

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические указания

по выполнению курсового проекта

для обучающихся по направлению подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

профиль «Технология и организация производства продукции
общественного питания» всех форм обучения

Севастополь
СевГУ
2024

УДК [641.5:642.5]:37.091.313(076)
ББК 36.99в6я73
Т38

Р е ц е н з е н т :

И.А. Прокопенко – канд. техн. наук, доцент,
доцент кафедры «Пищевые технологии и оборудование»
ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»

Составитель: М.А. Бояркина

Т38 Технология продукции общественного питания: методические указания по выполнению курсового проекта для обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация производства продукции общественного питания» всех форм обучения / Севастопольский государственный университет, Политехнический институт; сост. М. А. Бояркина. – Севастополь: СевГУ, 2024. – 43 с. – Текст : электронный.

Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология продукции общественного питания» разработаны на основе рабочей программы дисциплины и являются частью учебно-методического комплекса.

Рассмотрены основные требования к организации работы, содержанию и оформлению курсового проекта, представлена методика проведения технологических расчетов и содержание графической части.

Предназначены для обучающихся всех форм обучения направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» в рамках научной специальности 4.3.3 «Пищевые системы».

УДК [641.5:642.5]:37.091.313](076)
ББК 36.99в6я73

Рассмотрены и рекомендованы к изданию на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование», протокол № 13 от 02 июля 2024 г.

© Бояркина М.А., сост., 2024
© ФГАОУ ВО «Севастопольский
государственный университет», 2024

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НАД КУРСОВЫМ ПРОЕКТОМ.....	4
1.1. Общие положения.....	4
1.2.. Тематика курсовых проектов.....	5
1.3. Структура курсового проекта.....	6
1.4. Требования к оформлению курсового проекта.....	7
2. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	9
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК.....	25
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	26

1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НАД КУРСОВЫМ ПРОЕКТОМ

1.1. Общие положения

Настоящие методические указания содержат общие требования к оформлению, содержанию и организации выполнения курсового проекта по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Основной целью курсового проекта является закрепление теоретических знаний обучающихся, формирования у них умения применять знания при решении прикладных задач, развития у обучающихся навыков самостоятельной работы, подготовка к дальнейшей профессиональной деятельности, развитие творческих способностей.

Курсовой проект выполняется под руководством работника института из числа профессорско-преподавательского состава университета – руководителя курсового проекта.

Курсовой проект выполняется в соответствии с заданием, выданным руководителем, которое оформляется на специальном бланке. Исходными данными в задании на проектирование являются: тип предприятия, его название, а также основной цех, который необходимо разработать. В задании также указываются дата его выдачи, срок сдачи обучающимися законченного проекта, календарный план выполнения разделов пояснительной записки и графической части курсового проекта.

Выполненный курсовой проект сдается на кафедру, регистрируется в специальном журнале и передается на проверку руководителю проекта.

Кроме того, обучающийся должен подготовить электронный вариант курсового проекта в формате PDF, включающий два файла:

- 1) пояснительную записку курсового проекта в полном объеме;
- 2) графическую часть в формате PDF.

Электронный вариант курсового проекта обучающийся обязан самостоятельно разместить в электронной информационной образовательной среде после проверки руководителем.

Руководитель проекта обязан проверить работу в течение не более 10 дней с момента сдачи.

Руководитель по итогам проверки вправе не допустить курсовой проект к защите, если он имеет существенные недостатки в изложении материала или тема проекта в большей части не раскрыта, или если имеются нарушения требований по оформлению курсового проекта.

Руководитель указывает на выявленные недостатки и только после устранения их и повторной проверки курсовой проект допускается к защите о чём делается запись на титульном листе курсового проекта.

Защита курсового проекта проводится на открытой конференции и заключается в докладе обучающегося по теме работы с использованием наглядного графического материала (презентации), а также в ответах

обучающегося на вопросы преподавателей и других обучающихся, присутствующих на защите.

Оценка курсового проекта производится по результатам защиты с учетом качества выполнения и оформления работы.

Основными критериями оценки являются:

- степень развития темы;
- творческий подход и самостоятельность в анализе, расчетах, обобщенных выводах;
- правильность произведенных расчетов и выполнения схем, чертежей;
- практическая значимость выводов и рекомендаций, их обоснованность;
- связь с жизнью и социально-экономической ситуацией в стране;
- соблюдение требований к оформлению курсового проекта и аккуратность в ее исполнении.

Проект оценивается дифференцированно, независимо от результатов успеваемости по данной дисциплине. Оценка выставляется в ведомость и зачетную книжку.

Неудовлетворительные результаты защиты курсового проекта или не прохождение защиты при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью, порядок ликвидации которой определяется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

1.2. Тематика курсовых проектов

Работа над курсовым проектом начинается с выбора темы из утвержденного кафедрой «Пищевые технологии и оборудование» перечня. Студент выбирает тему, исходя из своего уровня понимания, оценки ее теоретического и практического значения, интереса.

Примерный перечень тем:

- Разработка ассортимента и технологии продукции для блинной «БлинОК» на 16 мест.
- Разработка ассортимента и технологии продукции для ресторана «Французский вкус» на 56 мест.
- Разработка ассортимента и технологии продукции для кафе «Восточный дом» на 34 места.
- Разработка ассортимента и технологии продукции для чебуречной на 30 мест.
- Разработка ассортимента и технологии продукции для пельменной "Пельмешкин" на 40 мест.
- Разработка ассортимента и технологии продукции для кафе-кондитерской «Сладкий мир» на 18 мест.
- Разработка ассортимента и технологии продукции для кафе на 37 мест.

- Разработка ассортимента и технологии продукции для кафе «Домашний очаг» на 80 мест.
- Разработка ассортимента и технологии продукции для детского кафе на 26 мест.
- Разработка ассортимента и технологии продукции для молодёжного кафе на 39 мест.
- Разработка ассортимента и технологии продукции для ресторана на 78 мест.

Тема курсового проекта может быть предложена обучающимся, при условии обоснования им её целесообразности и соответствия содержания курсового проекта дисциплине «Технология продукции общественного питания»

Темы курсовых проектов могут быть также связаны с программой производственной практики обучающихся, направлением их научно-исследовательской работы, а для обучающихся по заочной форме обучения – с их непосредственной работой, в случаях, если их профессиональная деятельность соответствует профилю направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Тема и руководитель курсового проекта закрепляются за обучающимся распоряжением директора института.

1.3. Структура курсового проекта

Курсовой проект выполняется в соответствии с заданием, выданным руководителем курсового проекта.

Курсовой проект состоит из пояснительной записки и графической части.

Структура курсового проекта:

Титульный лист (**Приложение А**).

Задание на курсовое проектирование (**Приложение Б**).

Содержание.

Введение.

1. Характеристика предприятия.

2. Технологическая часть

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

2.2 Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале.

2.3 Разработка плана-меню.

2.4 Составление таблицы реализации блюд основного цеха.

2.5 Расчёт потребного количества сырья основного цеха.

2.6 Разработка технологических карт и технологических схем приготовления основных блюд.

3. Характеристика основного цеха.

Заключение.

Библиографический список.

Приложения (при необходимости)

Содержание графической части

1. Диаграмма загрузки зала предприятия общественного питания (**Приложение В**).
2. Производственная программа основного цеха. (**Приложение Г**).
3. Меню предприятия общественного питания. (**Приложение Д**).
4. Технологическая карта и технологическая схема производства основного блюда (**Приложение Е**).

1.4. Требования к оформлению курсового проекта

1.4.1 Оформление пояснительной записки курсового проекта

Пояснительная записка курсового проекта представляет собой текстовый документ, выполненный согласно ГОСТ Р 2.105-2019 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам, на листах формата А4.

Шрифт Times New Roman кегль 14 (для таблиц 12).

Размеры полей: левого – 30 мм, правого – 10 мм, верхнего – 20 мм, нижнего – 20 мм.

Абзац (первая строка) – отступ 1,25 см (в таблицах – без отступа).

Выравнивание – по ширине.

Междустрочный интервал – 1,5 строки (в таблицах – одинарный).

Страницы нумеруются последовательно в нарастающем порядке арабскими цифрами, внизу справа колонтитул - 1 см. Титульный лист включают в общую нумерацию, но номер страницы на нём не ставят.

Каждый раздел следует начинать с нового листа. Название каждого раздела печатается прописными буквами и оформляется единообразно для всего документа.

Название разделов в тексте должны точно повторять название разделов в бланке задания на курсовое проектирование.

Название раздела отделяется от последующего текста интервалом в одну строку. Точка в конце названия раздела не ставится.

1.4.2. Оформление графической части курсового проекта

Графическая часть выполняется с помощью графических электронных устройств.

Количество и название чертежей указывают в задании на проект.

При выполнении чертежей необходимо соблюдать требования методических указаний и основных стандартов (ГОСТы ЕСКД и др.).

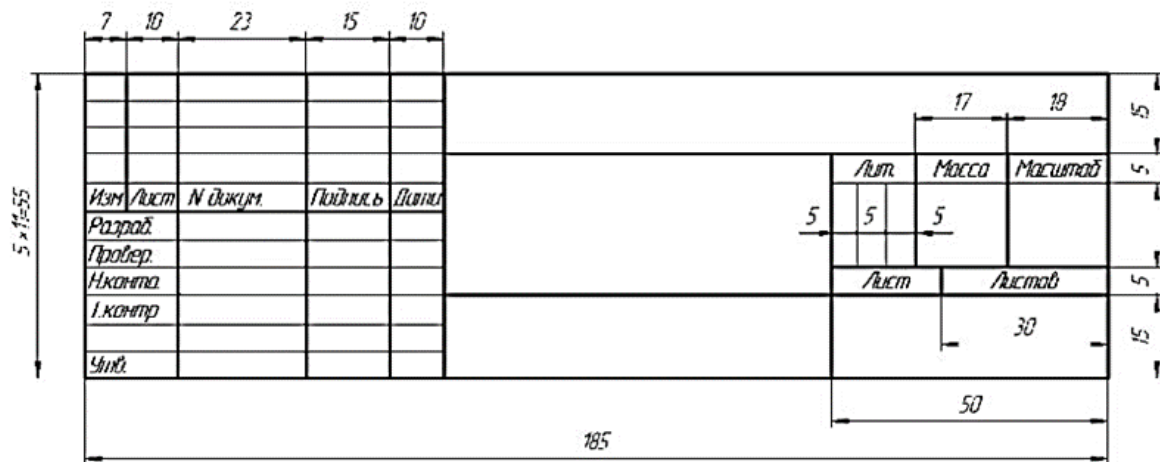
Шрифт – GOST type A курсивом. Лист графической части должен быть заполнен на 70-75%.

В целом, графическую часть всех видов работ на кафедре «Пищевые технологии и оборудование» рекомендуется выполнять в следующем виде:

– Таблицы, графики, схемы черным цветом.

– Технологическую карту, меню – цветными. Количество цветов на листах не ограничивается.

Оформление основной надписи представлено ниже.



Вид чертежа:

СХ – схема;

ПТ – план технологический

ТБ – таблица

ГП – генеральный план

Номер группы

Вид работы

(КП–курсовой проект)

Номер чертежа

КП.ПТ/б-20-1-о.01.СХ

Изм.	Лист	№ докум.	Подп.	Дата
Разраб.		Ф.И.О. Обучающегося		
Проб.		Ф.И.О. Руководителя		
Т.контр.				
Н.контр.				
Утв.		Ф.И.О. Зав. каф.		

*Производственная программа
овощного цеха*

*Проект овощного цеха
кафе «Юг» на 65 мест*

Копировал

Лит.	Масса	Масштаб
Лист 1	Листов 2	

*СеВГУ, кафедра
"Пищевые технологии
и оборудование"*

Формат А1

Название чертежа

Тема КП

Рис. 1. Размеры и пример оформления основной надписи
первого листа чертежа

2. СОДЕРЖАНИЕ И МЕТОДИКА ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

СОДЕРЖАНИЕ

В содержании приводятся все разделы и подразделы курсового проекта, пронумерованные арабскими цифрами, указываются страницы, с которых они начинаются.

Заголовки содержания должны точно повторять названия заголовков в бланке «Задание» и в тексте курсового проекта!!!

ВВЕДЕНИЕ

Курсовой проект начинается с введения, в котором определяются предмет, цели и задачи курсового проектирования.

В разделе Введение необходимо отразить

1. Состояние общественного питания в настоящее время (в Вашем регионе)
2. Перечислить существующие типы заведений (кратко)
3. Дать характеристику ТИПА заведения в соответствии с заданием.
4. Обосновать актуальность темы курсового проекта с учётом перспективы развития общественного питания.
5. Сформулировать цель и задачи курсового проекта

Например: Целью данного курсового проекта является разработка ассортимента и технологии продукции для свою тему.....

В ходе выполнения курсового проекта необходимо решить следующие задачи:

- определить количество потребителей и составить график загрузки зала;
- определить количество блюд и напитков, реализуемых в зале;
- разработать план-меню, составить таблицу реализации блюд и определить необходимое количество сырья;
- разработать технологические карты и технологические схемы приготовления основных блюд;
- дать характеристику основного цеха.

Объем введения 2 страницы.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

В данном разделе следует отразить:

1. Назначение проектируемого предприятия (указать тип, класс, концепцию, месторасположение);
2. Особенности выбранной, согласно концепции заведения, специализации кухни (***Например:** национальная кухня, детское питание и т.д.*);
3. Интерьер торгового зала предприятия;
4. Методы и формы обслуживания потребителей, виды предоставляемых услуг;
5. Режим работы предприятия.

2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ И ГРАФИКА ЗАГРУЗКИ ЗАЛА

Расчёт количества потребителей

Для определения количества потребителей услуг предприятия общественного питания необходимо составить график загрузки зала с учетом режима работы зала, оборачиваемости одного места в зале, примерного коэффициента загрузки зала в каждый час работы предприятия.

Режим работы предприятий общественного питания устанавливается собственником предприятия, однако должен быть согласован с органом местного самоуправления и учитывать особенности местонахождения и особенности обслуживания предприятия.

Учитывая режим работы предприятия, **количество посетителей за каждый час работы** рассчитывается по формуле

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi_{\text{ч}} \cdot x_{\text{ч}} / 100, \quad (1)$$

где $N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за один час; (*округляется до целого числа*)

P – вместимость зала; (*см. тему курсового проекта*)

$\varphi_{\text{ч}}$ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$x_{\text{ч}}$ – загрузка зала в данный час, %

*Примерное значение **оборачиваемости одного места, $\Phi_{\text{ч}}$** и **среднего процента загрузки зала, $X_{\text{ч}}$** в зависимости от типа предприятия смотри в **Приложении Ж.***

В работе показывается пример расчёта за один час, результаты расчётов за остальные часы записываются в таблицу 1

После расчёта количества посетителей за каждый час работы предприятия, оформляется таблица 1.

Таблица 1 - Расчёт количества потребителей (пример оформления)

№ п/п	Часы работы предприя- тия	Оборачива- емость одного места, $\phi_{\text{ч}}$	Средний % загрузки, $x_{\text{ч}}$	Кол-во посетителей	Коэффи- циент пересчета блюд, К
1	8-9	3	30	90	
.....					
ИТОГО:				$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}}$	$K_{\text{д}} = \sum K_{\text{ч}} = 1$

Суммируя, количество посетителей за каждый час работы предприятия, определяется **количество посетителей за один день:**

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}}, \quad (2)$$

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

$N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за один час.

Коэффициент пересчета блюд ($K_{\text{ч}}$) определяется по формуле

$$K_{\text{ч}} = N_{\text{ч}} / N_{\text{д}}, \quad (3)$$

где $K_{\text{ч}}$ - коэффициент пересчета блюд за один час (округляется до тысячных)

$N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за один час;

$N_{\text{д}}$ – количество посетителей за день.

В работе показывается пример расчёта за один час, результаты расчётов за остальные часы записываются в таблицу 1

Для проверки правильности выполненных расчётов необходимо рассчитать коэффициентов перерасчёта блюд за день. K_d

Сумма всех коэффициентов перерасчёта блюд за один час должна равняться единице!!!

$$K_d = \sum K_{\text{ч}} = 1 \quad (4)$$

С учетом режима работы зала, оборачиваемости одного места в зале, среднего коэффициента загрузки зала в каждый час работы предприятия составляется **график загрузки зала**. (1 лист графической части)

2.2. ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА БЛЮД И НАПИТКОВ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ЗАЛЕ

Зная количество посетителей за день, определяется **количество блюд, реализуемых в течение дня** на предприятии, по формуле:

$$n_d = N_d \cdot m, \quad (5)$$

где n_d — количество блюд за день;

N_d — количество посетителей за день;

m — коэффициент потребления блюд (см. **Приложение И**).

Производится **разбивка блюд по ассортименту** по формулам:

$$n_{\text{х.б.}} = N_d \cdot m_{\text{х.б.}} \quad (6)$$

$$n_{\text{л.б.}} = N_d \cdot m_{\text{л.б.}} \quad (7)$$

$$n_{\text{п.б.}} = N_d \cdot m_{\text{п.б.}} \quad (8)$$

$$n_{\text{сл.б.}} = N_d \cdot m_{\text{сл.б.}} \quad (9)$$

где n — количество холодных, первых, вторых и сладких блюд;

N_d — количество посетителей за день;

m — коэффициент потребления соответственно холодных, первых, вторых, сладких блюд (см. Приложение И).

Для проверки правильности выполненных расчётов необходимо найти сумму холодных, первых, вторых и сладких блюд. Результат расчёта по формуле (10) должен совпадать с результатом расчёта, найденным по формуле (5) !!!

$$N_d = n_{х.б.} + n_{Iб} + n_{IIб} + n_{сл.б} \quad (10)$$

Полученные результаты записываются в таблицу 2.

Таблица 2 - Разбивка блюд по ассортименту

№ п/п Наименование блюд	Кол-во посетителей (N_d)	Коэффициент потребления блюд каждого вида (m)	Кол-во блюд данного вида
1. Холодные блюда			
2. Первые блюда			
3. Вторые блюда			
4. Сладкие блюда			

Определение количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба производится в соответствии с нормами потребления, действующими в данном типе предприятия.

Количество напитков рассчитывается по формуле

$$n_{нап} = N_d \cdot H, \quad (11)$$

где $n_{нап}$ — количество напитков (л.);

H — норма потребления (см. Приложение К).

В работе показывается пример расчёта по горячим напиткам, результаты расчётов по остальным блюдам записываются в таблицу 3.

Таблица 3 - Расчёт количества напитков, кондитерских изделий и хлеба

№ п/п Наименов. блюд	Кол-во посетителей (N _д)	Норма потребления (Н)	Кол-во блюд л/шт/г
1. Горячие напитки (л.)			
2. Холодные напитки (л.)			
3. Кондитерские изд. (шт.)			
4. Хлеб и хлебобулочные изделия (г.)			

2.3. РАЗРАБОТКА ПЛАНА МЕНЮ

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню, ассортиментный минимум (см. **Приложение Л**) для каждого предприятия, количество посетителей за день, наличие оборудования, квалификацию поваров.

Необходимо выписать ассортиментный минимум для проектируемого предприятия и оформить в виде таблицы 4.

Таблица 4 - Ассортиментный минимум

Тип заведения	Холодные блюда и закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда	Напитки		Мучные кондитерские и булочные изделия
						горячие	холодные	

БЛЮДА В МЕНЮ ДОЛЖНЫ СООТВЕТСТВОВАТЬ НАЗВАНИЮ И КОНЦЕПЦИИ ЗАВЕДЕНИЯ!!!

План-меню следует составлять по форме (образец) на один день:

Таблица 5 - План-меню (пример оформления)

№ по Сборнику рецептур, ТТК	Наименование блюд	Выход порции, г	Кол-во порций	
Ссылка на источник информации	Холодные блюда и закуски			
	??? наименований (см. ассортиментный минимум)			
	??? количество порций (см. таблицу 2)			
	121 [????]	Окунь заливной	250	50
141/819/90	Ростбиф хол. с гарниром	150/200	60	
....				
Супы				
??? наименований (см. ассортиментный минимум)				
??? количество порций (см. таблицу 2)				
...				
Напитки горячие			Литры	Порции
			См. таблицу.3	
ТТК7114 [????]	Чай черный	300	18,3	61
.....				
Мучные кондитерские изделия				
??? наименований (см. ассортиментный минимум)				
??? количество порций (см. таблицу 3)				
.....				
Хлеб и хлебобулочные изделия				
??? количество порций (см. таблицу 3)				
.....				

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА ОСНОВНОГО ЦЕХА (лист 2 графической части) выполняется на основе раздела 2.3 Разработка плана меню. Пример оформления листа 2 графической части см. **Приложение Г**.

МЕНЮ (лист 3 графической части)

Меню — это документ зала, представляющий собой перечень закусок, блюд и напитков, мучных, кулинарных и кондитерских изделий, расположенных в определенном порядке и предлагаемых потребителю во время работы предприятия с указанием выхода и цены, подписанный директором, заведующим производством и калькулятором. (Для государственных ведомственных предприятий, которые находятся на дотации бюджетной организации, обязательна подпись ее руководителя (директора училища, школы, лечебного учреждения)).

ОФОРМЛЕНИЕ МЕНЮ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ НАЗВАНИЮ И КОНЦЕПЦИИ ЗАВЕДЕНИЯ!!!

НАЗВАНИЕ БЛЮД и ВЫХОД ПОРЦИИ в МЕНЮ должны соответствовать ПЛАНУ-МЕНЮ (таблица5)

Рекомендуется давать в меню краткую информацию о блюдах (о составе продуктов и технологии приготовления).

При составлении и оформлении меню рекомендуется соблюдать установленный порядок расположения закусок, блюд и напитков.

Последовательность расположения блюд и напитков в меню:

1. Фирменные закуски, блюда и напитки.

2. Холодные закуски и блюда:

а) рыбные: икра зернистая осетровых и лососевых рыб, икра паюсная, рыба малосолёная (семга, кета, балык), рыба отварная, заливная, фаршированная, под маринадом, под майонезом, рыбная гастрономия и закусочные консервы (рыба холодного и горячего копчения, шпроты, сардины), сельдь натуральная, с гарниром, рубленая, нерыбные продукты моря;

б) мясные: мясо отварное, заливное, фаршированное, шпигованное, жареное, мясная гастрономия (колбасы, копчености), птица и дичь холодные, блюда и закуски из субпродуктов;

в) овощные и грибные: свежие и консервированные овощи;

г) кисломолочные: сыры, сливочное масло и т.п.

ВНИМАНИЕ!!!!!! салаты и винегреты; (в зависимости от исходного сырья, могут быть включены в соответствующую группу холодных закусок: *рыбные — после закусок и блюд из рыбы и т.д)*

3. Горячие закуски:

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

4. Супы:

- прозрачные,
- заправочные,
- пюреобразные,
- молочные,
- холодные,
- сладкие.

5. Вторые горячие блюда:

а) рыба отварная, припущенная, фаршированная, жареная, тушеная, запеченная;

б) мясо отварное, припущенное, жареное, в соусе, тушеное и запеченное;

в) субпродукты отварные, жареные, в соусе;

г) блюда из рубленого мяса и котлетной массы;

- д) птица отварная, припущенная, фаршированная, жареная, тушеная;
- е) блюда из рубленого мяса птицы;
- ж) блюда из овощей и грибов (отварных, припущенных, жареных, тушеных);
- з) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные;
- и) блюда из яиц и творога.

6. Сладкие блюда:

- а) горячие: пудинги, запеканки, суфле, яблоки жареные в тесте, гурьевская каша;
- б) холодные: компоты, кисели, железированные блюда, мороженое;
- в) фрукты и ягоды натуральные, в сиропе;

7. Горячие напитки:

- чай,
- кофе,
- какао,
- шоколад.

8. Холодные напитки:

- из фруктов и ягод,
- коктейли безалкогольные.

9. Мучные кулинарные и кондитерские изделия.

10. Хлеб ржаной, пшеничный.

В специализированных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия (в барах — с коктейлей, в специализированных предприятиях — с характерных для них блюд: в чайных — с чая, в чебуречных — с чебуреков, в шашлычных — с шашлыков, в пельменных — с пельменей).

На сегодняшний день существуют различные дизайны меню: в виде буклета, журнала, газеты, листовки, плаката и т.д.

Меню является визитной карточкой предприятия и эффективным средством рекламы, поэтому предъявляются повышенные требования к его оформлению.

- Удобство при использовании;
- Красочность (оформление меню должно соответствовать концепции заведения и привлекать гостя своим дизайном);
- Доступность для восприятия (шрифт текста понятен, цены и выход разграничены);
- Лаконичность (каждое блюдо доступно, кратко и понятно описано).
- Предприятия, обслуживающие иностранных туристов, должны оформлять меню на русском и на трех иностранных языках (английском, немецком, французском).
- На предприятиях с самообслуживанием меню печатается на компьютере, вкладывается в соответствующую рамку (с подсветом или с четко и крупно написанными вставками наименований блюд) и вывешиваются на видном и доступном месте.

Пример выполнения листа 3 графической части см. **Приложение Д.**

2.4. СОСТАВЛЕНИЕ ТАБЛИЦЫ РЕАЛИЗАЦИИ БЛЮД ОСНОВНОГО ЦЕХА

В таблице реализации блюд НЕ указываются покупные блюда (покупные кондитерские изделия) и блюда, которые готовят непосредственно перед отдачей заказа (сырная нарезка, десерты из мороженого и тд.)

Количество порций того или иного блюда за каждый час работы предприятия определяется по формуле

$$n_{\text{час}} = n_{\text{день}} \cdot K, \quad (12)$$

где $n_{\text{день}}$ – общее количество порций данного блюда (см. план-меню (таблица 5));

K – коэффициент пересчета блюд (Таблица 1).

В работе показывается пример расчёта за один час, результаты расчётов за остальные часы записываются в таблицу 6

Таблица 6 - Таблица реализации блюд (пример заполнения)

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во порций за день	Часы работы											
			9/10	10/11	11/12	12/13	13/14	14/15	15/16	16/17	17/18	18/19	19/20	20/21
			Коэффициент пересчета блюд											
			0,097	0,146	0,162	0,146	0,097	0,081	0,081	0,021	0,043	0,043	0,043	0,035
Холодные закуски и блюда														
1	Салат Мясной	50	5	7	8	7	5	4	4	1	2	2	2	2
Супы														
8	Крем – суп из мидий	9	–	–	1	2	2	2	1	1	–	–	–	–

Блюда, которые употребляют в основном в определённое время суток (омлет - на завтрак, супы - в обед и т.д.) распределяются по часам не зависимо от коэффициента пересчёта блюд.

Количество порций за час работы НЕ может быть дробным числом!!!!

Сумма порций за каждый час работы, должна равняться количеству порций за день.

2.5. РАСЧЕТ ПОТРЕБНОГО КОЛИЧЕСТВА СЫРЬЯ ОСНОВНОГО ЦЕХА

Расчет потребного количества сырья основного цеха осуществляется на основании плана-меню (**на все блюда, которые готовят в основном цехе**) и оформляется в виде таблиц.

Таблица 7.1 (пример заполнения)

№ п/п	Наименование продуктов	Картофель, запеченный в сметанном соусе			
		№ 372 [4] (номер рецептуры)			
		брутто, г		нетто, г	
		1 п = 230 г	35 п.	1 п.	35 п.
1.	Картофель				
2.	Масло сливочное				
3.	Сыр				

Таблица 7.2

№ п/п	Наименование продуктов	Хот-дог с говяжьей сосиской			
		№ 2450 [2]			
		брутто, г		нетто, г	
		1 п = 200 г	35 п.	1 п.	35 п.
1.	Говяжья сосиска	80	2800	75	2625
2.	Багет французский мини	1 шт	35 шт	50	1750
3.	Огурец свежий				
4.	Кетчуп				

Данные по названию блюда, номеру рецептуры, размеру и количеству порций должны соответствовать данным плана-меню (таблица 5)!!!

Если в рецептуру блюда входит компонент с собственной рецептурой (например, бульон, соус сметанный), то необходимо указать расчёт рецептуры на расчётное количество порций.

В сборнике рецептов, чаще всего, показаны рецепты с выходом готового блюда 1000г и более, поэтому для начала необходимо произвести перерасчёт сырья на одну порцию!!!!

На основании произведённых расчётов составляется сводная продуктовая ведомость, которая представлена в таблице 8.

Таблица 8 - Продуктовая ведомость (пример заполнения)

Наименование продукта	Масса Брутто, кг
1	2
Морковь	2,5

2.6. РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ СХЕМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОСНОВНЫХ БЛЮД

Технологическая карта разрабатывается в соответствии с ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания.

Технологические карты и схемы составляются на ДВА блюда ОСНОВНОГО цеха!!!

Технологическая карта и схема на одно блюдо оформляется в пояснительной записке. Технологическая карта и схема на второе блюдо выносится на лист 4 графической части.

Пример выполнения листа 4 графической части см. **Приложения Е.**

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНОГО ЦЕХА

В данном разделе следует отразить:

- Общие сведения о цехе.
- Оснащение цеха, (в соответствии с планом-меню).
- Организация труда в цехе.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Дается краткое описание наиболее существенных результатов проведенной работы, сформулированных в виде выводов, соответствующих цели и задачам проекта, обозначенным во введении.

Объем заключения — 1-2 страницы.

Например: В ходе выполнения курсового проекта на тему «тема проекта» были решены следующие задачи:

– определено количество потребителей и составлен график загрузки зала;

определено необходимое количество сырья;

– разработаны технологические карты и технологические схемы приготовления «название блюд»;

– дано описание «название цеха» цеха.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

В данном разделе курсового проекта должны быть представлены нормативно-правовые акты, учебная литература, справочники (и т.п.) и интернет-источники, которые были использованы при написании проекта.

Список должен содержать не менее 10 источников, изученных обучающимися.

В библиографический список необходимо включить учебники по дисциплинам «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», сборники рецептур блюд, нормативную документацию и др.

При составлении библиографического списка согласно ГОСТ Р 7.0.100-2018 указываются все реквизиты: для книги это фамилия и инициалы автора, название книги, место издания, название издательства. Для статей, опубликованных в периодической печати, следует указывать фамилию и инициалы автора, название статьи, наименование издания, издательство, номер, год. Для источников, взятых из сети Интернет, указываются фамилия и инициалы автора, название статьи, полный путь к статье.

В тексте пояснительной записки ОБЯЗАТЕЛЬНЫ ссылки на источники информации. Ссылку на источник информации размещают непосредственно в строке после текста, к которому она относится и оформляют в квадратных скобках с указанием номера источника в библиографическом списке.

Например, [1]

ПРИЛОЖЕНИЕ оформляют только при необходимости.

Приложения – вспомогательные иллюстративно-графические, табличные, расчетные и текстовые материалы, которые нецелесообразно (объем более 1 страницы) приводить в основном тексте курсового проекта.

Приложения оформляются как продолжение работы и располагаются в порядке ссылок в тексте.

Каждый элемент «Приложение» следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения прописными буквами русского алфавита, начиная с А. за исключением букв Ё,З,Й,О,Ч,Ь,Ы,Ъ.

Например, Приложение А

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Регламент оформления, организации выполнения и защиты курсовых проектов (курсовых работ); Севастопольский государственный университет, утв. 01.12.2022
2. ГОСТ Р 2.105-2019 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам.
3. ГОСТ Р 7.0.100-2018 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.
4. Цифровое проектирование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие для выполнения курсового проекта по дисциплине «Цифровое проектирование предприятий общественного питания» / И. А. Прокопенко ; Политехнический институт. – Севастополь : СевГУ, 2023. – 155 с.
5. Борисова, А. В. Расчеты при проектировании предприятий общественного питания : учебное пособие / А. В. Борисова. – Самара : АСИ СамГТУ, 2015. – 196 с.
6. Никуленкова, Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2007. – 247 с.
7. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. Изд. 6-е, доп. и перер. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. – 352с.
8. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение А

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Политехнический институт

Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания»

(код, наименование)

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине

«Технология продукции общественного питания»

на тему _____

Выполнил: обучающийся
группы _____

(инициалы, фамилия)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Научный руководитель:

(инициалы, фамилия)

« _____ » _____ 20 ____ г.

Оценка: _____

« _____ » _____ 20 ____ г.

Севастополь
20 ____

Приложение Б

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
 УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
 «СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Политехнический институт**Кафедра «Пищевые технологии и оборудование»**

**Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
 общественного питания**

(код, наименование)

Курс _____ Группа _____ Семестр _____.

**З А Д А Н И Е
 НА КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

обучающегося _____

(фамилия, имя, отчество)

1. Тема проекта _____

2. Сроки сдачи обучающимся законченного проекта _____

3. Исходные/входные данные к проекту _____

4. Содержание пояснительной записки

Введение.

1. Характеристика предприятия.

2. Технологическая часть

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

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

2.3. Разработка плана-меню.

2.4. Составление таблицы реализации блюд основного цеха.

2.5. Расчёт потребного количества сырья основного цеха.

2.6. Разработка технологических карт и технологических схем приготовления основных блюд.

3. Характеристика основного цеха.

Заключение.

Библиографический список.

5. Содержание графической части

1. Диаграмма загрузки зала

2. Производственная программа

3. Меню

4. Технологическая карта и технологическая схема производства

6. Дата выдачи задания _____

Приложение Б
(Продолжение)

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выполнения курсового проекта	Срок выполнения этапов проекта
1	Введение. 1. Характеристика предприятия.	
2	2.1. Составление таблицы и графика загрузки зала, определение количества потребителей	
3	2.2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале.	
4	2.3. Разработка плана-меню.	
5	2.4. Составление таблицы реализации блюд.	
6	2.5 Расчёт потребного количества сырья.	
7	2.6 Разработка технологических карт и технологических схем приготовления основных блюд.	
8	3. Характеристика основного цеха.	
9	Выполнение графической части	
10	Заключение. Оформление работы. Подготовка к защите	

Обучающийся _____
(фамилия, инициалы)

(подпись)

Руководитель курсового проекта _____
(фамилия, инициалы, должность)

(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

[illegible]

ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРОГРАММА ХОЛОДНОГО ЦЕХА

№ рецептур блюда	Наименование блюда	Выход, г	Количество блюд, порций
424	Канале с анчоусами	65	25
1101	Треска с фасолью	160	35
350	Заливное из рыбы	250	40
1039	Креветка по-португальски	280	40
419	Перец фаршированный по-испански	500	50
447	Помидоры запеченные	160	55
422	Салат по-итальянски	230	76
304	Дзадзыхи	150	61
417	Салат из шпината по-мадридски	150	61
1071	Баклажаны по-стамбульски	400	61

[illegible]

Меню кафе "Русский вкус"

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

СЕЛДЬ С ЛУКОМ	2007/1000
СЕЛДЬ ПОД ШУБОЙ	2007/2000
ВИНЕГРЕТ ОВОШНОЙ	2007/2300
МЯСНАЯ ТАРЕЛКА	1107/2007
СУПЕНЫ ИЗ ОВЯДИНЫ	2007/2700
СТОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ	1507/1400
КЕАВЕНАЯ КАПУСТА	1507/1400
МАРИНОВАННЫЕ ПОМИДОРЫ	1507/1400
ТАРЕЛКА СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ПРЯНЫХ ТРАВ	2007/1500
СЫРНОЕ АССОРТИ	2007/3200

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ

НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	250мл/70р
НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ	250мл/70р
КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	250мл/70р
СОРС ЯГОДНЫЙ	250мл/60р
СОРС ЯБЛОЧНЫЙ/ВИШНЕВЫЙ	250мл/60р
УВАС ХЛЕБНЫЙ	250мл/60р
МОЛОДАЯ ГАЗИРОВАННАЯ/УВАС	250мл/50р

СЛАДКИЕ БЛЮДА

ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ	1550/1600P
КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК С КЛЮКВОЙ	2000/700P
МОРОЖЕНОЕ ПЛОМБЕР	2500/100P
МОРОЖЕНОЕ ШОКОЛАДНОЕ	2500/100P
АССОРТИ ИЗ ФРУКТОВ	2450/200P

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ

ЧАЙ ЧЕРНЫЙ/ЗЕЛЕНый _____ 200мл/60р
 ЧАЙ С ЛИМОНОМ _____ 200мл/70р
 ЧАЙ С МОЛОКОМ _____ 200мл/70р
 КОФЕ ЧЕРНЫЙ _____ 200мл/60р
 КОФЕ СО СЛИВКАМИ _____ 200мл/90р
 КАКАО С МОЛОКОМ _____ 200мл/80р

СУМЫ

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	350Г/290Р
РАССОЛЬНИК МОСКОВСКИЙ	350Г/300Р
СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ	350Г/300Р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

[illegible]

**МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ
И КОНДИТЕРСКИЕ
ИЗДЕЛИЯ**

ЛИЦЫ СО СМЕТНОЙ	170Г/150Р
ЛАДЬИ СО СМЕТНОЙ	170Г/150Р
ЛИРОС С КАПУСТОЙ И ЯЙЦОМ	150Г/80Р
БОРОЛЕВСКАЯ ВАТРУШКА	150Г/80Р
ПИРОЖОК С МЯСОМ	80Г/60Р
ПИРОЖОК С КАРТОШКОЙ	80Г/40Р
ПИРОЖОК С ЧЕРНИКОЙ	100Г/40Р

ХЛЕБ И ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

ШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30г/100г
ОРЧИНЫЙ ХЛЕБ	30г/100г
ЖАНОЙ ХЛЕБ	30г/100г
ОРОДИНСКИЙ ХЛЕБ	30г/100г

[illegible]

Приложение Е

Кафе «

Источники рецептур - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:
Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко,
М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 1998. - 656 с.ил.

Рецептура

Уха ростовская

Технологическая карта №1

№

269 Уха ростовская

Расход сырья на 1 порцию, г

Брутто

Нетто

1 Судак

85,5

47

2 Масса вареной рыбы

-

37,5

3 Кости рыбные

50

50

4 Картофель

100

75

5 Петрушка (корень)

13,25

10

6 Лук репчатый

15

12,5

7 Помидоры свежие

50

42,5

8 Масло сливочное

5

5

9 Петрушка (зелень)

1,25

1

10 Вода

275

275

Выход

-

250 г

Технологическая схема приготовления блюда «Уха ростовская»

Петрушка (зелень)

Помыть

Почистить

Петрушка (корень)

Помыть

Почистить

Помидоры свежие

Помыть

Почистить

Лук репчатый

Почистить

Помыть

Картофель

Почистить

Помыть

Вода

Сварить бульон

Процедить бульон

Соединить

Добавить за 10-15 минут до окончания варки

Добавить по окончании варки

Оформление

Отпуск 250 г, t = 75 °С

Кости рыбные

Помыть

Почистить

Нарезать дольками

Судак

Помыть

Почистить

Пластование на филе с кожей и реберными костями

1-2 куса на порцию

Петрушка (зелень)

Помыть

Почистить

Нарезать дольками

Помидоры свежие

Помыть

Почистить

Нарезать дольками

Лук репчатый

Почистить

Помыть

Нарезать дольками

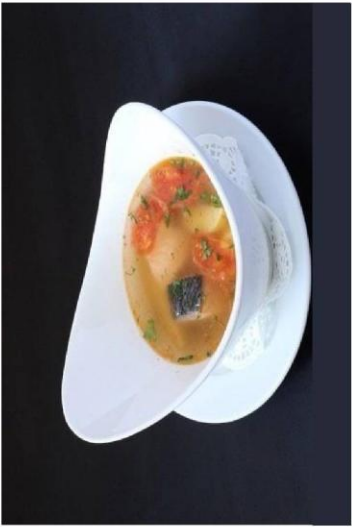
Картофель

Почистить

Помыть

Нарезать дольками

Способ подачи блюда «Уха ростовская»



Из костей рыбных варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель и овощи, нарезанные дольками. За 10—15 мин до окончания варки кладут филе судака (с кожей и реберными костями) 1—2 куса на порцию, затем помидоры, нарезанные дольками, и корень петрушки. По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Уху можно приготовить и без масла. Украшают зеленью петрушки.

Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо реализуется непосредственно после приготовления.
Отпускают по 250 г на 1 порцию.
Срок хранения и реализации 12 часов при температуре +2...+6°С
Температура подачи 10-12°С

Пищевая и энергетическая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал
100 г блюда содержит:			
8,5	2,2	4,4	70,1

Технологический процесс

Технологическая карта №1

Уха ростовская

Рецептура

Расход сырья на 1 порцию, г

Брутто

Нетто

1 Судак

85,5

47

2 Масса вареной рыбы

-

37,5

3 Кости рыбные

50

50

4 Картофель

100

75

5 Петрушка (корень)

13,25

10

6 Лук репчатый

15

12,5

7 Помидоры свежие

50

42,5

8 Масло сливочное

5

5

9 Петрушка (зелень)

1,25

1

10 Вода

275

275

Выход

-

250 г

Технологическая схема приготовления блюда «Уха ростовская»

Петрушка (зелень)

Помыть

Почистить

Петрушка (корень)

Помыть

Почистить

Помидоры свежие

Помыть

Почистить

Лук репчатый

Почистить

Помыть

Картофель

Почистить

Помыть

Вода

Сварить бульон

Процедить бульон

Соединить

Добавить за 10-15 минут до окончания варки

Добавить по окончании варки

Оформление

Отпуск 250 г, t = 75 °С

Кости рыбные

Помыть

Почистить

Нарезать дольками

Судак

Помыть

Почистить

Пластование на филе с кожей и реберными костями

1-2 куса на порцию

Петрушка (зелень)

Помыть

Почистить

Нарезать дольками

Помидоры свежие

Помыть

Почистить

Нарезать дольками

Лук репчатый

Почистить

Помыть

Нарезать дольками

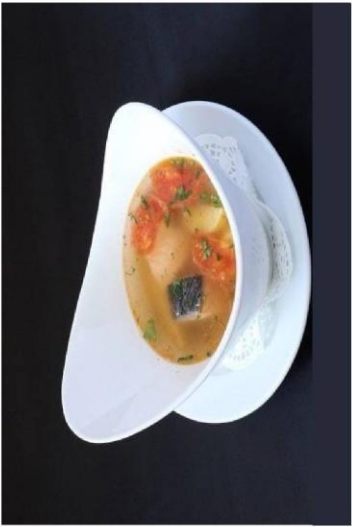
Картофель

Почистить

Помыть

Нарезать дольками

Способ подачи блюда «Уха ростовская»



Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо реализуется непосредственно после приготовления.
Отпускают по 250 г на 1 порцию.
Срок хранения и реализации 12 часов при температуре +2...+6°С
Температура подачи 10-12°С

Пищевая и энергетическая ценность.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кКал
100 г блюда содержит:			
8,5	2,2	4,4	70,1

Приложение Ж

**Примерные данные для составления графиков загрузки залов
для предприятий общественного питания различных типов**

Городской ресторан

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

Ресторан

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

Приложение Ж
(Продолжение)

**Ресторан при гостинице для обслуживания
туристов полным дневным рационом**

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

Кафе

Часы работы	С самообслуживанием		С обслуживанием официантами		Кафе при вокзале	
	оборачи- ваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачи- ваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачи- ваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %
7 – 8	–	–	–	–	2	20
8 – 9	2	50	–	–	2	30
9 – 10	2	30	–	–	2	40
10 – 11	2	30	1,5	30	2	40
11 – 12	2	40	1,5	40	2	60
12 – 13	2	90	1,5	90	2	85
13 – 14	2	90	1,5	100	2	90
14 – 15	2	100	1,5	90	2	65
15 – 16	2	60	1,5	50	2	50
16 – 17	2	60	1,5	50	2	50
17 – 18	2	40	1,5	30	2	30
18 – 19	2	60	0,5	60	2	50
19 – 20	1,5	90	0,5	90	2	60
20 – 21	1,5	90	0,5	90	2	50
21 – 22	1,5	80	0,5	60	2	40

Приложение Ж
(Продолжение)

Специализированные кафе

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

Столовая общедоступная и столовая диетическая

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

Приложение Ж
(Продолжение)

Пивной бар

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

Закусочная, чайная, шашлычная

Часы работы	Закусочная		Чайная		Шашлычная с обслуживанием официантами	
	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 час, раз	средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	40	–	–	–	–
9 – 10	3	50	2	60	–	–
10 – 11	3	50	2	50	1,5	40
11 – 12	2	50	2	40	1,5	60
12 – 13	2	90	2	90	1	80
13 – 14	2	90	2	100	1	100
14 – 15	2	90	2	50	1	90
15 – 16	3	60	2	40	1	90
16 – 17	3	60	2	40	1	60
17 – 18	3	30	2	100	1	60
18 – 19	3	50	1	100	0,6	70
19 – 20	3	60	1	80	0,6	100
20 – 21	3	30	1	70	0,6	100
21 – 22	–	–	1	50	0,6	80

Приложение И

**Коэффициенты потребления блюд общественного питания
различных типов**

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		холодных	первых	вторых	сладких
	<i>m</i>	<i>mх</i>	<i>mI</i>	<i>mII</i>	<i>мсл</i>
I. Столовые					
Открытого типа	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При промышленных предприятиях:					
по абонеентам (обед)	3,0—4,0				
При вузах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
завтрак	1,8	0,5	—	1,0	0,30
обед (свободный выбор блюд)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
обед (по абонеентам)	3,0—4,0				
ужин	1,5	0,5	—	0,8	0,2
II. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские, работающие днем по сокращенному меню:					
днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
III. Кафе					
Общего типа					

Приложение И
Продолжение)

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		холодных	первых	вторых	сладких
	<i>m</i>	<i>mх</i>	<i>ml</i>	<i>mII</i>	<i>мсл</i>
С самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные					
1. С самообслуживанием:					
молочные	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерские	0,3	—	—	—	0,3
2. С обслуживанием официантами:					
молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
мороженое	1,0	—	—	—	1,0
IV. Закусочные					
1. С самообслуживанием:					
общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	—
сосисочные	1,2	0,4	—	0,8	—
пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	—
2. С обслуживанием официантами:					
шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	—
V. Домовая кухня	2,2	0,33	0,66	1,0	0,11

Приложение К

**Примерные нормы потребления горячих, холодных напитков,
хлеба, кондитерских изделий на одного человека**

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
		общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале			
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>
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
<i>В том числе:</i>										
фруктовая вода		0,03	–	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		–	–	–	–	0,1	0,05	0,03	–	–
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	100	100	150	150	100	130	75	75	–
<i>В том числе:</i>										
Ржаной		50	50	100	75	50	80	25	25	–
Пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	–
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	Шт.	0,30	–	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5

Приложение Л

**Рекомендуемые ассортиментные минимумы
кулинарной продукции**

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

Приемы пищи	Количество наименований блюд в дневном меню						
	холодные блюда и закуски	супы	вторые горячие блюда	горячие напитки	сладкие блюда	молоко и кисломолочные продукты	мучные кондитерские и булочные изделия
Завтрак	3	–	2	2	2	3	4
Обед	4	3	6	3	3	3	5
Ужин	3	1	4	2	1	1	3
Общее количество блюд в дневном меню	4	3	6	3	3	3	5

**Рекомендуемый ассортимент минимум наименований блюд,
кулинарных и кондитерских изделий для ресторанов**

Класс ресторана	Холодные блюда и закуски	Горячие закуски	Супы	Вторые горячие блюда	Сладкие блюда	Напитки		Мучные кондитер- ские и булочные изделия
						горячие	холодные	
Люкс	15	3	5	30	6	3	3	6
Высший	13	2	4	15	4	3	3	6
Первый	10	2	4	11	4	2	2	5

Приложение Л

(Продолжение)

**Рекомендуемый ассортимент минимум наименований блюд,
кулинарных и кондитерских изделий для специализированных
предприятий**

Блюда, изделия, продукты	Количество наименований блюд в меню				
	шашлычной	котлетной	пельменной	кафетерия	блинной
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>
Холодные блюда и закуски	3-4	–	4-5	бутерброды 5-6	2-3
Горячие блюда	4-5	2-3	2-4	–	
Бульон	–	1	1	–	1
Молоко и кисломолочные продукты	–	2	2	–	–
Мучные кондитерские и булочные изделия	–	2	3-4	8-10	–
Горячие напитки	2	2	2-3	4-6	2
Холодные напитки	×	2	2	×	2
Мороженое	–	–	–	–	×
Мучные блюда	–	–	–	–	4
Сладкие блюда	–	–	–	–	2

Примечание: знаком × отмечены блюда, предусмотренные в ассортименте предприятия

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

Блюда, изделия, продукты	Количество наименований блюд в меню					
	коктейль-бара	десертного молочного	кофейного, шоколадного	гриль-бара	салатного	пивного
Коктейли безалкогольные, холодные напитки	8-10	6-8	–	6-8	–	–
Сладкие блюда, мороженое	–	3-4	–	–	–	–
Горячие напитки		1-2	1-2	1	1-2	1
Мучные кондитерские изделия	5-6	5-10	5-10	3-4	3-4	3-4
Холодные блюда	–	–	–	3-4	8-10	4-5
Горячие блюда	–	–	–	1-2	1-2	3-4
Пиво	–	–	–	–	–	3-4
Минеральные, прохладительные воды и т.д	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4

Приложение Л
(Продолжение)

**Рекомендуемый ассортиментный минимум наименований блюд,
кулинарных и кондитерских изделий для кафе**

Блюда, изделия, продукты	Количество наименований блюд в меню					
	обще- го типа	молодеж- ного	кондитер- ской	мороже- ного	молоч- ной	дет- ского
Горячие на- питки	6-8	5-6	6-8	2-3	2-3	3-5
Холодные напитки	3-4			2-3	×	
Молоко и кисломо- лочные продукты	3	—	3		6	×
Мучные кондитер- ские и булочные изделия	7	8-10	10-15	5-6	5-6	8-10
Горячие блюда	3-4	3-4	—	—	3-4	3-4
Холодные блюда и закуски	4	3-4	—	—	—	3-4
Сладкие блюда	5-6	4-5	4	5-6	3-4	4-5
Коктейли молочные, сливочные, фруктовые	—	6-8	×	3-4	4	6-8
Мороженое	—	×	×	4	2	×

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методические указания
по выполнению курсового проекта*

Составитель: Бояркина Марина Андреевна

В авторской редакции

Изд. № 134/2024. Объем 2,75 п.л. Усл. печ. л. 2,56. Уч.-изд. л. 2,695.
Издательский центр ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет»