Мучные кондитерские изделия	2360	0,3(шт)	708	
4	Хлеб ржаной	2360	0,1 (кг)	236	
5	Хлеб пшеничный	2360	0,15(кг)	354	

Примечание:

Количество порций горячих и холодных напитков, реализуемых за день, определяется делением общего количества напитков в литрах на выход одной порции (0,2л.)

2.5 Составление плана – меню

План – меню является производственной программой предприятия общественного питания с полным производственным циклом и работающих на полуфабрикатах. В общедоступных предприятиях (столовых второй категории, ресторанах, кафе) план-меню составляется на основе примерного ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции для данного типа предприятия (приложение), сезонности сырья, разбивки блюд по ассортименту (табл.2.2). Соотношение ассортимента в каждой группе блюд определяется спросом потребителей.

Ниже приводится ассортиментный перечень реализуемой продукции ресторанов (табл. 2.4)

Таблица 2.4 Ассортиментный перечень реализуемой продукции

Наименование группы блюд	Класс		
	«Люкс»	«Высший»	«Первый
Холодные блюда	13	10	8
Горячие закуски	2	2	1
Супы	4	4	3
Горячие блюда	15	11	8
Сладкие блюда	4	4	3
Горячие и холодные напитки	6	4	6
Мучные кондитерские изделия	6	5	4

Последовательность расположения закусок и блюд в меню

Холодные блюда и закуски

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная
Икра кетовая лососевых рыб
Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)
Рыбные холодные блюда:
- Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)
- РыЗба заливная
- Рыба фаршированная
- Рыба под маринадом
- Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы:
- Шпроты с лимоном
- Рыба холодного и горячего копчения
- Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая
- Нерыбные продукты моря

Салаты рыбные
Мясные холодные блюда и закуски:
Мясо отварное, заливное
Мясо фаршированное
Мясо шпигованное
Мясо жареное
Мясная гастрономия
Салаты (мясной, столичный и др.)
Домашняя птица и дичь холодные:
Птица отварная
Птица заливная
Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Салаты из птицы и дичи
Овощные и грибные закуски
Салаты овощные
Соленья, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)

Горячие закуски

Рыбные, из нерыбных продуктов моря
Мясные
Из субпродуктов
Из птицы и дичи (жульены)
Овощные и грибные
Яичные и мучные

Супы

Прозрачные
Пюреобразные
Заправочные
Молочные, холодные, сладкие

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная и припущенная
Рыба жареная
Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

Мясо отварное
Мясо, жаренное крупными и порционными кусками
Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)
Мясо, жаренное в панированном виде
Субпродукты жареные
Мясо тушеное и запеченное
Блюда из рубленого мяса и котлетной массы

Горячие блюда из домашней птицы и дичи

Птица отварная, припущенная
Птица фаршированная
Птица и дичь жареные
Блюда из тушеной птицы
Блюда из рубленой птицы

Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные
Блюда из яиц и творога

Сладкие блюда

Горячие (яблоки в тесте жареные, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и др.)
Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и консервированных фруктов)
Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

Горячие напитки

Чай, кофе, какао, шоколад

Холодные напитки собственного производства

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

Мучные кулинарные и кондитерские изделия

Торты, пирожные в ассортименте, кексы, пироги, пирожки

Хлеб

Ржаной и пшеничный

В плане-меню (табл.3.5) указываться номера рецептур, выход блюд, наименования и качество блюд каждого вида, выпускаемых за день.

Таблица 2.5 План-меню

№№ рецептур	Выход , г.	Наименование блюд и закусок	Количество блюд за день
		I. Холодные блюда и закуски	
60/462	75/75/10	Треска под маринадом	150
64/413/461	150/75/75	Говядина заливная	100
28	100	Салат из сырых овощей	300
52	100	Икра баклажанная	250
	20	Масло сливочное (порциями)	100
Итого:			900

		II. Первые блюда	
69	500	Борщ	700
105	500/35	Суп картофельный с мясом	600
129	500	Суп молочный с рисом	470
Итого:			1770
		III. Вторые горячие блюда	
280/338	100/150/7	Омуль жаренный фри с картофелем	500
324/368	100/150	Поджарка с гречневой кашей	650
352/377	100/200	Шницель натуральный рубленный с макаронами	800
170	255	Рагу из овощей	260
262	255	Вареники ленивые	150
Итого :			2360
		IV. Сладкие блюда	
493	200	Компот из абрикосов	400
503	250	Арбуз	190
Итого:			590
		V. Горячие напитки	
525	200	Чай с сахаром	600
532	200	Кофе с молоком	580
Итого:			1180
		VI. Холодные напитки	
539	200	Моро клюквенный	340
541	200	Напиток из плодов шиповника	250
Итого:			590
		VII. Мучные кондитерские изделия	
		Кулебяки с капустой	150
		Ватрушка с творогом	100
		Пирожки печеные с яблоками	250
		Рожки слоеные с повидлом	108
		Слойка с марципаном	100
Итого:			708

Директор (подпись)
Зав. производством (подпись)

В столовых при промышленных предприятиях, учебных заведениях план-меню включает 2 варианта комплексных обедов, реализуемых в торговом зале и учитывают данные разбивки блюд по ассортименту.

Таблица 2.5 а План-меню

№ рецептуры	Выход, г	Наименование блюд	Количество блюд за день
I Комплекс			
48	100	Винегрет овощной	1848
95	500/35	Суп картофельный с судаком	1848
353/368/419	75/200/50	Биточки рубленные из говядины с гречневой кашей, соус красный	1848
493	200	Компот из свежих яблок	1848
II Комплекс			
41	100	Морковь тертая со сметаной	1232
83	500	Щи из свежей капусты	1232
321/380	75/200	Антрекот с картофельным пюре	1232
493	200	Компот из слив	1232

Утверждаю: Директор (подпись)
Составил: зав.производством (подпись)

3 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ОБСЛУЖИВАНИЯ

3.1 Вид банкета, фуршета, приема

Дать полное описание приема или банкета в соответствии с индивидуальным заданием. Подготовка к приему или банкету; составление схем расстановки мебели в зале и сервировки столов. Дать рекомендации по оформлению зала.

3.2 Разработка расчетного меню

При разработке меню необходимо учитывать не только вид банкета и контингент участников. Меню составляют в соответствии с требуемыми правилами, порядок блюд должен соответствовать очередности их подачи. Следует учитывать, что количество некоторых закусок и блюд может не соответствовать числу участников банкета, а рассчитываться, исходя из нормы 1/2, 1/4, порции на человека.

Примерное количество закусок, блюд и напитков, рекомендуемых в меню для различных видов банкетов

Наименование групп блюд	Количество наименований блюд для банкетов			
	С полным обслуживанием	С частичным обслуживанием официантами	фуршет	коктейль
Холодные закуски	4-6	8-10	12-16	8-12
Горячие закуски	1-2	1-2	1-3	1-3
Супы	1-2*	1*	-	-
Основные блюда	1-3	1-2	**	-
Десерты	1	1	1	1
Фрукты	200-250 г на каждого участника			
Вода (фруктовая и минеральная)	250-500 г на каждого участника			
Соки	100-150 г на каждого участника			

Примечания:

* Только в обед по желанию заказчика.

** В меню банкета-фуршета иногда включают одно горячее блюдо – седло барашка, поросенок или индейка, жареные целиком и др. Мясо предварительно нарезают маленькими кусками и подают им форму тушки. Блюдо едят практически как закуску – на закусочной тарелке (стоя) закусочной вилкой.

Таблица 3.1 Меню и карта вин приема (банкета) на …….чел

Наименование блюд	Количество порций	Цена

3.3 Техническое оснащение предприятия для оказания услуг

Техническое оснащение предприятий общественного питания мебелью, оборудованием, посудой, столовыми приборами и бельём в соответствии с классом предприятия и количеством посадочных мест.

Техническое оснащение предприятия общественного питания для выполнения конкретного заказа.

Для предприятий, работающих с самообслуживанием, в норму площади зала включена площадь, отводимая на раздаточную (при обслуживании официантами для раздаточных выделяют отдельное помещение).

В ресторанах и кафе молодежных и общего типа с обслуживанием официантами и столовых, в вечернее время работающих как кафе, предусматривают площадь для танцев и эстрады, которую включают в нормы площади залов. Примерная норма площади для эстрады и танцевальной площадки 0,15-0,2 м^2 на одно место в зале. Площадь эстрады предусматривают 7 м^2 в кафе, и не менее 12 - в ресторанах при глубине до 3 м.

В составе помещений ресторанов, как правило, предусматривают банкетные залы в размере 15-20% общей вместимости предприятий. При этом площади банкетных залов рассчитывают по той же норме, что и общие залы. Банкетные залы отделяют от основного зала перегородками (стандартными или трансформируемыми). Входы в банкетные залы желательно размещать раздельно от входов в общий зал. Залы должны иметь удобную связь с вестибюлем. На предприятиях с самообслуживанием вход в зал предусматривают непосредственно из вестибюля, в ресторанах - через специальное помещение - аванзал, который предназначен для отдыха гостей и ожидания друг друга или освободившихся мест в зале. Площадь аванзала в ресторанах вместимостью до 150 мест принимается 15 м^2, в более крупных предприятиях на каждые следующие 50 мест добавляют 5-10 м^2. Оборудуют аванзалы креслами, диванами, журнальными столиками.

Конфигурация, габаритные размеры и пропорции обеденного зала должны обеспечивать наилучшие условия обслуживания посетителей и эффективное использование площади для посетителей. Наиболее рациональными считают залы прямоугольной формы с соотношением сторон, как правило, не более 1:3. Длину залов определяют расстоянием от раздаточной до наиболее удаленных столиков. Это расстояние не должно превышать 20 м при самообслуживании и 30 м при обслуживании официантами.

Расчет площадей торговых помещений осуществляется по формуле:

$$S = P \cdot d, \qquad (6)$$

где: S – площадь помещений (кв.м);

P – количество мест в зале;

d – норма площади на одно место в зале (принимается по ГОСТ Р 50762-95), кв.м.

Количество залов в предприятии, а также сочетание типов в комплексном предприятии питания установляется заданием.

Состав и площади помещений для обслуживания потребителей в проектируемом предприятии в соответствии с городскими строительными нормами и сводятся в таблицу.

Таблица 3.2 Состав и площади помещений предприятия

Наименование торговых помещений	Площадь, $м^2$
Торговый зал	
Аванзал	
Банкетный зал	
Бар	
Вестибюль	
Гардероб	

Основным оборудованием залов являются столы.

Примерное соотношение столов в зале, %

	Тип предприятия		
	двухместных	четырехместных	шестиместных
Ресторан	15	80	5
Кафе	50	50	-
Столовая	5	70	25

Количество сервантов и подсобных столов принимают из расчета один сервант или подсобный стол на одного официанта. Соотношение столов может меняться в зависимости от конкретных условий планировки зала.

В случае размещения барной стойки в зале ресторана и кафе количество мест за стойкой принимают 10% от количества мест за столами в зале. В барах большой вместимости с обслуживанием официантами (кроме коктейль-холлов и пивных) количество мест за барной стойкой составляет: в барах класса люкс не менее 50%, высшего и первого классов - соответственно 25 и 20% от числа мест за столами. В коктейль-холлах и пивных барах допускается более низкая

доля мест за барной стойкой.

Наиболее удобными являются квадратные и прямоугольные столы, позволяющие экономнее использовать площадь зала и при необходимости сдвигать их в один ряд. Размеры столов могут быть различные.

Фуршетные и банкетные столы в ресторанах используют при проведении банкетов и приемов. Ширина банкетного стола должна быть несколько больше обычного (1200-1500 мм). За фуршетными столами едят стоя, поэтому высота их может достигать 900-1050 мм. Банкетные и фуршетные столы собирают из секций длиной 1-2,5 м. Их общая длина должна быть не более 10 м. Если по расчету она более 10 м, то между банкетными столами предусматривают проходы.

При всех вариантах расстановки столов должны быть обеспечены свободный доступ посетителей к столам, удобство сбора и транспортировки посуды из зала, удобство работы официантов.

Таблица 3.3 Оснащение торговых помещений мебелью, оборудованием,

Наименование	Норма оснащения	Количество
Мебель: -столы - кресла - серванты и т.д.		

3.4 Расчет количества столовой посуды и приборов

Таблица 3.4 Расчёт потребности в посуде и приборах для сервировки стола и подачи блюд

Наименование посуды	Количество порций	Норма оснащения	Количество посуды	Резерв 10%	Всего с резервом
1	2	3	4	5	6
Баранчик однопорционный, овальный	50	0,4	20	2	22
Баранчик двухпорционный, овальный или круглый	50	0,2	10	1	11
Блюдо однопорционное овальное	50	1,2	60	6	66
Блюдо двух-, трехпорционное овальное	50	0,5	25	3	28
Блюдо четырех-,	50	0,25	13	2	15

пятипорционное овальное					
Блюдо десятипорционное банкетное	50	0,1	5	1	6
Блюдо шести- или десятипорционное круглое	50	0,1	5	1	6
Ведро для охлаждения вин	50	0,2	10	1	11
Икорница однопорционная	50	0,3	15	2	17
Икорница двухпорционная	50	0,2	10	1	11
Икорница четырех-порционная	50	0,2	10	1	11
Кокильница	50	1,0	50	5	55
Кокотница	50	1,0	50	5	55
Кофейник двухпорционный	50	0,25	13	2	15
Кофейник для варки черного кофе	50	0,01	1	1	2
Кофеварка	50	0,01	1	1	2
Креманка	50	0,7	35	4	39
Миска суповая однопорционная с крышкой	50	1,2	60	6	66
Миска суповая двухпорционная с крышкой	50	0,2	10	1	11
Миска суповая четырехпорцион - ная с крышкой	50	0,15	8	1	9

Таблица 3.5 Расчет-заявка посуды на производство к приему на 50 человек

Наименование блюд	Количество порций	Вид посуды	Количество порций в блюде	Количество блюд
1	2	3	4	5
Ассорти рыбное	50	Блюдо десятипорционное банкетное	10	5
Креветки	50	Блюдо пятипорционное	5	10

королевские		овальное		
Салат «Звездопад»	50	Салатник четырехпорционный	4	13
Ассорти мясное	50	Блюдо десятипорционное банкетное	10	5

Таблица 3.5 Расчёт-заявка на столовое белье

Наименование	Кол-во, шт.
Скатерти банкетные длиной 6,5м, шириной 2,2 м	2
Скатерти белые для подсобных столов (130×130 см)	3
Салфетки белые доя сервировки столов (50×50 см)	22 шт. (резерв 20%)
Ручники	7
Полотенца	6

3.4 Обслуживание участников банкета

В этом разделе студенту следует описать особенности обслуживания гостей, последовательность и технику подачи холодных закусок и блюд, десерта и напитков, включенных в меню.

При организации банкета с полным обслуживанием необходимо привести схему организации совместной работы официантов, подающих блюда и напитки.

4 ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ СЕРВИСНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В данном разделе необходимо описать психологические аспекты сервисной деятельности (по заданию преподавателя)

5 МЕНЕДЖМЕНТ И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

5.1 Расчет объема реализации блюд (продукции) в натуральном выражении

Количество блюд (продуктов) произведенных данным предприятием общественного питания, определяется на основе плана-меню. Предприятия общественного питания могут реализовывать продукцию, как собственного производства, так и покупные товары.

К продукции собственного производства относятся пищевые продукты и полуфабрикаты, изготовленные на предприятиях питания либо подвергшиеся здесь какой-либо обработке. Она включает в себя блюда, горячие и холодные напитки, кулинарные, кондитерские, мучные изделия, полуфабрикаты и т.д.

К покупным товарам относятся готовые продукты, не требующие кулинарной обработки. Это хлеб и хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, консервы, реализуемые в банках, мороженое, фрукты, ягоды и др. А также к покупным товарам относят изделия, которые не являются продуктами питания - алкогольные напитки, табачные изделия, спички.

Для расчета объема производства блюд (продукции), берется меню принятое в дипломной части по организации обслуживания.

Таблица 5.1 Исходные данные для расчета объема производства блюд (продукции) собственного производства

Наименование блюд	Ед. изм.	Количество блюд
1	2	3
Холодные блюда		
-		
-		
Первые блюда		
-		
-		
Вторые блюда - - Сладкие блюда - - Горячие напитки		

- - Холодные напитки - - Мучные кулинарные и кондитерские изделия - - -		

Таблица 5.2 Расчет объема реализации покупных товаров

Наименование покупных товаров	Единицы измерения	Количество покупных товаров
1	2	3

Объем реализации блюд (продукции) в натуральном выражении за месяц, шт, вычисляем по формуле

$$Q = n \cdot Ф_в; \qquad (7)$$

где n – количество блюд (продуктов) собственного производства и покупных товаров по каждому виду, реализуемых за день, шт, n=…. (таблица 5.1, 5.2);

$Ф_в$ – месячный фонд времени, дни $Ф_в$ =…… (согласно режиму работы предприятия)

Данные расчетов заносятся в таблицы 5.3, 5.4.

Таблица 5.3 Расчет объема реализации блюд собственного производства

Наименование блюд (продуктов) собственного производства	Количество блюд (продуктов), шт. n	Фонд времени, дни $Ф_в$	Объем реализации блюд (продуктов), шт. Q
1	2	3	4

Таблица 5.4 Расчет объема реализации покупных товаров

Наименование покупных товаров	Количество, шт. n	Фонд времени, дни $Ф_в$	Объем реализации покупных товаров, шт., кг, Q
1	2	3	4

5.2 Расчет цены продажи

Цена продажи блюд (продуктов) состоит из себестоимости сырья, входящего в эти блюда и наценки. Себестоимость сырьевого набора берется по данным предприятия, где студент проходил производственную практику. Размер наценки зависит от категории предприятия, места и времени реализации блюд (продуктов). Наценка предназначена для покрытия издержек производства и получения прибыли. Предприятия общественного питания определяют наценку на продукцию собственного производства и покупные товары самостоятельно, но ее величина не должна превышать предельные размеры, установленные органами муниципального и государственного регулирования. Прибыль предприятия закладывается в наценке.

Предельные размены наценок на продукцию собственного производства в зависимости от категории предприятия общественного питания:

- на продукцию предприятий категории люкс – 250 - 300%
- на продукцию предприятий высшей категории – 200- 250%;
- на продукцию предприятий первой категории – 150-200%;
- на продукцию предприятий второй категории – 70- 150%
- на продукцию предприятий третьей категории – 40-70%.
- на кулинарные, булочные изделия и напитки собственного производства – 50%;
- на кондитерские изделия – 60%.

На соки, минеральную воду, газированные безалкогольные, фруктовые, ягодные, овощные напитки, квас, молоко, кефир, реализуемые в розлив, а также горячие напитки (чай, кофе, бульон и т.п.), реализуемые через торговые автоматы, применяется предельная 20% к розничной цене.

Пиво и газированные слабоалкогольные напитки отечественного и импортного производства реализуются в розлив с предельными наценками к розничным ценам в следующих размерах:

- в предприятиях люкс, высшей и первой категории – 100%;
- в предприятиях второй категории – 40%;
- в предприятиях третьей категории – 20%.

При реализации пива и газированных слабоалкогольных напитков в бутылках, банках и другой посуде, выпускаемой промышленностью, наценка не применяется.

Реализация вино-водочных изделий во всех предприятиях общественного

питания, где разрешена их продажа, производится с предельной наценкой в размере 100%.

Таблица 5.5 Цена продажи товаров собственного производства

Наименование блюд	Общая стоимость сырьевого набора, $С_{ед.}$, руб.	Наценка, %	Наценка, руб.	Прибыль, %	Прибыль, руб.	Цена продажи, $Ц_{прод.}$, руб.
1	2	3	4=2·3\100	5	6=4·5\100	7=2+3
Всего:						

Таблица 5.6 Цена продажи покупных товаров

Наименование товаров	Цена рыночная товара, руб.	Наценка, %	Наценка, руб.	Прибыль, %	Прибыль, руб.	Цена продажи, $Ц_{прод.}$, руб.
1	2	3	4=2·3\100	5	6=4·5\100	7=2+3

5.3 Расчет товарооборота в стоимостном выражении

Товарооборот в общественном питании выражает экономические отношения, возникающие при реализации собственной продукции, покупных товаров, оказании услуг по организации питания. Товарооборот - количественный показатель, характеризующий объем продаж.

Товарооборот в стоимостном выражении блюд (продуктов) собственного производства, руб.

$$Т = Ц_{прод.} \cdot Q \qquad (8)$$

где $Ц_{прод.}$ – цена продажи каждого вида блюд (продукции) (данные берутся из таблиц 5.5, 5.6);

Q – объем реализации блюд (продуктов) собственного производства, шт. (таблица 1).

Данные расчетов заносятся в таблицу 5.7.

Таблица 5.7 Расчет товарооборота блюд (продуктов) собственного производства

Наименование блюд (продуктов)	Цена продажи, руб.	Объем реализации блюд (продуктов), шт.	Товарооборот, руб.
1	2	3	4=2·3
Всего			

Таблица 5.8 Расчет товарооборота покупных товаров

Наименование покупных товаров	Цена продажи, руб.	Объем реализации товаров, шт.	Товарооборот, руб.
Всего			

Валовой товарооборот, руб. вычисляется по формуле

$$Т_в = Т_{с.п.} + Т_{п.т.}, \quad (9)$$

где $Т_{с.п.}$ – товарооборот блюд (продуктов) собственного производства, руб., $Т_{с.п.}$=..... (таблица 5.7);

$Т_{п.т.}$ – товарооборот покупных товаров, руб., $Т_{п.т.}$ =……. (таблица 5.8).

$Т_в$ =

5.4 Расчет прибыли

Прибыль от реализации блюд (продуктов) собственного производства, руб;

$$П = (Ц_{ед.} - С_{ед.}) \cdot Q, \quad (10)$$

где $Ц_{ед}$ - цена продажи единицы блюда, руб. (данные берутся из таблиц 5.3, 5.4);

$С_{ед.}$ - себестоимость единицы блюда, (цена без наценки) руб.

Q - объем реализации блюд, шт.

Данные расчетов заносятся в таблицу 5.9, 5.10.

Таблица 5.9 Расчет прибыли от реализации блюд собственного производства

Наименование блюд (продуктов)	Прибыль от продажи единицы прод., руб.	Объем реализации блюд (продуктов), шт.	Общая прибыль от реализации блюд (продуктов), руб.
1	2	3	4=2·3
Всего			

Таблица 5.10 Расчет прибыли от реализации покупных товаров

Наименование покупных товаров	Прибыль от продажи ед. прод., руб.	Объем реализации, шт.	Общая прибыль от реализации, руб.
1	2	3	4=2·3
Всего			

5.5 Расчет рентабельности

Для оценки эффективности работы предприятий питания недостаточно использование показателей прибыли, поскольку наличие прибыли еще не означает, что предприятие работает эффективно. Абсолютная величина прибыли не позволяет судить о доходности и рентабельности предприятия. Многие предприятия питания, получившие одинаковую сумму прибыли, имеют различные объемы товарооборота, разные издержки, ресурсы. В этом

отношении для оценки эффективности работы предприятия удобен показатель рентабельности.

Рентабельность общая, %, вычисляется по формуле

$$Р_о = \frac{П_Р}{Т} \cdot 100\%, \qquad (11)$$

где $П_Р$ – прибыль от реализации блюд (продукции) собственного производства и покупных товаров, руб., $П_{Р=}$..... (таблица 5.9 и 5.10);
Т –товарооборот, руб., Т=…….. (таблица 5.7 и 5.8).
.
$Р_{0.}$ =

5.6 Определение численности работников, занятых обслуживанием

Организация банкетов и приемов требует от обслуживающего персонала овладения специальными знаниями и определенными навыками, обеспечивающими их четкую, ритмичную работу и высокую культуру обслуживания. Количество и организация сотрудников, обслуживающих банкеты, зависят от вида мероприятия.

Таблица 5.11 Характеристика персонала обслуживающих посетителей

Должности	Численность, чел.	Краткое описание выполняемых работ
1	2	3
Менеджер зала		
Метрдотель		
Администратор		
Официанты		
Бармен		
Кассир		

При определении количества официантов для различных банкетов, исходят, как правило, из практически сложившихся нормативов.

Нормативы численности официантов для банкетов различных типов

Наименование банкета	Количество гостей на одного официанта, чел
Банкет за столом с полным обслуживанием	4-8

Банкет с частичным обслуживанием	9-12
Банкет-фуршет	20-25
Банкет-коктейль	15-20

Примечание. На каждых двух официантов, обслуживающих гостей в обнос блюдами, дополнительно предусматривается по одному официанту для разлива напитков.

Тип предприятия	Класс предприятия	Количество мест, обслуживаемых одним официантом в смену
Ресторан	Люкс Высший Первый	16 20 24
Бар (бар-гриль)	Высший	20
Коктейль-бар, коктейль-холл, молочный бар	Первый	24
Бар пивной	Высший Первый	24 30
Кафе	-	18
Детские и тематические кафе	-	20
Специализированные закусочные	-	24

5.7 Мероприятия направленные на повышение качества обслуживания

В этом разделе необходимо дать рекомендации по улучшению качества обслуживания посетителей, исходя из функций менеджмента (планирования, организации, мотивации и контроля), требований к обслуживающему персоналу заведения, согласно темы дипломной работы. Объем 1,5 -2 листа.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Заключение является завершающей частью всей дипломной работы. В нем подводится итог всей предыдущей работы по теме. Здесь необходимо отразить теоретические выводы и практические предложения, свидетельствующие о том, что предприятие является перспективным и будет в дальнейшем приносить прибыль. Выводы должны следовать из соответствующих разделов дипломной работы. Их нельзя обосновывать данными и фактами, которые не включены в текст работы. Предложения, выдвигаемые автором, должны давать обоснованные указания по улучшению процесса обслуживания, управления деятельностью будущего предприятия.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

В основе оценки дипломной работы лежит пятибалльная система.

Таблица 1 - Критерии оценки уровня и качества подготовки выпускника

критерии	**Показатели, оцениваемые руководителем ВКР**			
	Оценки « 2 5»			
	«неуд. »	**«удовлетв»**	**«хорошо»**	**«отлично»**
Актуальность	Актуальность исследования специально автором не обосновывается. Сформулированы цели, задачи не точно и не полностью, работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием)	Актуальность либо вообще не сформулирована, сформулирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована (не обоснована со ссылками на источники). Не четко сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе	Автор обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформулирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	Актуальность проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформулированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуются между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуются между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформулирована конкретно, отражает направленность работы. В каждой части (главе, параграфе) присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы
Сроки	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки)	Работа сдана с опозданием (более 3-х дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня)	Работа сдана с соблюдением всех сроков

Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана из одного источника, либо заимствована из сети Интернет. Авторский текст почти отсутствует (или присутствует только авторский текст.) Научный руководитель не знает ничего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждого раздела автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием параграфа, главы Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждого раздела, автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко, обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в дипломной работе
Оформление пояснительной записки	Много нарушений правил оформления и низкая культура ссылок.	Представленная ВКР имеет отклонения и не во всем соответствует предъявляемым требованиям	Есть некоторые недочеты в оформлении работы, в оформлении ссылок.	Соблюдены все правила оформления работы.
Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников	Изучено менее десяти источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более десяти источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг
	Показатели, оцениваемые членами ГЭК			

Защита работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГЭК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые она (он) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. Использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др.Защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Основные источники:

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие: Ростов н/Д: «Феникс», 2013
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие: Ростов н/Д: «Феникс», 2012
3. Мрыхина Е.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие-М: Издательство «Форум»: ИНФРА-М, 2013
4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания, СПб: Троицкий мост, 2011
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие: Ростов н/Д: «Феникс», 2011
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие: Ростов н/Д: «Феникс», 2009
7. Оробейко Е.С., Шередер Н.Г. Организация обслуживания: рестораны и бары: учебное пособие М.: АЛЬФА – М, ИНФРА-М, 2008
8. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие в экзамен.вопросах и ответах 3-е изд. М.: Дашков и К^0, 2007.
9. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие М.: Академия, 2007.
10. Мрыхина Е.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие-М:Издательство «Форум»: ИНФРА-М, 2007
11. Драчева Е.А. Менеджмент: Учебное пособие для студентов с\п образования- 2-е издание. М.: Издательский центр "Академия", 2010
12. Казначевская Г.Б., Менеджмент. Учебное пособие. - Ростов - на - Дону: «Феникс», 2010. - 252 с.
13. Зайцева Н. А. Менеджмент в сервисе и туризме: учебное пособие. – 2-е изд., доп. – М.: ФОРУМ, 2009
14. Зайцева Т.В., Зуб А.Т. Управление персоналом: учебник. –М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА – М., 2009
15. Кибанов А.Я. Управление персоналом: учебное пособие – 2-е изд., стер.- М: КНОРУС, 2010

Дополнительные источники:

1. Ахмед А. Организация банкетов, фуршетов, презентаций. – Ростов н/Д, Феникс, 2003
2. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта – бармена: учебное пособие для НПО.–М.: Академия, 2005
3. Барановский В.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания.–Ростов н/Д: Феникс, 2004

4. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: учебное пособие для НПО. 2-е изд, исп. – М.: Академия, 2006

5. Извекова В.Г. Бармен официант: Учебное пособие. – Изд. – Торговая корпорация «Дашков и К^0», 2004

6. Общепит: от киоска до ресторана. Правила и нормативы. – Изд 3-е дополненное и переработанное, –М.: Бюро печать, 2007

7. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева.–М.: Дели принт, 2002

8. Лукашевич В.В. Менеджмент в структурно-логических схемах. - М: Экзамен, 2003

9. Базаров Т.Ю. Управление персоналом : Учебное пособие для студ. Сред. проф. учеб. Заведения – 2-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2003

Периодические издания по специальности:

«Питание и общество»
«Пищевая промышленность»
«Общепит: бизнес и искусство»

Ресурсы интернет:

http://www.foodprom.ru
http://www.edu.ru/modules.php?op=modload&name=Web_Links&file=index&l_op=viewlink&cid=1697&fids[]=9

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

К защите допущен

Приказ №____от «__»_____20___г.

Зам. директора УР_____

Дата защиты «__»_____20__г.

Протокол ГЭК №____

Оценка ГЭК

Секретарь ГЭК_____
(подпись)

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему:_____

_____

_____

_____

по образовательной программе среднего профессионального образования

_____

_____

Пояснительная записка

Указать шифр

Дипломная работа состоит из пояснительной записки на _____ страницах

Дипломник _____

Руководитель работы_____

Консультанты:

по экономической части

_____
(фамилия, инициалы, подпись, дата)

2015

Приложение Б

Перечень допускаемых сокращенных слов, применяемых в основных надписях, технических требованиях и таблицах на чертежах и спецификациях.

Полное наименование	**Сокращение**
Документ	докум.
Нормоконтроль	Н.контр.
Подпись	подп.
Позиция	поз.
Примечание	примеч.
Проверил	пров.
Разработал	разраб.
Руководитель	рук.
Страницы	с.
Смотри	см.
Технические требования	ТТ
Технические условия	ТУ
Технический контроль	Т. контр.
Утвердил	утв.
Рисунок, при цифрах	рис.

Приложение В

Единицы физической величин

Таблица 1 Основные единицы СИ

Величина	Единица	
	наименование	русское обозначение
Длина	метр	м
Масса	килограмм	кг
Время	секунда	с

Таблица 2 Производные единицы СИ

Величина	Единица	
	наименование	русское обозначение
Площадь	Квадратный метр	$м^2$
Объем, вместимость	кубический метр	$м^3$
Скорость	метр в секунду	м/с
Энергия, работа, количество теплоты	джоуль	Дж

Таблица 3 Внесистемные единицы

Величина	Единица		Значение в единицах СИ	Область применения
	наименование	Русское обозначение		
Допускаемые к применению наравне с единицами СИ				
масса	тонна	т	1 т = 1000 кг	любая
время	минута	мин	1 мин = 60 с	-//-
-//-	час	ч	1 ч = 3600 с	-//-
-//-	сутки	сут	1 сут = 86400 с	-//-
Объем, вместимость	литр	л	1 л = 10^{-3} $м^3$ = 1 $дм^3$	-//-

Приложение Г

ПЕРЕЧЕНЬ СТАНДАРТОВ, РЕКОМЕНДУЕМЫХ ПРИ ОФОРМЛЕНИИ ДИПЛОМНЫХ ПРОЕКТОВ

ЕСКД (Единая система конструкторской документации)

ГОСТ 2.001-70	Общие положения
ГОСТ 2.101-68	Виды изделий
ГОСТ 2.104-68	Основные надписи
ГОСТ 2.105-95	Общие требования к текстовым документам
ГОСТ 2.106-79	Текстовые документы
ГОСТ 2.108-79	Спецификация
ГОСТ 2.109-73	Основные требования к чертежам
ГОСТ 2.111-68	Нормоконтроль
ГОСТ 2.301-68	Форматы
ГОСТ 2.302-68	Масштабы
ГОСТ 2.303-68	Линии
ГОСТ 2.304-81	Шрифты чертежные
ГОСТ 2.305-68	Изображения - виды, разрезы, сечения
ГОСТ 2.306-68	Обозначения графически материалов и правила их нанесения на чертежах
ГОСТ 2.307-68	Нанесение размеров и предельных отклонений
ГОСТ 2.308-79	Указание на чертежах допусков формы и расположения поверхностей
ГОСТ 2.309-73	Обозначения шероховатостей поверхностей
ГОСТ 2.310-68	Нанесение на чертежах обозначений покрытий, термической и других видов обработки
ГОСТ 2.311-68	Изображения резьбы
ГОСТ 2.312-72	Условные изображения и обозначения швов сварных соединений
ГОСТ 2.315-68	Изображения упрощенные и условные крепежных деталей
ГОСТ 2.316-68	Правила нанесения на чертежах надписей технических требований и таблиц
ГОСТ 2.317-69	Аксонометрические проекции
ГОСТ 2.318-81	Правила упрощения нанесения размеров отверстий
ГОСТ 2.701-84	Схемы
ГОСТ 2.605-68	Плакаты учебно-технические

СПДС (система проектной документации для строительства)

ГОСТ 21.101-79	Основные требования к рабочим чертежам
ГОСТ 21.106-79	Нанесение размеров, надписей, технических требований и таблиц
ГОСТ 21.107-78	Условное изображение элементов зданий, сооружений, конструкций
ГОСТ 21.119-68	Поясняющие надписи
ГОСТ 2.319-81	Правила выполнения диаграмм

Приложение Д

ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИХ ОПИСАНИЙ

НОРМАТИВНО - ТЕХНИЧЕСКИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ, СТАНДАРТЫ

Примеры библиографических описаний

1. Паронян В. Х. Технология и организация производства жиров и жирозаменителей. - М.: ДеЛи принт, 2007
2. Рудаков О. Б. Технохимический контроль жиров и жирозаменителей. – Санкт-Петербург Лань, 2011

Отдельно изданный стандарт

ГОСТ 2. 105 - 95. ЕСКД. Общие требования к текстовым документам. - Взамен ГОСТ 2. 105 - 79, ГОСТ 2. 906 - 71; Введ. 01 07 96. -М.,1996.

Законы

Об охране окружающей природной среды: Закон РФ// Закон, 1993, №3, с.4 - 28

О несостоятельности (банкротстве): Закон РФ от 8 янв. 1998, №6 - ФЗ// Экономика и жизнь. 1998. №4. С. 12 - 22

Статья из источника

Сенокосов Л.Н., Петрунин В.В. Система экологических фондов и экологических платежей в России// Финансы. 1998. №2. С. 39 - 41

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. пособие: Ростов н/Д: «Феникс», 2013
2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие: Ростов н/Д: «Феникс», 2012
3. Мрыхина Е.В. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие-М:Издательство «Форум»: ИНФРА-М, 2013
4. Смирнова И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания, СПб: Троицкий мост, 2011
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие: Ростов н/Д: «Феникс», 2011

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие: Ростов н/Д: «Феникс», 2009

Приложение Е

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА НА ТЕМУ: «Организация работы кафе-пиццерия на 50 посадочных мест» ДП.43.02.01.4А.23-ОФ.ПЗ Петрова А.Н. 2016 г.	70
100	

Форма 3

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПЛАН-ГРАФИК

выполнения выпускной квалификационной работы

по образовательной программе среднего профессионального образования

_____

_____

Студента(ки)_____
(Ф.И.О. студента)

Руководитель_____
(Ф.И.О. руководителя)

Наименование разделов ВКР/мероприятий	Сроки выполнения, в календарных днях	Дата выполнения		Подпись руководителя
		План	Факт	
1 Характеристика типа и класса предприятия				
2 Услуги, предоставляемые предприятием				
3 Организационно-технологический раздел				
4 Организация процесса обслуживания				

Форма 1

Директору ГБПОУ КК АМТТ Пелиху А.Л.
студента (ки) ___курса группы
_____
очной/заочной формы обучения
специальности
_____
_____
_____
(ФИО полностью)

З А Я В Л Е Н И Е

Прошу утвердить следующую тему моей выпускной квалификационной работы_____
_____
_____
_____

«____»_____ 20___г. _____
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УР _____ /И.И.Шейкова/
(подпись) *(инициалы, фамилия)*

«____»_____ 20___г.

Председатель цикловой комиссии

_____ _____ /Т.А. Гончарова/
(должность) *(подпись)* *(инициалы, фамилия)*

«____»_____ 20___г.

Форма 5

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РЕЦЕНЗИЯ

на выпускную квалификационную работу студента

_____

(фамилия, имя, отчество)

специальности _____

группы_____ очной/заочной формы обучения

Тема выпускной квалификационной работы _____
_____
_____
_____

1. Соответствие содержания выпускной квалификационной работы заданию (соответствует или не соответствует)

_____
_____
_____

Вопросы задания, не нашедшие отражения в выпускной квалификационной работе

_____
_____
_____

Материалы, представленные в выпускной квалификационной работе, непосредственно не связанные с темой и направленностью

_____
_____
_____
_____

2. Достоинства выпускной квалификационной работы

_____
_____
_____
_____

3. Недостатки выпускной квалификационной работы

_____

_____

_____

_____

4. Масштабы и характер использования специальной литературы

_____

_____

_____

5.Достоинства и недостатки оформления текстовой части и графического (раздаточного) материала

_____

_____

_____

6. Особенности общепрофессиональной и специальной подготовки выпускника

_____

_____

_____

7. Актуальность и новизна выпускной квалификационной работы

_____

_____

_____

8.Практическая значимость (внедрение) результатов выпускной квалификационной работы

_____

_____

_____

9. Общее заключение и предлагаемая оценка

_____

_____

_____

Рецензент_____

_____

должность, Ф.И.О., подпись

Подпись рецензента _____ «_____» _____ 20__ г.

Подпись рецензента заверяю:_____

подпись заверяющего лица

С рецензией ознакомлен _____ «_____» _____ 20__ г

(подпись и фамилия студента

Форма 4

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ

о выпускной квалификационной работе

студента

_____

(фамилия, имя, отчество)

специальности_____

_____

_____

группа_____ очной/заочной формы обучения

Тема выпускной квалификационной работы

_____

_____

_____

_____

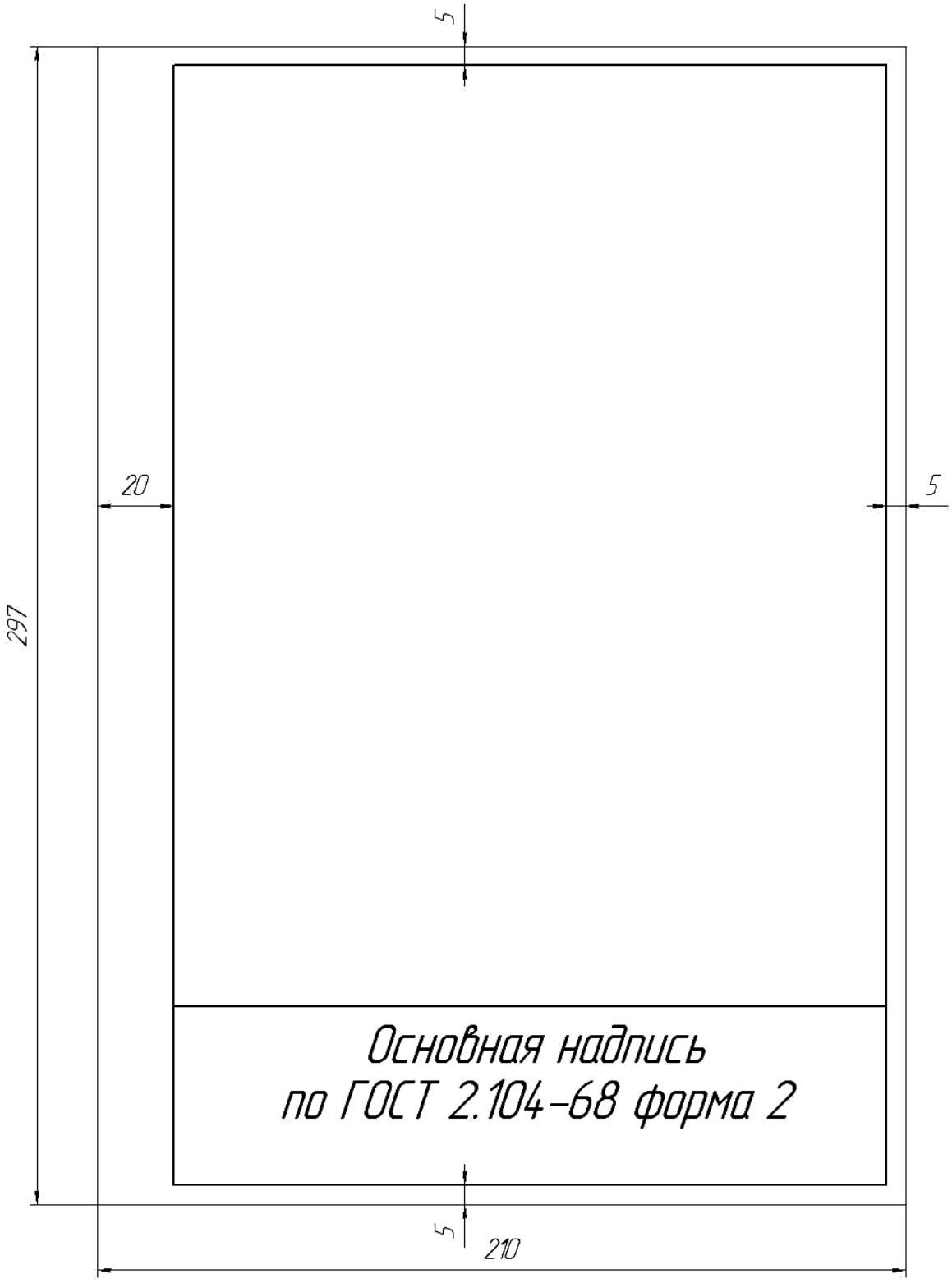
Приложение Ж

ГОСТ 2. 106- 68

Форма 5

Форма текстовых конструкторских документов

(первый или заглавный лист)



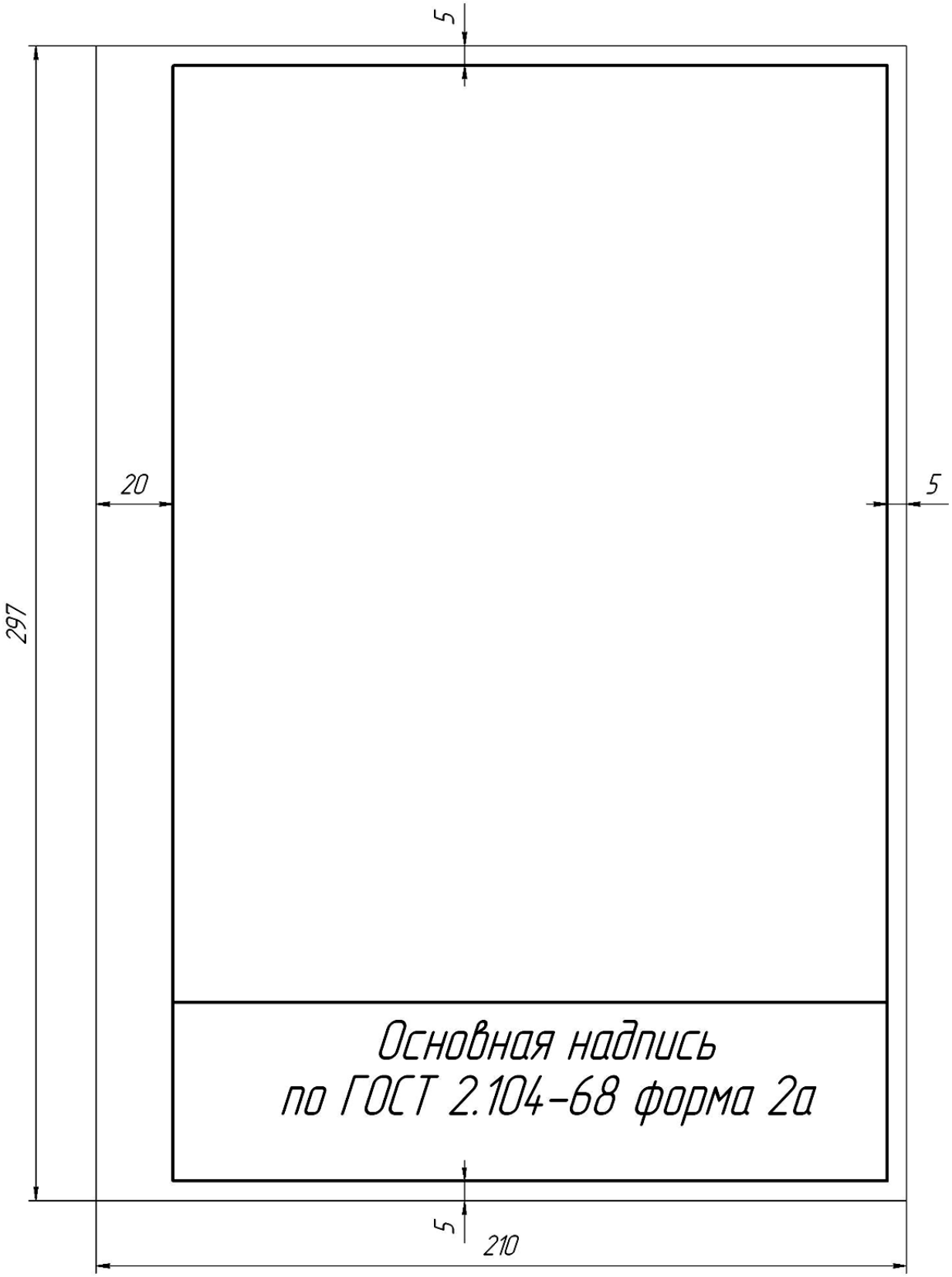
Приложение 3

ГОСТ 2. 106 - 68

Форма 5а

Форма текстовых конструкторских документов

(последующий лист)


5
20
5
297
Основная надпись
по ГОСТ 2.104-68 форма 2а
5
210

Приложение

Схема расстановки банкетных столов

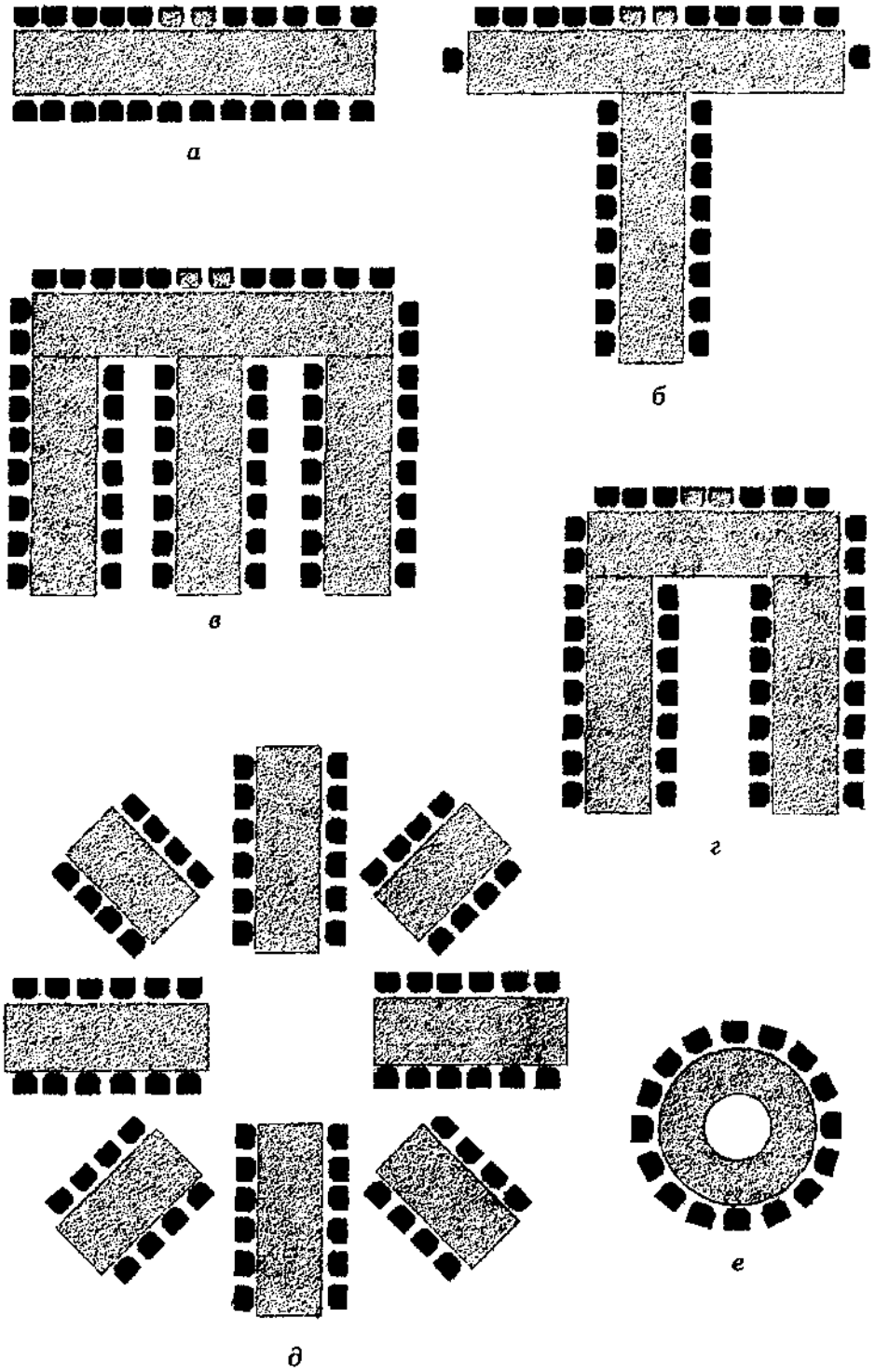


Схема расстановки банкетных столов:
а — в одну линию; *б* — в виде буквы Т; *в* — в виде буквы Ш; *г* — в виде буквы П; *д* — расположение по кругу; *е* — круглый

Приложение С

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение	4
1	Технологическая часть	6
1.1	Характеристика сырья и выпускаемой продукции	6
1.2	Определение ожидаемых выходов продукции и отходов производства	16
1.3	Обоснование и выбор технологической схемы	18
1.4	Технологическая схема производства отбеленного льняного масла	20
2	Подбор и расчет оборудования	22
2.1	Расчет основного технологического оборудования	22
2.2	Расчет транспортного оборудования	29
2.3	Подбор оборудования (сводная таблица)	35
3	Описание технологической схемы	37
	Список литературы	44

Приложение 1

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	30	60
9-10	3	20	20	40
10-11	3	20	20	20
Итого				
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			
Итого				
Ужин				
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	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	перерыв			
19-20	3	89	3	89

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

3. Диетический зал столовой при производственном предприятии

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Первая смена		
6.30 - 7.30 (завтрак) 11-12.20 (обед)	4 4	50 100
Вторая смена		
14.30- 15.30 (обед) 19-20 (ужин)	3 3	50 89

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

4. Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонементам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 - 8 8-9	2 4	20 20
Обед		
12-13 13-14 14-15	3 3 3	60 90 70
Ужин		
17.30-18 18-19	2 4	40 30

5. Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 - 8 8-9	2 4	40 30
Обед		
12-13 13-14 14-15	2,5 2,5 2,5	80 90 70
Ужин		
17.30-18 18-19	2 4	40 30

6. Зал профессорско-преподавательского состава

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Обед		
12-13 13-14 14-15 15-16	2,5 2,5 2,5 2,5	30 90 60 20

7. 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

8. Ресторан при гостинице

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

Примечание. Процент загрузки с 8 до 10 часов утра принят с учетом обслуживания в утренние часы по типу «шведский стол».

9. Городской ресторан, реализующий экспресс-обеды

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз		Средняя загрузка зала, %	
	общий зал	экспресс-обеды	общий зал	экспресс-обеды
11-12	1	2	20	30
12-13	1	2	30	70
13-14	1	2	80	90
14-15	1	2	70	80
15-16	1	2	40	20
16-17	1	2	30	20
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	

10. Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8-9	1,5	30
9-10	1,5	40
10-11	1,5	50
11-12	1,5	60
12-13	1,5	90
13-14	1,5	90
14-15	1,5	70
15-16	1,5	60
16-17	1,5	40
17-18	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

11. Ресторан при аэровокзале

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

12. 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

13. Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
8-9	3	30
9-10	3	20
10-11	3	20
Обед		
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	перерыв	
18-19	0,5	30
19-20	0,5	90
20-21	0,5	90
21-22	0,5	60

14. 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	2	90	2	60	2	80
13-14	2	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		

15. Кафе-автомат

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

16. 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

17. 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		90	3	90
14-15	1,5		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				

18. 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 2

КОЭФФИЦИЕНТ ПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ПРЕДПРИЯТИЯ

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

Приложение 3

Примерные норы 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 минеральная вода натуральный сок напиток собственного производства		 0,03 0,01 0,01	 0,03 0,02	 0,07 0,02 0,01	 0,03 0,02 0,01	 0,05 0,08 0,02 0,1	 0,05 0,04 0,01 0,05	 0,02 0,02 0,02 0,03	 0,03 0,02 0,02	 0,02 0,02 0,01
Хлеб и хлебобулочные изделия В том числе: ржаной пшеничный	г	100 50 50	100 50 50	150 100 50	150 75 75	100 50 50	130 80 50	75 25 50	75 25 50	
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,3		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		
Вино-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 4

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				80		
молочные, холодные, сладкие				20		
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.Ресторан, %

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						
мясные		15/30		20		25
овощные		65/30		55		50
крупяные		5		5		5
яичные и		10/5		10		10
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.

4.Закусочная, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	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		15		50			
Вторые горячие блюда:	50		60		60				65	
рыбные		15				10				
мясные		70		90		90				
яичные и творожные		15		10						
Сладкие блюда	5		5							

5.Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономические продукты		40		50		10				
Салаты				20		40				
Молоко и кисломолочные продукты		50		30		40		100		100
Бутерброды		10				10				
Супы	5				5		10			
Вторые горячие блюда:	40		40		40		45			
мясные		50		65		40				
овощные крупяные и молочные		20		20		30		50		
яичные и творожные		30		15		30		50		
Сладкие блюда	20		25		25			10	70	

РЕЦЕНЗИЯ

на методические указания по выполнению технологической части дипломной работы **для студентов специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, разработанные** преподавателем Боровской Галиной Ивановной

Методические указания по выполнению дипломной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / 43.00.00. Сервиз и туризм, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 32672 от 11.06.2014, для базовой подготовки

Методические указания способствуют систематизации и закреплению полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональному модулю ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания, углублению теоретических знаний в соответствии с заданной темой, формированию умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов; использовать справочную, нормативную и правовую документацию; развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

Даются рекомендации студенту по организации учебной деятельности в процессе дипломной работы.

В методических указаниях представлены следующие разделы: паспорт, содержание дипломной работы, требования к оформлению дипломной работы, рекомендации по выполнению разделов дипломной работы, контроль и оценка дипломной работы. Разделы выполнены в соответствии с ФГОС.

Методические указания помогают студенту решать ряд задач:

- обосновывать актуальность выбранной темы, её ценность и значение для сервисной деятельности;
- изучать теоретические положения, нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по выбранной теме дипломной работы;
- собирать данные для выполнения пояснительной записки дипломной работы;
- составлять план-меню;
- разрабатывать расчетное меню;
- изучать виды банкетов;
- изучать психологические аспекты сервисной деятельности;
- выполнять расчёт экономической эффективности;
- составлять список литературы, необходимой для выполнения дипломной работы ;
- оформлять дипломную работу в соответствии с нормативными требованиями, предъявляемым к выпускным квалификационным работам.

Методические указания способствуют самостоятельной организации работы студента с использованием современной литературы, интернет-ресурсов, указаны критерии оценки уровней подготовки качества выпускника и представленной дипломной работы.

В методических указаниях использованы нормативные документы и литература, учтены требования к современному производству.

Данные методические указания могут быть использованы для подготовки вполне квалифицированных специалистов по специальности **43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании** и решения целей и задач дипломной работы.

Рецензент
Зав. производством столовой
«Армавирский
машиностроительный завод»,
филиал ОАО Новызыбковский
машиностроительный завод» в г. Армавир,
квалификация по диплому «Инженер»
по специальности
«Технология продуктов общественного питания» А.В. Звягинцева

РЕЦЕНЗИЯ

на методические указания по выполнению технологической части дипломной работы **для студентов специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, разработанные** преподавателем Боровской Галиной Ивановной

Методические указания по выполнению дипломной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании / 43.00.00. Сервиз и туризм, утвержденного приказом Минобрнауки России от 07.05.2014 № 465, зарегистрированного Минюстом (регистрационный № 32672 от 11.06.2014, для базовой подготовки

Методические указания способствуют систематизации и закреплению полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональному модулю ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания, углублению теоретических знаний в соответствии с заданной темой, формированию умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов; использовать справочную, нормативную и правовую документацию; развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности.

Даются рекомендации студенту по организации учебной деятельности в процессе дипломной работы.

В методических указаниях представлены следующие разделы: паспорт, содержание дипломной работы, требования к оформлению дипломной работы, рекомендации по выполнению разделов дипломной работы, контроль и оценка дипломной работы. Разделы выполнены в соответствии с ФГОС.

Методические указания помогают студенту решать ряд задач:

- обосновывать актуальность выбранной темы, её ценность и значение для сервисной деятельности;
- изучать теоретические положения, нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по выбранной теме дипломной работы;
- собирать данные для выполнения пояснительной записки дипломной работы;
- составлять план-меню;
- разрабатывать расчетное меню;
- изучать виды банкетов;
- изучать психологические аспекты сервисной деятельности;
- выполнять расчёт экономической эффективности;
- составлять список литературы, необходимой для выполнения дипломной работы ;
- оформлять дипломную работу в соответствии с нормативными требованиями, предъявляемым к выпускным квалификационным работам.

Методические указания способствуют самостоятельной организации работы студента с использованием современной литературы, интернет-ресурсов, указаны критерии оценки уровней подготовки качества выпускника и представленной дипломной работы.

В методических указаниях использованы нормативные документы и литература, учтены требования к современному производству.

Данные методические указания могут быть использованы для подготовки вполне квалифицированных специалистов по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и решения целей и задач дипломной работы.

директор фирмы «Янтарь-С», Э.С. Самвелян
квалификация по диплому
«Инженер-технолог» по специальности
«Технология и организация общественного питания»