МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное государственное бюджетное образовательное учреждение

среднего профессионального образования

«Спасский политехнический техникум»

 УТВЕРЖДАЮ

 Старший методист

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Ю.Коновалова

 «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2015 года

**МетодическиЕ рекомендации по разработке курсовой**

**работы**

**по профессиональному модулю ПМ-06.**

**« Управление структурным подразделением организации»**

**Специальность 19.02.10. Технология продукции общественного питания**

**Спасск 2015СОДЕРЖАНИЕ**

|  |
| --- |
| **Цели и задачи курсовой работы**. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 3 |
| I. Выборы темы. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .3 |
| II. Изучение литературы, ее анализ и составление |
| библиографического списка. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .4 |
| **Рекомендуемая литература**. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .4 |
| III. Оформление курсовой работы. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .5 |
| IV. Защита курсовой работы . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .5 |
| **Содержание курсовой работы** . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .6 |
| 1. Содержание . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .6 |
| 2. Введение . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .6 |
| 3. Теоретическая часть. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 6 |
| 4. Технологическая часть. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .6 |
| 5. Заключение . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .16 |
| 6. Приложения . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 16 |
| ***Приложение 1***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 18 |
| ***Приложение 2*.** . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 20 |
| ***Приложение 3***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 21 |
| ***Приложение 4*.** . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 22 |
| ***Приложение 5***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 23 |
| ***Приложение 6***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 24 |
| ***Приложение 7***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 25 |
| ***Приложение 8***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 26 |
| ***Приложение 9***. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . 28 |
| **Приложение 10………………………………………………………………** 29 |
|  |
|  |

### *ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ*

 Программа профессионального модуля ПМ-06 «Управление структурным подразделением организации» предназначена для студентов специальности 19.02.01 «Технология продукции общественного питания».

 Цель – приобретение теоретических знаний и практических навыков в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции.

 Задачи – научить будущего специалиста самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, умению выбирать эффективные организационные формы и методы для деятельности предприятия общественного питания.

 Курсовое проектирование по специальным дисциплинам является самостоятельной работой студента, обобщающей, закрепляющей и углубляющей знания, полученные при изучении дисциплины «Управление структурным подразделением организации».

Подготовка и написание курсовой работы состоит из этапов:

1. Выбор и получение от руководителя рекомендаций по методам исследования и источникам информации.

2. Изучение литературы и ее анализ.

3. Разработка плана курсовой работы.

4. Проведение технологических расчетов.

5. Оформление курсовой работы и рецензирование ее руководителем.

6. Защита курсовой работы.

**I. ВЫБОР ТЕМЫ**

Работа над курсовой работой начинается с выбора темы из утвержденного перечня (см. ***Приложение 1***). Студент выбирает тему, исходя из своего уровня понимания, оценки ее теоретического и практического значения, интереса.

**II. ИЗУЧЕНИЕ ЛИТЕРАТУРЫ, ЕЕ АНАЛИЗ И СОСТАВЛЕНИЕ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО СПИСКА**

Изучение информационных материалов дает возможность студентам полнее раскрыть разделы курсовой работы. При работе с литературой необходимо полностью записать автора книги, ее название, место издания, название издательства, год выпуска.

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. ГОСТ 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий».
2. ГОСТ 50764- «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. ГОСТ Р 28-1-95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
4. ГОСТ Р 50763-2007. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50764-2007. Услуги общественного питания. Общие требования.
6. ГОСТ Р 50935-2007. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.
7. Аносова М.М., Аграновский Е.Д., Лифанова Р.Ф. Организация производства на предприятиях общественного питания. — М.: «Экономика», 2008.
8. Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. М.: Экономика, 2007.
9. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
10. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. М.: Высшая школа, 2009.
11. ГОСТ Р 50762-2007. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования.
12. Журналы: «Питание и общество», «Гурман»,«Вы и Ваш ресторан», «Ресторанные ведомости».
13. Методические рекомендации по составлению ассортимента меню.
14. Сборник рецептур блюд диетического питания. — Киев, 1988.
15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. — М.: «Вика», 1992.

**III. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**Курсовая работа должна содержать** не менее 25 страниц машинописного текста на одной стороне писчей бумаги формата А-4 с полями и представляется в сброшюрованном виде. Студент отвечает за грамотность и правильность оформления курсовой работы.

**Размеры полей: левого** — не менее 25-30 мм, **правого** — не менее 10, **верхнего** — не менее 15-20 мм, **нижнего** — не менее -20 мм.

**Заглавия разделов** пишутся с красной строки с нового листа.

**Страницы** нумеруются последовательно в нарастающем порядке, начиная со второго листа.

Все **таблицы**, приводимые в тексте, нумеруются арабскими цифрами на протяжении всего текста.

***Курсовая работа имеет:***

**титульный лист** ( ***Приложение 2***), за которым следует задание на курсовую работу **(Приложение** **3**) руководителя курсового проекта, затем содержание ( ***Приложение 4***) и содержательную часть в конце работы помещается рецензия (**Приложение 5**)

**IV. ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

В установленные сроки завершенная работа представляется научному руководителю на рецензирование. Руководитель определяет уровень и качество ее выполнения.

Процедура защиты работы включает:

— сообщение студента по теме работы с использованием презентации проекта;

— вопросы к студенту;

— выступление руководителя о качестве выполнения работы;

— выставление оценки.

**Оценка курсовой работы** 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;

— соблюдение требований к оформлению курсовой работы и аккуратность в ее исполнении.

Оценивается курсовая работа по пятибалльной системе.

**СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

***1. Содержание***

В содержании дается формулировка всех глав или разделов и параграфов. Оглавление дается по образцу.

***2. Введение***

Курсовая работа начинается с введения, в котором излагаются цель курсового проектирования, актуальность исследования, цели, формулируются исследовательские и практические задачи. Объем введения — 1-2 страницы.

***3. Теоретическая часть***

В теоретической части следует дать подробную характеристику проектируемого предприятия в целом и цеха. Объем теоретической части 3-4 страницы.

1.1. **Характеристика проектируемого предприятия**

 а) название предприятия, определение типа, класса согласно ГОСТ 50762-95;

 б) разработать элементы фирменного стиля (название, товарный знак, логотип, фирменный цвет);

 в) составить перечень предоставляемых услуг населению согласно ГОСТ 50764-95.

 **1.2. Характеристика разрабатываемого цеха** (назначение, функции, ассортимент, взаимосвязь с другими цехами и помещениями, последовательность технологического процесса, режим работы).

1. Назначение цеха и его функции.

2. Взаимосвязь с другими цехами и помещениями.

3.Ассортимент продукции.

 4. Последовательность технологического процесса.

5. Режим работы.

***4. Технологическая часть***

Технологическая часть курсовой работы должна состоять из расчетов. В качестве исследования предлагается разработать производственную программу цеха. Производственной программой предприятия являются составленные планы-меню на основе ассортиментного количества блюд и напитков.

Этапы выполнения производственной программы представлены ниже.

**1. Составление таблицы и графика загрузки зала**

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле:

## Nч= Р · φч · хч/ 100,

 где: Nч – количество посетителей за час;

Р – вместимость зала;

φч – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

хч – загрузка зала в данный час, %

***Примерное значение оборачиваемости*** одного ***места*** и среднего процента загрузки зала в зависимости от типа предприятия смотри в **Приложении 6.**

Рассчитав количество посетителей за каждый час работы предприятия, оформляем таблицу № 1.

***Таблица № 1***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Часы работы предприятия | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки | Количество посетителей |
| 1 | 8—9 | 3 | 30 | 90 |
| 2 | 9—10 | 3 | 20 | 60 |
| ………. | ……… | ……… | ……… | ……… |
| ………. | ……… | ……… | ……… | ……… |

ИТОГО:

Коэффициент пересчета блюд (К) оформляется по формуле:

К = Nчас./ N(день), где

 Nчас. – количество потребителей прошедших через торговый зал за 1 час;

 N(день) – количество потребителей прошедших через торговый зал за день.

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

Nд = Σ**Nч,**

где: Nд – число потребителей, обслуживаемых в течение дня;

Nч – количество посетителей за час.

**2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале**

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

**nд**=*Nд∙m*,

где **nд** — количество блюд:

***Nд*** — количество посетителей за день;

*m* — коэффициент потребления блюд (см. **Приложение 7**).

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

*n = Nд∙mх.б.*

*n = Nд∙mIб.*

*n = Nд∙mIIб.*

*n = Nд∙сл.б.,*

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

 ***Nд*** — количество посетителей за день;

***m*** — коэффициент потребления соответственно холодных, первых, вторых, сладких блюд.

Определение **количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба** производится в соответствии с нормами потребления, действующими в данном типе предприятия. Количество напитков определяем по формуле:

***n =****Nд∙H*,

где ***n***— количество напитков, кондитерских изделий и хлеба;

 ***Н*** — норма потребления (см. **Приложение 8**).

Полученные результаты сводим в таблицы:

***Таблица № 2***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п наименов. блюд | Кол-вопотребления | Коэффициент потребления | Кол-во блюд |
| 1. Холодные блюда |  |  |  |
| 2. Первые блюда |  |  |  |
| 3. Вторые блюда |  |  |  |
| 4. Сладкие блюда |  |  |  |

ИТОГО:

***Таблица № 3***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п наименов. блюд | Кол-вопотребления | Нормы потребления | Кол-во блюд |
| л/кг/шт | в порциях |
| 1. Горячие напитки |  |  |  |  |
| 2. Холодные напитки |  |  |  |  |
| 3. Кондитерские изд. |  |  |  |  |
| 4.Хлеб и хлебобулочные изделия |  |  |  |  |

ИТОГО:

**3. Разработка ассортиментного минимума** осуществляется с

помощью Методических указаний по развитию, размещению сети специализированных предприятий общественного питания и требования к их организации, в которых дан уточненный ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для этих предприятий.

**4. Составление плана-меню**

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню (см. **Приложение 9**), ассортиментный минимум для каждого предприятия, количество посетителей за день, наличие оборудования,

квалификацию поваров. План-меню следует составлять по форме:

***Таблица № 4***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Выход, гр | № по Сборнику рецептур | Наименование блюд | Кол-во блюд | Ответственный за приготовление (повар) |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| I. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ |
|  | 121 | Окунь заливной | 50 |  |
|  | 141/819/90 | Ростбиф хол. с гарн. | 60 |  |
|  | 52 | Салат витаминный | 150 |  |
|  | 96 | Икра баклажанная | 110 |  |
|  |  | ВСЕГО: |  | и т. д. |

**5. Составление таблицы и графика реализации блюд и напитков**

На основании таблицы загрузки зала и плана-меню количество блюд того или иного наименования за каждый час работы предприятия определяем по формуле:

Nчас = Nдень ∙ К, где

Nдень – общее количество блюд данного вида;

 К – коэффициент пересчета блюд.

Полученные данные сводим в таблицу:

 ***Таблица № 5***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  № п/п | Наименование блюд | Кол-во блюд за день | 10/11 | 11/12 | 12/13 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

По составленным формулам вначале производим расчет коэффициента пересчета блюд за каждый час работы предприятия (Таблица №1), но только тех, которые готовятся в холодном цехе (холодные блюда и закуски, сладкие блюда, холодные напитки и холодные и сладкие супы), или в горячем цехе (первые, вторые блюда, горячие напитки, гарниры, горячие закуски). Полученные при расчете данные оформляем в виде таблицы:

**6. Расчет рабочей силы для цеха**

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

N1 = n ∙ Нвр / 3600 ∙ Тсм ∙ λ, где

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

Нвр - норма времени на изготовление единицы изделия, с. (см. Приложения 9 в методических указаниях);

Tсм - продолжительность смены, ч. (T = 7-7,2; 8-8,2; 10-10,2; 11-11,2 ч);

λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда

(λ =1,14).

Расчет рабочей силы сводится в таблицу следующей формы:

***Таблица № 7***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование блюд | Кол-во блюд | Нормавремени | Кол-воработников |
| 1. | Салат из св. помидоров | 100 | 108 | 0,17 |
|  | и т. д. |  |  |  |

ИТОГО:

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

***,***

где ***N2*** — общее число работников в цехе;

***N1*** — расчетное количество работников;

***K1*** — коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни.

**7. Составление графика выхода на работу**

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу. Правильно работающий и соблюдаемый на предприятии режим труда и отдыха обеспечивают повышение производительности труда работников, значительно снижают травматизм и заболеваемость, повышают дисциплину и культуру производства. При составлении графика вначале производится расчет эффективного рабочего времени, т. е. времени, которое должен отработать каждый повар за календарный месяц. Расчет производится по формуле:

***Ээф = [К – (П + В)] ***,

где ***Ээф*** — эффективный фонд рабочего времени;

***К***— количество календарных дней;

***П***— количество праздничных дней;

***В*** — количество выходных дней;

***Тсм***— продолжительность рабочей смены (8,8,2:7,7,2:1,11,2).

Затем составляется график выхода на работу поваров цеха на определенный месяц в виде таблицы:

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***График выхода на работу поваров горячего цеха на январь месяц***

 ***Таблица 8***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ф.И.О. | Должность | Дни месяца | Эффектив. фондЭэф |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | ит.д. |  |
| 1. Петров О.И. | повар 3 р. | 6—14 |  |  |  |  |  |  |  | 184 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**11. Расчет общей площади цеха**

 Расчет производственных помещений по норме площади на одного работающего производится по формуле: $ S\_{общ}$ **= N\*n,** где

$S\_{ общ}$ – общая площадь цеха, $м^{2}$.

N – количество работников в цехе.

n – норма площади на одного работающего, $м^{2}.$

***5. Заключение***

В заключении подводится итог проведенных исследований и расчетов, указывается практическая значимость выполненного исследования.

Объем заключения - 1-2 страницы.

***6. Приложения***

Приложения оформляются как продолжение работы и располагаются в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа словом «Приложение» в правом верхнем углу и нумеруется последовательно.

Разработчик:

Преподаватель В.М.Королева

 ***Приложение 1***

**Примерная тематика курсовых работ**

1. Организация работы кафе на 25 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
2. Организация работы кафе на 30 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
3. Организация работы кафе на 50 мест. Организация производства продукции в кондитерском цехе.
4. Организация работы кафе на 75 мест. Организация производства продукции в овощном цехе.
5. Организация работы кафе-мороженое на 25 мест
6. Организация работы кафе-мороженое на 30 мест
7. Организация работы кафе-мороженое на 50 мест
8. Организация работы кафе-кондитерское на 25 мест
9. Организация работы кафе-кондитерское на 30 мест
10. Организация работы школьной столовой. Организация производства продукции в горячем цехе.
11. Организация работы школьной столовой. Организация производства продукции в холодном цехе.
12. Организация работы столовой при высшем учебном заведении. Организация производства продукции в горячем цехе.
13. Организация работы столовой при высшем учебном заведении. Организация производства продукции в холодном цехе.
14. Организация работы столовой при предприятии. Организация производства продукции в горячем цехе.
15. Организация работы столовой при предприятии. Организация производства продукции в холодном цехе.
16. Организация работы кафе молодежного на 30 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
17. Организация работы кафе молодежного на 45 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
18. Организация работы кафе молодежного на 50 мест. Организация производства продукции в овощном цехе.
19. Организация работы кафе молодежного на 100 мест. Организация производства продукции в кондитерском цехе.
20. Организация работы ресторана класса люкс на 75 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
21. Организация работы ресторана класса люкс на 100 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
22. Организация работы ресторана высшего класса на 50 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
23. Организация работы ресторана высшего класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
24. Организация работы ресторана первого класса на 100 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
25. Организация работы ресторана первого класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
26. Организация работы ресторана при гостинице. Организация производства продукции в холодном цехе.
27. Организация работы ресторана при гостинице. Организация производства продукции в горячем цехе.
28. Организация работы ресторана, специализирующегося на русской кухне, на 110 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
29. Организация работы ресторана, специализирующегося на русской кухне, на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
30. Организация работы ресторана, специализирующегося на итальянской кухне, на 110 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
31. Организация работы ресторана, специализирующегося на японской кухне, на 50 мест. Организация производства продукции в холодном (горячем) цехе.
32. Организация работы бара высшего класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
33. Организация работы бара первого класса на 50 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
34. Организация работы пивного бара высшего класса на 75 мест. Организация производства продукции в горячем цехе.
35. Организация работы гриль-бара 50 мест. Организация производства продукции в горячем (холодном) цехе.
36. Организация работы ресторана, специализирующегося на итальянской кухне, на 110 мест. Организация производства продукции в холодном цехе.
37. Организация работы суши-бара на 50 мест.
38. Организация работы закусочной на 45 мест.

 ***Приложение 2***

**Министерство образования рязанской области**

**областное государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования**

 **«СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**Курсовая работа**

**по профессиональному модулю 06**

**по дисциплине**

**«Управление структурным подразделением»**

Наименование специальности

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Тема: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **Выполнил:**

 **обучающийся гр. Т-41**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

 **проверилА:**

 **преподаватель**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.М. Королева**

 **Спасск 2015**

 **Приложение 3**

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНО ОБРАЗОВАНИЯ «СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

ЗАДАНИЕ

По выполнению курсовой работы по профессиональному модулю

06 «Управление структурным подразделением»

По специальности 19.02.10 «Технология общественного питания»

Студенту 4 курса группы Т-41\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема курсовой работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Перечень подлежащих разработке вопросов:**

Введение ( актуальность темы, объект, цель и задачи исследования, состояние отрасли на современном этапе).

1. Теоретический раздел

1.1. Характеристика предприятия :

а) определение типа, класса согласно ГОСТ 50762-95;

б) разработать элементы фирменного стиля (название, товарный знак, логотип, фирменный цвет);

в) составить перечень предоставляемых услуг населению согласно ГОСТ 50764-95.

1.2. Характеристика разрабатываемого цеха ( назначение, функции, ассортимент, взаимосвязь с другими цехами и помещениями, последовательность технологического процесса, оснащение оборудованием, режим работы, санитарные требования).

2. Технологический раздел. (определение мощности и составления производственной программой цеха. Составление таблицы и загрузки зала; определение количества блюд и напитков реализуемых в зале; разработка ассортиментного минимума; составление плана меню; составление таблицы реализации блюд и напитков; расчет количества сырья весом брутто и нетто; расчет рабочей силы; расчет площади цеха; составление графика выхода на работу).

3. Графический раздел. (калькуляционная карточка; технологическая карточка; план цеха).

Заключение и список литературы.

Дата выдачи: 14.10.15 Дата сдачи 25.02.2015

Преподаватель – руководитель В.М Королева

Студент группы Т-41 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ***Приложение 4***

**СОДЕРЖАНИЕ.**

Введение.

1. Теоретический раздел.
	1. Характеристика предприятия.
	2. Характеристика проектируемого цеха.

 2. Технологический раздел.

* 1. Определение мощности и составления производственной программой цеха. Составление таблицы и загрузки зала.
	2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале.
	3. Разработка ассортиментного минимума.
	4. Составление плана меню.
	5. Составление таблицы реализации блюд и напитков.
	6. Расчет количества сырья весом брутто и нетто.
	7. Расчет рабочей силы.
	8. Расчет площади цеха.
	9. Составление графика выхода на работу.

 3. Приложения.

 1. Технико-технологические карты на блюда (фирменные блюда)

2. Технологические карты.

3. Калькуляционные карточки.

4. График выхода на работу.

5. План цеха с размещением оборудования.

Библиографический список.

Заключение.

  **Приложение 5**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СПАССКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

### ОТЗЫВ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

По профессиональному модулю ПМ-06 «Управление структурным подразделением».

Студентки 4 курса группы Т-41

|  |
| --- |
|  |
| (фамилия, имя, отчество студента) |

|  |
| --- |
|  (тема курсовой работы) |
|  |
|  |

Совпадает ли предметная область курсовой работы со специализацией в рамках специальности?

|  |  |
| --- | --- |
|  | Да |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Нет |
| *Королева Вера Михайловна* |
| (руководитель) |

Соответствует ли предмет и объект исследования поставленной проблеме?

|  |  |
| --- | --- |
|  | Да |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Нет |

Соответствует ли структура работы, поставленным задачам?

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимально |
|  | Достаточно |
|  | Недостаточно |

Содержатся ли во введении все необходимые элементы (актуальность, объект, предмет, цель, задачи)?

|  |  |
| --- | --- |
|  | Да |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Нет |

Уровень работы с источниками и литературой:

* нормативными актами и статистическими данными,

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимальный |
|  | Достаточный |
|  | Недостаточный |

* монографической и учебной литературой,

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимальный |
|  | Достаточный |
|  | Недостаточный |

* периодической печатью, электронными ресурсами,

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимальный |
|  | Достаточный |
|  | Недостаточный |

* документами финансовой и бухгалтерской отчетности.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимальный |
|  | Достаточный |
|  | Недостаточный |

Теоретический уровень работы.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимальный |
|  | Достаточный |
|  | Недостаточный |

 Практический уровень объекта исследования.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимальный |
|  | Достаточный |
|  | Недостаточный |

Достаточно ли выполнена расчетная часть.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимально |
|  | Достаточно |
|  | Недостаточно |

Отвечает ли заключение на все вопросы, поставленные во введении.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Да |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Нет |

Работа оформлена в соответствии с предъявляемыми требованиями.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Да |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Нет |

Показательность материалов, вынесенных в качестве приложения.

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимально |
|  | Достаточно |
|  | Недостаточно |

Тема курсовой работы раскрыта

|  |  |
| --- | --- |
|  | Оптимально |
|  | Достаточно |
|  | Недостаточно |

Уровень владения студентом представленным материалом:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Достаточно |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Недостаточно |

|  |  |
| --- | --- |
| Положительные моменты работы: |  |
|  |
|  |
|  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| Недостатки: |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

Соответствует ли работа требованиям, предъявляемым к курсовой работе по предмету «Управление структурным подразделением».

|  |  |
| --- | --- |
|  | Да |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Нет |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

В целом, работа выполнена на достаточно высоком уровне и, при соответствующей защите может быть оценена на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Рецензент |  |  | *В.М. Королева* |
|  | (подпись) |  | (Фамилия, имя, отчество) |

|  |
| --- |
| д |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

***Приложение 6***

**График загрузки общедоступной и диетической столовых**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Общедоступная | Диетическая |
| Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала |
| 8—9 | 3 | 40 | 2 | 80 |
| 9—10 | 3 | 30 | 30 | 60 |
| 10—11 | 3 | 30 | 2 | 30 |
| 11—12 | 2 | 50 | 1,5 | 90 |
| 12—13 | 2 | 80 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 2 | 90 | 1,5 | 90 |
| 14—15 | 2 | 90 | 1,5 | 90 |
| 15—16 | 2 | 50 | 1,5 | 50 |
| 16—17 | 2 | 3- | 1,5 | 30 |
| 17—18 | 2 | 40 | 2 | 50 |
| 18—19 | 2 | 60 | 2 | 60 |
| 19—20 | 2 | 30 | 2 | 40 |

**Городской ресторан или ресторан при гостинице**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Городской ресторан | Ресторан при гостинице |
| Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала |
| 8—9 |  |  | 2 | 50 |
| 9—10 |  |  | 2 | 80 |
| 10—11 |  |  | 2 | 30 |
| 11—12 | 1,5 | 60 | 1,5 | 90 |
| 12—13 | 1,5 | 90 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 1,5 | 100 | 1,5 | 90 |
| 14—15 | 1,5 | 90 | 1,5 | 90 |
| 15—16 | 1,5 | 60 | 1,5 | 90 |
| 16—17 | 1,5 | 50 | 1,5 | 50 |
| 17—18 | 1,5 | 50 | 1,5 | 50 |
| 18—19 | 0,4 | 50 | 0,6 | 90 |
| 19—20 | 0,4 | 100 | 0,6 | 100 |
| 20—21 | 0,4 | 100 | 0,6 | 100 |
| 21—22 | 0,4 | 100 | 0,6 | 90 |
| 22—23 | 0,4 | 80 | 0,6 | 80 |

***Приложение 6***

**Кафе общего типа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Часы работы | Самообслуживание | Обслуживание официантами |
| Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала |
| 8—9 | 2 | 50 | 1,5 | 30 |
| 9—10 | 2 | 30 | 1,5 | 30 |
| 10—11 | 2 | 30 | 1,5 | 30 |
| 11—12 | 2 | 40 | 1,5 | 40 |
| 12—13 | 2 | 100 | 1,5 | 90 |
| 13—14 | 2 | 100 | 1,5 | 100 |
| 14—15 | 2 | 100 | 1,5 | 90 |
| 15—16 | 2 | 60 | 1,5 | 50 |
| 16—17 | 2 | 30 | 1,5 | 40 |
| 17—18 | 2 | 40 | 1,5 | 30 |
| 18—19 | 2 | 60 | 0,5 | 60 |
| 19—20 | 1,5 | 90 | 0,5 | 90 |
| 20—21 | 1,5 | 90 | 0,5 | 90 |
| 21—22 | 1,5 | 90 | 0,5 | 60 |

**Специализированные кафе**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Часы работы | Кафе-кондитерское | Кафе-мороженое | Кафе-детское |
| Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала | Оборачиваемость одного места | Средний % загрузки зала |
| 9—10 | 3 | 30 |  |  | 2 | 50 |
| 10—11 | 3 | 50 |  |  | 2 | 50 |
| 11—12 | 3 | 60 | 2 | 30 | 2 | 50 |
| 12—13 | 2 | 90 | 2 | 60 | 2 | 90 |
| 13—14 | 2 | 90 | 2 | 80 | 2 | 90 |
| 14—15 | 3 | 90 | 2 | 50 | 2 | 80 |
| 15—16 | 3 | 60 | 2 | 30 | 2 | 60 |
| 16—17 | 3 | 40 | 2 | 20 | 2 | 30 |
| 17—18 | 2 | 50 | 2 | 30 | 2 | 40 |
| 18—19 | 2 | 70 | 2 | 50 | 2 | 70 |
| 19—20 | 2 | 90 | 1,2 | 60 | 2 | 60 |
| 20—21 | 2 | 60 | 1,2 | 60 |  |  |
| 21—22 | 2 | 50 | 1,2 | 30 |  |  |

***Приложение 7***

**Коэффициенты потребления блюд общественного питания различных**

**типов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предприятияобщественного питания | Коэффициент потребления блюд | Коэффициент потребленияотдельных видов блюд |
| Холодных | Первых | Вторых | Сладких |
| **I. Столовые** |
| Общедоступны | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Диетические | 2,8 | 0,4 | 0,75 | 1,0 | 0,65 |
| При учреждениях | 2,8 | 0,5 | 1,0 | 1,0 | 0,30 |
| При пром. предприятиях |  |  |  |  |  |
| По абонементам (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 | 2,5 | 0,5 | 0,75 | 1,0 | 0,25 |
| Ужин | 1,5 | 0,5 | — | 0,8 | 0,20 |
| **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 |
| **III. Кафе** |
| Общего типа с самообслуж. | 1,6 | 0,64 | 0,08 | 0,72 | 0,16 |
| С обслуж. официантами | 2,0 | 0,8 | 0,1 | 0,9 | 0,2 |
| Специализированные: |  |  |  |  |  |
| Молочные, детские | 1,6 | 0,5 | 0,1 | 0,75 | 0,25 |
| Кондитерские | 0,3 |  |  |  | 0,3 |
| Молодежные | 2,0 | 0,64 | 0,08 | 0,75 | 0,53 |
| Мороженое | 1,0 | — | — | — | 1,0 |
| **IV. Закусочные** |
| Общего типа | 1,5 | 0,53 | 0,15 | 0,75 | 0,07 |
| Пирожковые | 1,2 | 0,2 | 0,3 | 0,7 | — |
| 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 | — |
| Шашлычные | 1,6 | 0,6 | — | 1,0 | — |
| **V. Домовые кухни** | 2,2 | 0,33 | 0,66 | 1,1 | 0,11 |

***Приложение 8***

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Столовые | Рестораны | Столовая | Кафе |
| Общедоступная | При пром. предприятии | Городской | При гостинице | Диетическая |
| Горячие напитки | 0,1 | 0,08 | 0,05 | 0,05 | 0,06 | 0,14 |
| В т. ч. чай в % | 40 | 50 | 20 | 20 | 80 | 10 |
| Кофе в % | 50 | 60 | 70 | 70 | 40 | 70 |
| Какао в % | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 20 |
| Холодные напитки | 0,05 | 0,10 | 0,25 | 0,25 | 0,05 | 0,08 |
| Фруктовые воды, л | 0,03 | 0,07 | 0,09 | 0,09 | — | 0,03 |
| Минерал. воды, л | 0,10 | 0,02 | 0,14 | 0,04 | 0,03 | 0,03 |
| Натурал. соки, л | 0,01 | 0,01 | 0,02 | 0,02 | 0,02 | 0,02 |
| Хлеб и хлебобул. изделия, гр |  |  |  |  |  |  |
| Ржаной | 100 | 200 | 50 | 50 | 60 | 100 |
| Пшеничный | 150 | 100 | 100 | 100 | 90 | 75 |
| Кондитерские и булочные изделия в шт. | 0,3 | — | 0,5 | 0,5 | 1 | 1,25 |
| Конфеты, печенья, кг | 0,01 | — | 0,02 | 0,02 | 0,01 | — |
| Фрукты | 0,03 | 0,05 | 0,075 | 0,075 | 0,03 | — |

***Приложение 9***

Примерный ассортимент определяет количество наименований блюд, их характер, предоставляя свободу выбора блюд в установленных правилах для данного типа предприятия.

Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором, перечень блюд и закусок, указанных в меню, должен выдерживаться в течение всего рабочего дня предприятия.

В бланке меню ассортимент закусок и напитков излагается в соответствии с порядком их подачи и потребления:

1) холодные блюда и закуски: рыбная гастрономия — холодные рыбные блюда; мясная гастрономия — холодные блюда из мяса и мясопродуктов, холодные блюда из домашней птицы и дичи, салаты и винегреты; сыры, масло сливочное и различные молочные продукты.

2) горячие закуски;

3) супы: прозрачные, заправочные, пюреобразные, холодные;

4) вторые горячие рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная запеченная, блюда из котлетной массы;

5) вторые горячие мясные блюда: вареное, жареное и тушеное мясо, блюда из домашней птицы и дичи жаренные и тушеные, блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов;

6) блюда из овощей;

7) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные;

8) блюда из яиц и творога;

9) сладкие блюда;

10) горячие напитки;

11) холодные напитки собственного производства;

12) мучные кулинарные и мучные кондитерские изделия.

В специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных блюд: в чайных — с чая, в чебуречных — с чебуреков, в пельменных — с пельменей и т. д.

***Приложение 9***

**Примерный ассортимент продукции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ассортимент продукции** | **Количество наименований** |
| ***Кулинарные изделия:***Мясо отварноеМясо, печень жареныеПтица, дичь отварныеМясо, рыба заливныеРыба жареная, фаршированнаяГарниры крупяные, овощные, крупяные и овощные запеканки:Картофель, жареный до полуготовностиИзделия из творога (сырники, запеканки, пудинги)Блинчики с мясом, творогомСалаты и винегретыОвощи отварные неочищенныеМуссы, желе, кремы | 121—2222—311—21—22—431—2 |
| ***Мучные кондитерские и кулинарные изделия:***Торты и пирожныеКексы, печеньяДрожжевые изделия | 8—103—53—5 |
| ***Полуфабрикаты:***Мясные, порционные, мелкокусковые, панированныеИзделия из натурального рубленного мясаИзделия из котлетной массыМясной фаршРыбные полуфабрикатыМучные кулинарные изделияОвощные кулинарные изделияКартофель, овощи очищенныеТестоСопутствующие товары | 3—532—312—31—32—41—22—32—3 |

***Приложение 10***

**Нормы времени на приготовление блюд и кулинарных изделий**

Винегрет овощной 110

Винегрет овощной с сельдью или рыбой 163

Голубцы овощные под маринадом 270

Грибы соленые с луком 40

Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей 150

Капуста маринованная собств. приготовления 120

Консервы овощные без гарнира 30

Редька с маслом или сметаной 120

Салат из квашеной капусты 40

Салат из соленых помидоров и огурцов 40

Салат из зеленого лука со сметаной 150

Салат из свежих огурцов 90

Салат из редиса 120

Салат из белокочанной капусты 110

Салат из свежих помидоров 100

Салат картофельный 120

Свекла маринованная 120

Салат из свеклы 120

Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане 150

Салат из крабов под майонезом 150

Салат овощной с яйцом 150

Салаты мясные и рыбные 200

Салат из птицы или дичи 220

Яйцо под майонезом с гарниром 120

Яйцо рубленое 50

**Блюда из рыбы:**

Икра кетовая, зернистая, паюсная 40

Крабы с луком или под майонезом без гарнира 50

Крабы заливные 180

Рыба свежая отварная холодная с гарниром 120

Рыба жареная без гарнира 70

Рыба под майонезом с гарниром 130

Рыба под маринадом 140

Рыба фаршированная 200

Рыба заливная 300

Сельдь без гарнира 60

Сельдь с гарниром 150

***Приложение 10***

**Блюда из рыбы:**

Сельдь натуральная с картофелем и маслом 130

Сельдь рубленая с гарниром 280

Семга с луком 60

**Блюда из мяса, птицы и дичи:**

Баранина жареная с овощным гарниром 120

Биточки рубленые без гарнира 60

Котлеты рубленые без гарнира 60

Мясо жареное с овощным гарниром 120

Мясо отварное без гарнира 40

Птица холодная с овощным гарниром 150

Паштет из печени 150

Студень пром. производства 20

Студень собственного приготовления 100

Свинина жареная с овощным гарниром 120

Сосиски, сардельки без гарнира 30

Язык холодный с овощным гарниром 120

**Гастрономия и консервы разные:**

Гастрономия мясная и рыбная без гарнира 40

Гастрономия мясная и рыбная с гарниром 110

Кильки зачищенные с луком 60

Консервы разные порциями без гарнира 30

Лососина, балык порциями 50

Шпроты с яйцом и луком 60

**Бутерброды:**

Бутерброды с вареными колбасами 20

Бутерброды с копчеными колбасами, сыром,

икрой, маслом, ветчиной или рыбной гастрономией 30

**Первые блюда:**

Борщи разные из консервированных овощей 50

На мясном бульоне 170

***Приложение 10***

**Первые блюда:**

Вегетарианские 150

Борщ украинский с галушками 210

Рассольники 170

Супы из макаронных изделий без картофеля 50

Супы крупяные и бобовые без картофеля 60

Супы овощные, картофельные 150

Супы крупяные, макаронные и бобовые с картофелем 100

Супы грибные 60

Суп картофельный с консервами 150

Суп харчо 100

Суп крестьянский 150

Суп картофельный рыбный 180

Суп-лапша домашняя 150

Суп картофельный грибной 150

Щи зеленые без мяса 60

Щи зеленые с мясом 80

Щи из квашеной капусты 90

Щи из свежей капусты 120

Щи зеленые из свежего щавеля и яйца 180

Щи суточные из квашеной капусты 160

Солянки жидкие, мясные, грибные 180

Супы молочные 30

Супы вегетарианские пюреобразные крупяные,

бобовые с картофелем, овощные 100

Супы пюреобразные на мясном бульоне

крупяные с картофелем 110

Овощные 120

Бульон с гренками 120

Бульон с пельменями, рисом, яйцом, макаронными

изделиями 80

Бульон с курицей, гренками, запеченным рисом,

омлетом, клецками, пирожками и кулебяками из

кислого теста, фрикадельками 150

Уха рыбная 130

***Приложение 10***

**Вторые блюда:**

***Блюда из рыбы***

Рыба жареная 90

Рыба отварная и паровая 70

Рыба жареная в жире 100

Рыба фаршированная 220

Тельное из рыбы 180

Мелкая рыба (тюлька, килька), жареная

в жире без гарнира 100

**Блюда из мяса *(птицы, дичи)***

Азу с гарниром 220

Антрекот 70

Баранина отварная, бифштекс рубленый 60

Бифштекс натуральный 70

Бефстроганов 130

Бифштекс натуральный с яйцом 80

Бифштекс натуральный с луком 150

Бифштекс рубленый с яйцом 70

Бифштекс рубленый с луком 140

Биточки рубленые 70

Биточки мясные 90

Ветчина, говядина жареная, кролик жареный 50

Говядина отварная, консервы мясные 60

Гуляш мясной 70

Говядина духовая с гарниром 180

Голубцы мясные 210

Зразы рубленые 120

Кролик жареный 120

Колбаса жареная 40

Консервы мясные 60

Котлеты мясные рубленые жареные 70

Котлеты отбивные и натуральные 110

Куры и цыплята жареные 100

Куры и цыплята отварные 90

Люля-кебаб 160

Лангет 70

Мясо кисло-сладкое, плов из баранины 90

***Приложение 10***

**Блюда из мяса *(птицы, дичи)***

Мясо тушеное, свинина тушеная 60

Мясо шпигованное, эскалоп 70

Почки по-русски и жареные в сметане 120

Печенка жареная, свинина жареная, ростбиф 50

Помидоры, фаршированные мясом 180

Рагу из баранины или потроха птицы 100

Ромштекс, тефтели, шницель рубленые 80

Солянка мясная на сковороде 250

Суфле и пудинги мясные 90

Сосиски и сардельки 30

Телятина отварная 60

Шницель отбивной 110

Шашлыки с луком 140

Чахохбили 130

Язык отварной 50

**Мучные кондитерские изделия:**

Булочки школьные 30

Булочки школьные (100 г) 40

Булочки с марципаном 100

Коврижки, коржики разные, языки песочные 50

Пончики без начинки и пышки с сахарной пудрой 50

Пирожки из дрожжевого теста с повидлом 50

Пирожки из дрожжевого теста с капустой 70

Пирожки из дрожжевого теста с разными фаршами 60

Пирожки слоеные с капустой 80

Пирожки слоеные с прочим фаршем 80

Сдоба венская и фигурная 60

Языки и рожки слоеные 60

**Сладкие блюда и горячие напитки:**

Арбуз порциями без сахара 20

Арбуз очищенный с сахаром 40

Дыни, лимоны порциями 20

Желе из концентратов и молока 30

Кофе черный, чай 10

***Приложение 10***

**Сладкие блюда и горячие напитки:**

Кофе на молоке, какао, чай с лимоном 20

Кисель из лимона 40

Кисель из сиропа, порошка, повидла, соусов 10

Кисель из сухофруктов 50

Кисель из сливы, компот из сухофруктов 30

Компот из консервированных фруктов 30

Кисель молочный, компот из свежих фруктов 30

Муссы различные 70

Пюре из яблок 130

Свежие фрукты в сиропе 30

Яблоки печеные 50

**Прочие изделия:**

Кефир с сахаром 20

Молоко кипяченое 20

Масло сливочное, сметана порциями 20

Яйцо вареное 20

Напиток из сиропа, варенья 20

**Гарниры:**

Крупяные, макароны, капуста квашеная 10

Сложные и овощные 70

Картофель жареный 110

Котлеты картофельные с соусами 200

Котлеты капустные, тыква жареная 200

Котлеты морковные 230

Морковное пюре 180

Морковь в молочном соусе 180

Перец фаршированный, пудинг и суфле овощные 240

Рагу из овощей 250

**Блюда из круп и макарон:**

Биточки крупяные со сладким, грибным или

молочным соусом 60

Запеканка крупяная 60

***Приложение 10***

**Блюда из круп и макарон:**

Запеканки с мясом крупяные 100

Запеканки из макаронных изделий с мясом 80

Котлеты крупяные с соусами 100

Каши из разных круп вязкие и полувязкие 20

Каши рассыпчатые разные 30

Каши молочные разные 30

Каши диетические протертые разные 100

Каша пшенная с тыквой 40

Крупеник с творогом 50

Макароны отварные с маслом и сыром, в томате 60

Макаронники, пудинги крупяные, сухарные 50

Макаронные изделия отварные 30

**Мучные блюда:**

Блины, пироги слоеные 100

Блинчики с творогом, вареньем 140

Блинчики с мясом, яблоками, блинчатый пирог

с начинками 170

Кулебяки из кислого теста с капустой 90

Кулебяки из кислого теста с прочим фаршем 70

Открытые пироги из дрожжевого теста 60

Пельмени разные собственного приготовления 250

Штучные вертушки из дрожжевого теста 50

**Блюда из яиц и творога:**

Запеканка творожная, омлет натуральный 40

Омлет паровой 60

Пудинги творожные 50

Сырники, вареники ленивые 90

Сырковая масса со сметаной 20

Творог со сметаной и сахаром, с молоком 40

Творог протертый со сметаной (диетический) 80

Яичница натуральная 40

Яичница с гарниром 70

***Приложение 10***

**Блюда из овощей:**

Баклажаны жареные 190

Голубцы овощные 220

Горошек зеленый свежемороженый в масле 50

Запеканки и рулеты картофельные фаршированные 260

Зразы картофельные, крокеты, пирожки

картофельные 330

Капуста тушеная 90

Капуста белокочанная, соус сухарный 90

Кабачки фаршированные 240

Кабачки жареные 200

Картофель в молочном или сметанном соусе 120

Картофель отварной, картофельное пюре 120

Картофель жареный 270

Консервы овощные, бобовые, мясорастительные 40