

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор колледжа



И.Ф. Пелевина

31 августа 2019 г.

**Методические указания по выполнению  
курсовой работы**

**по профессиональному модулю ПМ 04**

**Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**по специальности 19.02.10**

**Технология продукции общественного питания**

Санкт-Петербург

2019 г.

Методические указания по выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предназначены для обучающихся по специальности:

19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Составитель: Антропова О.Ю., преподаватель Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО СПбГЭУ

Рецензент: Токарева Н.И., преподаватель Колледжа бизнеса и технологий ФГБОУ ВО СПбГЭУ.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии специальных дисциплин специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Протокол № 1 от «30» августа 2019 г.

## Содержание

1 Пояснительная записка.....	4
2. Организация курсовой работы.....	8
2.1. Последовательность выполнения курсовой работы.....	8
2.2. Примерная тематика курсовых работ.....	8
2.3. Работа с литературными источниками и использование Web-ресурсов сети Интернет.....	11
2.4. Подготовка к защите курсовой работы.....	13
3. Структура, объём и содержание разделов курсовой работы.....	15
3.1. Структура и объём.....	15
3.2. Содержание разделов.....	16
4. Требования к оформлению работы.....	17
Приложение А. Образец оформления титульного листа курсовой работы ...	26
Приложение Б. Образец оформления задания на курсовую работу .....	27
Приложение В. Образец Содержания курсовой работы.....	28
Приложение Г. Образец оформления отзыва на курсовую работу.....	29
Приложение Д. Список рекомендуемый источников.....	30
Приложение Е. Пример оформления технико-технологической карты на изделие.....	34
Приложение Ж. Пример оформления калькуляционной карты.....	37
Приложение И. Пример расчета загрузки зала предприятия общественного питания.....	38
Приложение К. Пример составления меню предприятия.....	40
Приложение Л. Пример оформления схемы предприятия.....	41
Приложение М. Пример оформления технологической блок-схемы.....	42

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания подготовлены с целью информирования студентов и руководителей о соблюдении единых требований по написанию и оформлению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Методические указания составлены в соответствии с рабочей программой, разработанной с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 3-го поколения. Выполнение курсовой работы требует от студентов фундаментальных теоретических знаний и практических навыков.

Курсовая работа преследует следующие цели:

- 1) Формирование профессиональных компетенций, углубление и закрепление теоретических и практических знаний, полученных студентами при изучении профессионального модуля, приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы.
- 2) Выработка навыков самостоятельного анализа информации, работы с документами, взаимодействия с физическими и юридическими лицами.

В результате выполнения практических и самостоятельных работ по профессиональному модулю ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий у студента должны сформироваться следующие профессиональные компетенции:

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

- ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.

В результате освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и выполнения курсовой работы студент должен:

**иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных

кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
- технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения готовности и качества изделий;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Курсовая работа выполняется студентами самостоятельно по темам, рекомендованным кафедрой и индивидуального задания, выданного преподавателем.

В процессе подготовки методических рекомендаций были учтены требования действующих государственных стандартов:

1. ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам.

2. ГОСТ 7.1 - 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

А также были учтены рекомендации Положения о структуре и оформлении письменных работ обучающимися в ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», утвержденного приказом ректора университета от 27.12.2016г. № 910.

**Каждый студент очной формы обучения обязан выполнить курсовую работу и защитить ее преподавателю в указанные сроки.**

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

### **2.1. Последовательность выполнения курсовой работы**

Последовательность выполнения КР обучающимся включает следующие этапы:

- выбор и обоснование темы совместно с руководителем курсовой работы;
- получение задания на курсовую работу;
- работы над информационными источниками;
- составление библиографического списка по теме и разработка плана КР;
- составление совместно с руководителем КР календарного графика с указанием срока завершения отдельных этапов;
- подбор материалов в соответствии с намеченным планом;
- изучение и систематизация собранных материалов;
- уточнение отдельных вопросов у руководителя курсовой работы;
- представление текста работы на проверку руководителю по мере написания отдельных разделов;
- внесение исправлений и дополнений в работу по замечаниям руководителя;
- оформление и брошюровка работы;
- представление законченной работы на отзыв руководителю КР;
- подготовка к защите курсовой работы: написание текста выступления, отбор и оформление графического (иллюстративного) материала, выносимого на защиту, подготовка презентации;
- защита курсовой работы.

### **2.2. Примерная тематика курсовых работ**

1. Особенности технологии приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий в оздоровительном лагере;

2. Ассортимент, особенности приготовления и реализации изделий из слоёного теста в булочной;
3. Особенности приготовления изделий из замороженных полуфабрикатов в магазине-пекарне;
4. Новые варианты мучных кондитерских изделий и десертов для кафе в зоне отдыха: вкусно, полезно, красиво.;
5. Особенности современных технологий приготовления кондитерских изделий для тематического банкета;
6. Ассортимент, технологические особенности приготовления сложных хлебобулочных изделий в пироговой на 20 посадочных мест с торговой реализацией;
7. Особенности приготовления национальных хлебобулочных изделий в ресторане с европейской кухней;
8. Особенности технологии приготовления мучных кондитерских изделий во французской кондитерской;
9. Ассортимент, особенности современных технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в студенческой столовой;
10. Ассортимент, особенности приготовления мучных изделий в ресторане с русской кухней;
11. Ассортимент, особенности приготовления и реализации изделий из песочного теста в булочной-кондитерской;
12. Новые варианты кондитерских изделий и десертов для бутик-кондитерской в центре города;
13. Ассортимент и особенности приготовления мучных кондитерских изделий для тематической венской кофейни;
14. Особенности приготовления национальных хлебобулочных изделий в ресторане со скандинавской кухней;
15. Ассортимент и новые технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий в кафе-пекарне;
16. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных

- изделий в тематическом украинском ресторане;
17. Особенности современных технологий приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий для свадебного банкета;
  18. Особенности современных технологий приготовления кондитерских изделий для корпоративной встречи;
  19. Ассортимент, особенности приготовления и реализации изделий из заварного теста в булочной-кондитерской;
  20. Особенности приготовления мучных кондитерских изделий покрытых зеркальной глазурью;
  21. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных изделий в тематическом балканском ресторане;
  22. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных изделий в тематическом итальянском ресторане;
  23. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных изделий в тематическом ресторане с национальной прибалтийской кухней;
  24. Ассортимент и особенности приготовления чизкейков в булочной-кондитерской;
  25. Ассортимент и особенности приготовления кап-кейков и маффинов в булочной-кондитерской.

Темы КР должны отвечать современным требованиям развития высокотехнологичных отраслей науки, техники, производства, экономики, культуры и образования, иметь практико-ориентированный характер. Обучающемуся предоставляется право выбора темы КР, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения.

Перечень тем разрабатывается преподавателями колледжа и обсуждается на заседаниях цикловой комиссии по специальности, перечень тем должен быть согласован с представителями работодателей или их объединений по профилю подготовки выпускников в рамках профессиональных модулей.

Выполненная курсовая работа в целом должна:

- соответствовать разработанному заданию;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения;
- демонстрировать требуемый уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять на практике освоенные знания, практические умения, общие и профессиональные компетенции в соответствии с ФГОС СПО.

КР выполняется обучающимся с использованных им лично собранных материалов, в том числе в период прохождения практики по профилю специальности, а также научно-исследовательской работы.

При определении темы КР следует учитывать, что ее содержание может основываться:

- на использовании результатов выполненных ранее практических заданий;
- на использовании результатов выполненных ранее научных исследований, экспериментальных работ.

Совместно с руководителем составляется план-график подготовки обучающимся курсовой работы (Приложение Е). Соблюдение сроков обязательно для обучающегося. Нарушение рабочего графика может привести к ухудшению качества работы и снизить итоговую оценку.

### **2.3. Работа с литературными источниками и использование Web-ресурсов сети Интернет**

При подборе литературных источников следует обращаться к алфавитным и предметным каталогам библиотек, специальным библиографическим справочникам, тематическим сборникам литературы, указателям журнальных статей, подборкам газет, использовать ссылки на опубликованные работы, имеющиеся в монографиях, брошюрах, статьях. Необходимо обращаться к изданиям последних лет, так как в них наиболее

полно освещена теория и практика исследуемой темы. Список литературных источников должен быть согласован с руководителем выпускной квалификационной работы.

Изучение литературных источников сопровождается выписками и конспектированием. Конспектировать следует, в основном, те источники, которые по содержанию курсовой работы могут быть широко использованы, в остальных случаях достаточно ограничиться выписками. При этом целесообразно фиксировать, из какого источника взят материал и в какой части работы его следует использовать. Дословные тексты оформляются как цитаты (в кавычках) с указанием фамилии автора, его инициалов, полного названия книги или статьи, издательства, места и года издания, номера журнала, страницы и т.д. Это в последующем облегчит обработку материала и составление библиографического списка. Конспектируемый материал и выписки рекомендуется группировать по разделам и подразделам работы и систематизировать по существу излагаемой информации.

Собранный фактический материал оценивается с точки зрения его достоверности, надежности и точности, систематизируется и оформляется в виде расчетов, заполненных бланков учетных документов, таблиц, графиков, диаграмм, схем и т.п.

При сборе информации для курсовой работы можно воспользоваться Интернетом. В отличие от печатной информации данные, опубликованные в Интернете, постоянно обновляются, что позволяет оперативно получать информацию по интересующей тематике. При этом следует учитывать, что ни одна из баз данных Интернета не является всеобъемлющей, и качество предоставляемой информации нуждается в критической оценке. Поиск информации в Интернете предлагается проводить с учетом следующих рекомендаций:

- желательно избегать прямолинейного поиска по одному слову, лучше задавать поисковой системе группу ключевых слов или фразу;

- для поиска по группе слов или по ключевой фразе рекомендуется использовать не любую поисковую систему, а ту, которая наиболее знакома, так как в разных системах используются разные правила для записи группы слов;
- при поиске по одному слову целесообразно применять как можно больше разных поисковых систем.

#### **2.4. Подготовка к защите курсовой работы**

К защите обучающемуся необходимо тщательно готовиться. Подготовка к защите курсовой работы включает подготовку собственно выступления и оформление графического материала (чертежи, схемы, таблицы, графики, диаграммы, алгоритмы и др.) для использования его в качестве иллюстраций во время защиты.

Графический материал может быть представлен в виде плакатов либо слайдов (в том числе на CD-дисках и флэш-носителях) для демонстрации с помощью средств презентации.

#### **Структура выступления.**

Доклад обучающегося на защите строится в последовательности:

- обоснование актуальности темы и цели работы;
- краткая характеристика задач работы;
- теоретические положения, на которых базируется курсовая работа;
- выводы, предложения, оценка возможности их реализации и эффективности.

#### **План выступления .**

При разработке плана выступления обучающемуся следует учесть ряд существенных моментов:

- необходимо оценить запас знаний, имеющийся по заданной теме, подобрать цитаты, дополнительную информацию (например, из периодической печати);
- следует продумать, какие могут возникнуть вопросы у членов комиссии по ходу изложения;

- при составлении общего плана изложения обязательно включить в него обращение к аудитории, вступление и заключение;
- выступления рекомендуется подытожить выводом;
- следует выделить в плане ключевые моменты речи, на которых предполагается остановиться, проверить наличие логической связи между всеми пунктами плана выступления.

Цель защиты КР - установление соответствия результатов освоения обучающимися профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

При определении оценки по защите КР учитываются: качество устного доклада обучающегося, свободное владение материалом КР, глубина и точность ответов на вопросы, отзыв руководителя (Приложение Г).

Результаты защиты КР определяются оценками **«отлично»**, **«хорошо»**, **«удовлетворительно»**, **«неудовлетворительно»**.

Оценка «отлично» ставится, если:

- работа оформлена в полном соответствии с требованиями;
- содержание работы раскрывает заявленную тему, в заключении имеется решение поставленных во введении задач;
- в работе на основе изучения широкого спектра разнообразных источников дается самостоятельный анализ теоретического и фактического материалов;
- в работе содержатся элементы научного творчества, делаются самостоятельные выводы с серьезной аргументацией;
- на защите студент демонстрирует свободное владение материалом, знание теоретических подходов к проблеме, уверенно отвечает на основную часть вопросов.

Оценка «хорошо» ставится в случае если:

- работа оформлена в полном соответствии с требованиями;
- содержание работы раскрывает заявленную тему, в заключении имеется решение поставленных во введении задач;

- в работе на основе изучения широкого спектра разнообразных источников отмечается недостаточность самостоятельного анализа;

- на защите студент демонстрирует свободное владение материалом, знание теоретических подходов к проблеме, уверенно отвечает на основную часть вопросов.

Оценка «удовлетворительно» ставится в случае, если:

- работа оформлена в полном соответствии с требованиями;

- содержание работы раскрывает заявленную тему, в заключении имеется решение поставленных во введении задач;

- в целом правильном освещении вопросов темы отмечается: слабая источниковая база, слабое знакомство с источниками; отсутствие самостоятельного анализа литературы и фактического материала; слабое знание теоретических подходов к решению проблемы и работ ведущих ученых в данной области; неуверенная защита работы, отсутствие ответов на значительную часть вопросов.

### **3. СТРУКТУРА, ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

#### **3.1. Структура и объем**

Рекомендуется следующая структура курсовой работы с удельным весом каждого раздела в общем объеме работы:

1. Введение (3%);
2. Теоретическая часть (40%);
3. Практическая часть (40%);
4. Охрана труда и экологическая безопасность (10%);
5. Промышленная санитария и гигиена производства (10%);
7. Заключение (2%);
8. Список использованных источников;
9. Приложения.

Объем курсовой работы — 30-50 страниц без приложений.

### 3.2. Содержание разделов

Изложение материала в курсовой работе должно быть последовательным и логичным. Все главы должны быть связаны между собой. Следует обращать особое внимание на логические переходы от одной главы к другой, от параграфа к параграфу, а внутри параграфа - от вопроса к вопросу.

После оформления Введения написание текста КР следует начинать с первого раздела, тщательно прорабатывая содержание всех глав структуры. Изложение материала по данной проблеме должно быть конкретным, при этом важно не просто описание, а критический анализ имеющихся данных.

**ВВЕДЕНИЕ** - обоснование актуальности выбранной темы; определение объекта и предмета работы; формулирование целей и задач; исторические факты.

**ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**, состоящая обычно из двух разделов. Первый раздел (Технологическая часть) содержит описание и характеристику сырья, способы его хранения и подготовки к приготовлению; описание и характеристику, варианты оформления выбранных блюд (изделий); требования к качеству, условия хранения и реализации выбранных блюд (изделий), способы подачи; разработку нормативно-технологической документации. Технологическая блок-схема основного блюда оформляется в качестве графической части на плакате формата А-1 с помощью графических редакторов (Компас-3D, AutoCAD и др.) или вводится в состав презентации курсовой работы.

Второй раздел (Практическая часть КР) содержит в себе характеристику выбранного предприятия общественного питания; описание работы структурного подразделения; разработку проекта цеха данной подразделения либо проекта предприятия; подбор технологического оборудования; расчёт проходимости зала, количества требуемых работников (поваров, кондитеров), расчёт площади кухни, площади зала; калькуляционные курты на блюда (изделия) и т.п. Общий план предприятия

или его структурного подразделения (цеха) оформляясь в качестве графической части на плакате формата А-1 с помощью графических редакторов (Компас-3D, AutoCAD и др.) или вводится в состав презентации курсовой работы.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЧАСТЬ** включает несколько разделов. Раздел Охрана труда включает введение, организация охраны труда на участке, пожарная безопасность, экологическая безопасность. Раздел Санитария и гигиена предприятия содержит гигиену производства и санитарные правила и нормы на предприятиях общественного питания.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**, в котором содержатся выводы относительно выполненной цели и поставленных задач в процессе подготовки курсовой работы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ** не может иметь ограничений по верхнему пределу, однако принято, что в курсовой работе использованных источников должно быть не менее 15.

**ПРИЛОЖЕНИЕМ** курсовой работы могут служить фотографии, схемы, графики, таблицы и прочий иллюстративный, картографический или графический материал. Каждое приложение должно иметь свой порядковый номер (ПРИЛОЖЕНИЕ А).

#### **4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ РАБОТЫ**

Обучающийся оформляет работу в соответствии с:

1. ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам.
2. ГОСТ 7.1 - 2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.
3. ГОСТ 7.82 — 2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов».

4. Положение о структуре и оформлении письменных работ обучающимися по программам высшего образования (программам бакалавриала, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», утвержденного приказом ректора университета от 27.12.2016г. № 910.

Текст работы следует печатать на одной стороне листа формата А4, шрифтом Times New Roman, цвет шрифта черный, кегль 14, межстрочный интервал — 1,5, в таблицах и внутри рисунков допускается интервал 1,0, выравнивание по ширине, красная строка или абзац -1,25 см., соблюдая следующие размеры полей: верхнее – не менее 2 см, нижнее – не менее 2 см, левое – не менее 3 см, правое – не менее 1 см. В таблицах и рисунках допускается размер шрифта 12. Промежутки между абзацами отсутствуют. Полужирный шрифт не применяется. Текст работы должен быть набран печатным способом на одной стороне листа белой бумаги. Сокращение слов – общепринятые, кавычки в работе следует использовать только угловые – «..».

Введение, названия разделов, заключение, список использованных источников и приложения (заголовки структурных элементов) следует располагать на новой странице в середине строки без точки в конце и печатать, прописными буквами, не подчеркивая. Подразделы глав (параграфы) следуют друг за другом.

*Пример оформления заголовка разделов:*

## **1. СТРУКТУРА ПРЕДПРИЯТИЯ**

*Пример оформления подзаголовка разделов:*

### **1.1. Общая характеристика предприятия**

Страницы ВКР и приложений, входящих в состав работы, следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки. Титульный лист (Приложение А) включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Лист Задание (приложение Б) включается в работу после Титульного листа, номер страницы на листе задание не проставляется. Лист Содержание (Приложение В) в работе находится после листа Задание и, соответственно, нумеруется третьим. На листе Содержание предусматривается рамка шириной 40 мм. На последующих листах выпускной квалификационной работы предусмотрены рамки шириной 15 мм.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах в Приложениях, включают в общую нумерацию страниц работы.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами. Разделы в выпускной квалификационной работе оформляются с нового листа, выделяются жирным шрифтом и записываются по центру страницы. Подразделы оформляются ходу текста, выделяются жирным шрифтом и записываются с абзацного отступа.

Разделы и подразделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

Пример - 1, 2, 3 и т.д.

#### ***Оформление рисунков.***

Иллюстрации в работе (графики, схемы, диаграммы, чертежи) именуется рисунками.

Нумерация рисунков – по всей работе арабскими цифрами, по центру.

***Пример:***

Рисунок 1 - Технологическое оборудование

#### ***Оформление списков перечислений.***

Внутри разделов и подразделов могут быть приведены перечисления. Перед каждым элементом перечислений необходимо ставить дефис или

строчные буквы в порядке русского алфавита, за исключением ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь.

**Пример:**

Основным сырьём является:

- мука;
- сахар.

**или:**

Характеристика готовой продукции:

- а) вкус;
- б) цвет.

**Оформление таблиц.**

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Целесообразнее построить несколько небольших взаимосвязанных таблиц, чем одну большую, иначе её выносят в приложение.

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово "таблица" с указанием ее номера.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

**Пример оформления таблицы:**

Таблица 1 – Способы хранения изделий

Наименование	Условия хранения	Сроки хранения
Макаронные изделия	Температура, влажность	Не более месяца

Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При этом оформление производят следующим способом:

**Пример:**

Продолжение таблицы 1

Наименование	Условия хранения	Сроки хранения
Кондитерские изделия	Температура, влажность	Не более месяца

**Оформление ссылок.**

Ссылки на использованные источники следует указывать порядковым номером библиографического описания источника в списке использованных источников.

Порядковый номер ссылки заключают в квадратные скобки. Нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылок в тексте работы независимо от деления курсовой работы на разделы.

**Пример оформления ссылок:**

Рецептура кондитерского изделия «Эклер в шоколаде»[12].

**Оформление формул.**

Оформление формул производится во встроенном редакторе формул, и должны быть выделены в отдельную строку и выравнены по центру. Формулы в работе нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией, кроме приложений. Пояснение значений цифровых или буквенных символов формулы следует приводить под формулой, в этом случае после формулы ставится запятая. Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках.

**Пример оформления формул:**

$$X=y+z, \tag{5}$$

где X – количество отработанного времени;

y – количество работников.

### ***Оформление приложений.***

Приложение оформляют как продолжение работы на последующих листах. В тексте работы на приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по центру страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность (например: ПРИЛОЖЕНИЕ Б).

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. Если в работе одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

#### ***Пример оформления заголовка приложений:***

### **ПРИЛОЖЕНИЕ А**

#### **Классификация готовых блюд**

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

### ***Оформление библиографии.***

Библиографическое оформление работы (ссылки, список использованных источников и литературы) выполняется в соответствии с едиными стандартами по библиографическому описанию документов - ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.12-77 «Сокращение русских слов и словосочетаний в библиографическом описании»; ГОСТ 7.11-78 «Сокращение слов и словосочетаний на иностранных языках в библиографическом описании»; ГОСТ 7.80-2000 «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическое описание электронных ресурсов: общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.0.5-2008 «Библиографическая

ссылка. Общие требования и правила составления»; Положением о структуре и оформлении письменных работ обучающимися по программам высшего образования (программам бакалавриала, специалитета, магистратуры) в ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет», утвержденного приказом ректора университета от 27.12.2016г. № 910.

Каждая библиографическая запись в списке получает порядковый номер и начинается с абзацного отступа. Источники следует располагать в алфавитном порядке. Сначала перечисляются работы на русском языке, затем на иностранном. Нумерация источников в списке сквозная.

Структура списка:

Список использованных источников следует составлять в следующем порядке:

#### **1. Нормативно-правовые акты:**

- международно-правовые акты (общепризнанные)
- конституция Российской Федерации
- международные договоры РФ
- федеральные конституционные законы РФ
- федеральные законы РФ
- законы РФ
- законы субъектов федерации
- международные акты субъектов
- акты правительства
- акты федеральных органов
- акты региональных органов
- акты органов местного самоуправления

Расположение документов внутри каждой выделенной группы в обратном хронологическом порядке: вначале новые, затем принятые ранее.

В соответствии с п.3 ст. 15 Конституции РФ законы подлежат официальному опубликованию. Неопубликованные законы не применяются. Любые

нормативные правовые акты, затрагивающие права, свободы и обязанности человека и гражданина, не могут применяться, если они не опубликованы для всеобщего сведения.

**2. Научная и учебная литература** по теме (учебные пособия, монографии, статьи из сборников, статьи из журналов, авторефераты диссертаций). Расположение документов - в порядке алфавита фамилий авторов или названий документов. Не следует отделять книги от статей. Сведения о произведениях одного автора должны быть собраны вместе.

**3. Справочная литература** (энциклопедии, словари, словари-справочники)

**4. Иностранная литература.** Описание дается на языке оригинала. Расположение документов - в порядке алфавита.

**5. Библиографические указатели.**

**6. Описание электронных ресурсов.**

В первую очередь оформляются судебные документы взятые с официальных сайтов судов, затем научные издания. Допускается использование электронных ресурсов, имеющих аналог печатного издания.

***Пример оформления списка источников:***

**Нормативно-правовые акты:**

1. Федеральный закон от 27.07.2006 N 149-ФЗ "Об информации, информационных технологиях и о защите информации"

**Научная и учебная литература:**

1. Федорова, Г. Н. Разработка готовых блюд [Текст] : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Н. Федорова. – 2-е изд., стер. – Москва : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.

**Периодические издания:**

1. Журнал сетевых решений [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://online-zhurnaly.ru/zhurnaly/4320-zhurnal-setevyh-resheniy-lan-2-aprel-may-201>, свободный. - Загл. с экрана.

**Интернет-источники:**

1. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=485308](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=485308)

2. [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=463629](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=463629)

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Образец титульного листа курсовой работы



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

### КУРСОВАЯ РАБОТА (ПРОЕКТ)

на тему «**Наименование темы**»

по дисциплине:

Вариант (тема) \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
(код, наименование)

Студент (ка) \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. полностью)

Группа \_\_\_\_\_  
(номер группы)

Подпись \_\_\_\_\_

Проверил \_\_\_\_\_  
(Фамилия И.О. преподавателя)

Должность \_\_\_\_\_  
(уч. степень, уч. звание)

Оценка \_\_\_\_\_

Дата: \_\_\_\_\_

Подпись: \_\_\_\_\_

Санкт-Петербург  
2020

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### Образец задания на выпускную квалификационную работу

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

«УТВЕРЖДАЮ»  
Заместитель директора  
Нестеренко Е.А. \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ СТУДЕНТА

\_\_\_\_\_ (фамилия, имя, отчество)

Группа \_\_\_\_\_

1. Тема КР «\_\_\_\_\_».  
утверждена приказом ректора № \_\_\_\_\_ - СК от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г
2. Срок сдачи студентами законченной КР :
3. Исходные данные к КР: \_\_\_\_\_.
4. Содержание КР : введение, технологическая часть, практическая часть, охрана труда и экологическая безопасность, промышленная санитария и гигиена производства, заключение, список использованных источников, приложения.
5. Перечень иллюстративных материалов : представлено 2-мя листами графических изображений:  
Лист 1 формат А-1 – общая схема предприятия, участок цеха или полностью производственный цех;  
Лист 2 формат А-1 – блок-схема технологического процесса приготовления изделия (блюда).
6. Список рекомендованной литературы и других материалов включает более 15 источников.
7. Руководитель КР \_\_\_\_\_
8. Нормо-контроль и оборудование \_\_\_\_\_

9. Задание принял к исполнению \_\_\_\_\_ (подпись студента)

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### СОДЕРЖАНИЕ

#### ВВЕДЕНИЕ

#### 1. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

1.1. Условия хранения, механическая кулинарная обработка основного и вспомогательного сырья.

1.2. Ассортимент и характеристика блюд (изделий)

1.3. Технологические и инструкционные карты на блюда (изделия)

1.4. Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения

#### 2. РАСЧЁТНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

2.1. Характеристика предприятия

2.2. Составление производственной программы цеха

2.3. Составление графика загрузки зала

2.4. Составления меню предприятия

2.5. Подбор технологического оборудования, инвентаря, посуды

2.6. Расчет площади цеха, зала

#### 3. ОХРАНА ТРУДА И ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

#### 4. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПРОИЗВОДСТВА

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

#### ПРИЛОЖЕНИЯ

					КРХХ.19.02.10.ХХХ ПЗ			
<i>Изм.</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Подпись</i>	<i>Дата</i>	Тема работы  Пояснительная записка  28	<i>Лит.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
Разраб.	.						3	
Провер.								
Реценз.								
Н. Контр.								
Утверд.								Группа ТО-

## ПРИЛОЖЕНИЕ Г

### Образец отзыва

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

### ОТЗЫВ

на курсовую работу

студента (ки) \_\_\_\_\_ Ф.И.О. \_\_\_\_\_

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

очной формы обучения

выполненную на тему: \_\_\_\_\_

1. Актуальность работы обусловлена тем, что \_\_\_\_\_
2. Оценка содержания: \_\_\_\_\_
3. Достоинства КР: \_\_\_\_\_
4. Замечания: \_\_\_\_\_
5. Рекомендуемая оценка: «\_\_\_\_\_»

Руководитель: преподаватель ФГБОУ ВО СПбГЭУ КбИТ

\_\_\_\_\_  
(должность, место работы, ученая степень, инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Д

### Список рекомендуемых источников для выполнения ВКР по специальности 19.02.10

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г. № 273-ФЗ
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».
3. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».
4. СанПиН 42-128-4690-88 «Санитарные правила содержания территорий населенных мест».
5. Гайворонский К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : Учебник .— 2, перераб. и доп. — Москва ; Москва : Издательский Дом "ФОРУМ" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 480 с.
6. Голунова Л. Е., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания, Санкт – Петербург, М.: «ПРОФИКС», 2017 – 720с.
7. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Москва : КноРус, 2020.- 215с.
8. Замедлина, Е. А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие.— М.: Издательский Центр «РИОР», 2019 .— 156 с.
9. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт,

2018 .- 331 с.

10. Мальгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, АСАДЕМА, Москва, Издательский центр «Академия», 2017г.

11. Могильный М.П., Сборник рецептур на продукцию общественного питания, М.: ДеЛи плюс 2019.-570с.

12. М.П. Могильный Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства. Сборник технических нормативов. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2019. – 570 с.

13. Николаева, М. А.Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник .— Москва ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019 .— 320 с.

14. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.Москва : КноРус, 2019.- 578с.

15. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. — Минск : РИПО, 2018. - 570 с.

16. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Минск : РИПО, 2019. - 343 с.

17. Родионова, О. М. Охрана труда: Учебник Для СПО / Родионова О. М., Семенов Д. А. — Электрон.дан. — Москва: Издательство Юрайт, 2019 .— 113 с.

18. Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2016. – 539 с.

19. Сеницина А.В, Соколова Е.И., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимент, Москва, Издательский центр «Академия», 2017г.

20. Тебекин А. В.Управление персоналом : Учебное пособие Для СПО /

Тебекин А. В. — Электрон.дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019.— 182 с.

21. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального профессионального образования / В.В.Усов .— 14-е изд., стер. — Москва : Академия, 2017 .— 432 с.

22. Чижикова, О. Г.Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : Учебник Для СПО / Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. — 2-е изд., испр. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 178 с.

23. Ковен С. Технологии хлебопечения. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2017. – 416 с.

24. Хамельман Дж. Хлеб. Технология и рецептуры. 2-е изд., СПб: Издательство Профессия, 2019. – 544 с.

Отечественные журналы:

- a. Кондитерское и хлебопекарное производство
- b. Хлебопечение России
- c. Хлебопродукты
- d. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
- e. Пищевая промышленность
- f. Общепит. Бизнес и искусство
- g. «Ресторатор»
- h. «Торговое оборудование»
- i. «Рестораны и гостиницы»
- j. «Ресторанные ведомости.

Электронные ресурсы:

1. Хлебопекарное и кондитерское производство [Электронный ресурс] : информационный отраслевой ресурс . - Электрон. текстовые дан. - М. : ЗАО "Отраслевые ведомости".Режим доступа: <http://www.breadbranch.com>
2. <http://school-collection.edu.ru> -Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
3. <http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html> - ЭОР по технологии продукции общественного питания.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Е

### Пример оформления технико-технологической карты на изделие

#### Технико-технологическая карта №1

УТВЕРЖДАЮ

Директор кондитерской «Волконский»

Астров А.В. « » \_\_\_\_\_ 20\_\_

#### «Тарт-та-тен Нормандия»

### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Тарт-та-тен Нормандия», реализуемое в Кондитерской «Волконский».

### 2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «Тарт-та-тен Нормандия» должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларация о соответствии).

### 3. Рецепт

№п/п	Наименование продуктов	Брутто/г 6 порций	Нетто/г 6 порций
1	Тесто	-	-
2	Сливочное масло	150	150
3	Соль	1	1
4	Мука пшеничная	250	250
5	Сахар	2	2
6	Яйцо(желток)	1 шт	22

7	Фарш(начинка)	-	-
8	Яблоки сорта Требо	900	900
9	Сливочное масло	120	120
10	Молотая корица	0.2	0.2
11	Сахар	75	75
12	Сок лимона	7	7
13	Кальвадос	125	125
	Выход	-	1500г/6 порций 250/1 порция

#### 4. Технологический процесс

Предварительная обработка всех ингредиентов.

Приготовить песочное тесто. Сливочное масло нарезать кубиками. Муку просеять, смешать с маслом, сахаром и щепоткой соли. Растереть в крошку. Добавить желток, 1–2 ст. л. ледяной воды и вымесить однородное тесто. Скатать тесто в шар, завернуть в пленку и положить в холодильник на 30 мин.

Яблоки очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками и сбрызнуть лимонным соком. В сковороде растопить сливочное масло с сахаром-песком и корицей. Готовить, помешивая, 5 мин., пока смесь не приобретет карамельный цвет. Выложить в карамель по кругу дольки яблок. Посыпать сахаром. Готовить на маленьком огне 15 мин. Снять с огня и дать немного остыть. На присыпанном мукой столе раскатать тесто по размеру формы. Тесто выложить в форму на закарामелезованные яблоки.

Выпекать в течение 20 минут при температуре 180°C. Дать изделию немного остыть и перевернуть форму. Карамелизованные яблоки должны покрывать верх тарта ровными дольками золотистого цвета. Тарт-та-тен порезать на порции.

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

На середину круглой десертной тарелки белого цвета, (диаметром 17-19 см) укладывают порцию тарта, немного сместив его влево. Рядом выкладывают листики мяты, на тарелке делают завиток из мягкой карамели. Сверху тарт по усмотрению кондитера посыпают сахарной пудрой. Допустимый срок хранения «Тарт-та-тен Нормандия» - не более 1 часа при температуре +18-25<sup>0</sup>С.

Срок годности Тарта согласно СанПиН 42-123-4117-86.- не более 12 часов при температуре от 2 до 6 °С.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1 Органолептические показатели качества

**Внешний вид:** изделие сохранило форму, нет следов подгорелости, непропечённости.

**Цвет:** тарт золотисто-коричневый, цвета карамели.

**Запах:** яблок и корицы, легкий карамельный аромат.

**Консистенция:** Начинки - нежная, сочная, мягкая; выпеченного полуфабриката – рассыпчатая, мягкая.

**Вкус:** свойственный входящим в состав изделия ингредиентам после соответствующей тепловой обработки без подгорелого вкуса и посторонних включений, в меру пряный и сладкий.

### 6.2 Микробиологические показатели Тарт-та-тена

Микробиологические показатели тарта, должны соответствовать требованиям СанПиН 42-123-4117-86.

## 7. Пищевая ценность

Тарт-та-тена Нормандия – 250 г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
11	90	220	1203

Ответственный за оформление ТТК в кондитерской Волков Г.Г.

Зав. производством кондитерской Зайцева И.В.

## ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

### Пример оформления калькуляционной карты

Кондитерская «Волконский»	Форма по ОКУД 0330501
Организация	по ОКПО
Шведская булочка «Семла»	Вид деятельности по ОКДП
структурное подразделение	Вид операции
наименование блюда	

### КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Номер	Дата
84532	25.10.19

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения		№1 от 25.10.19		
№ п/п	Наименование сырья	Норма, г	Цена за 1 кг, руб	Сумма, руб
1	Марципановая паста	13	400	8
2	Дрожжевое тесто	70	350	24
3	Сливки 38%	20	60	10
4	Сахарная пудра	5	35	1
5	Молоко	15	50	17
Общая стоимость сырьевого набора на 1 изделие		X	X	60
Наценка 100%, руб		60		
Цена продажи изделия		120		
Выход одного блюда в готовом виде, г		100		
Заведующий производством		подпись		
Калькуляцию составил		подпись		
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации		подпись		

## ПРИЛОЖЕНИЕ И

### Пример расчета загрузки зала предприятия общественного питания

Ассортимента блюд начинается с составления таблиц загруженности зала ресторана. Таблица загрузки торгового зала на 100 посадочных мест с учетом режима работы предприятия: 08.00-20.00, степени загрузки в течение дня и оборачиваемости одного места в час.

Количество потребителей рассчитывается по следующей формуле:

$$N=P*C*R/100$$

N–количество потребителей;

P–количество посадочных мест;

C–средний процент загрузки торгового зала;

R–оборот одного места/ час.

$$N_{ч}=100*3*30/100=90,$$

$$N_{ч}=100*3*20/100=60,$$

$$N_{ч}=100*3*20/100=60,$$

$$N_{ч}=100*2*40/100=80,$$

$$N_{ч}=100*2*70/100=140,$$

$$N_{ч}=100*2*90/100=180,$$

$$N_{ч}=100*2*80/100=160,$$

$$N_{ч}=100*2*40/100=80,$$

$$N_{ч}=100*2*30/100=60,$$

$$N_{ч}=100*2*40/100=80,$$

$$N_{ч}=100*2*20/100=40.$$

$$N_{д}=1030.$$

Таблица 1–Загруженность торгового зала на 100 посадочных мест

Часы работы	Оборот одного места за час	Процент загрузки зала	Количество посетителей за час
Завтрак			
8-9	3	30	90
9-10	3	20	60

10-11	3	20	60
Обед			
11-12	2	40	80
12-13	2	70	140
13-14	2	90	180
14-15	2	80	160
15-16	2	40	80
16-17	Перерыв		
Ужин			
17-18	2	30	60
18-19	2	40	80
19-20	2	20	40
Итого посетителей	-	-	1030

График загрузки зала изображен на рисунке 1.

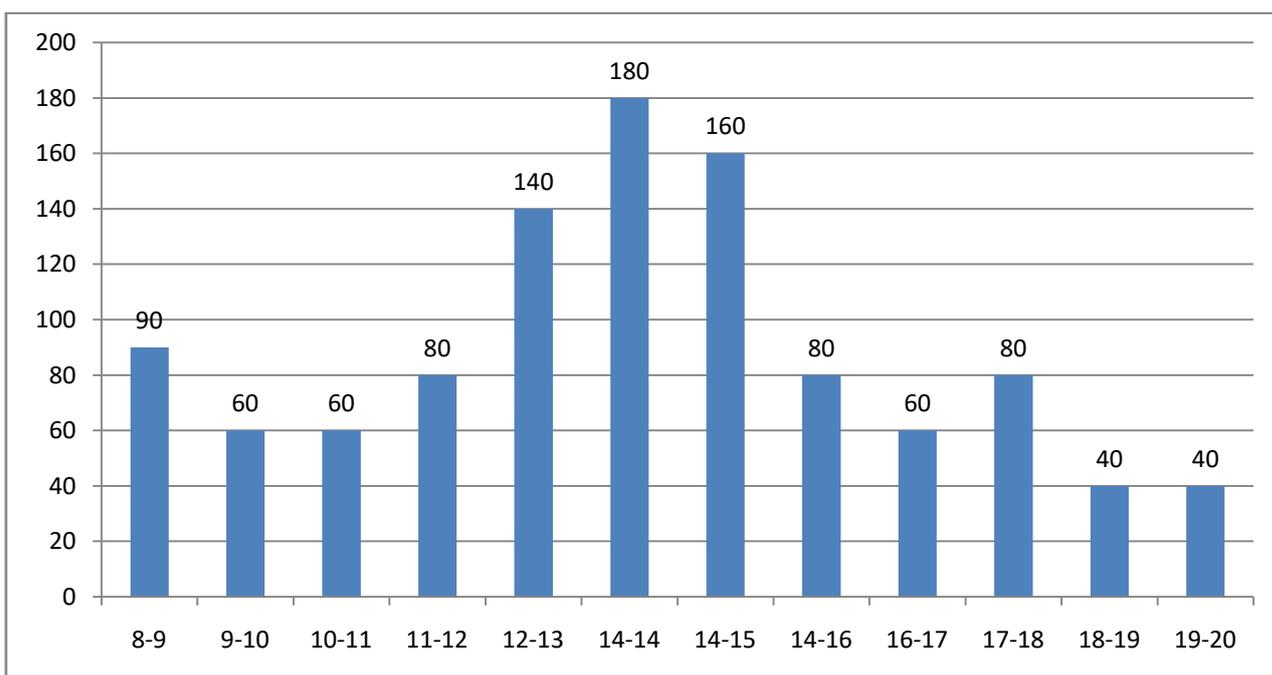


Рисунок 1–График загрузки зала

## ПРИЛОЖЕНИЕ К

### Пример составления меню предприятия

Наименование блюд	Выход, г	Цена, руб
<b>Блюда от шефа</b>		
Лобиани с фасолью и джонджоли	250	290
Пеновани из слоеного теста с зеленью, сулугуни и шпинатом	250	190
<b>Закуски</b>		
Пхали (шпинат/свекла/тыква)	75	60
Рулет из баклажана	55	120
Сацивииз курицы	210/50	200
Томленный нут с аджикой	75	110
Сырная тарелка (сулугуни, копченый сулугуни, имертинский сыр, орехи, мед)	300/50/10	510
<b>Салаты</b>		
Салат с жареным сулугуни и свеклой	235	330
Салат с надуги и щавелем	230	310
Овощной салат с чили и грецким орехом	260	300
<b>Супы</b>		
Харчо (густой суп с говядиной и аджикой)	400/50	340
Чихиртма (луково-куриный суп)	250/50	310
Лобио (суп из красной фасоли, подается с лавашом и соленьями)	300/50/50	200
<b>Хачапури и пури</b>		
По-Аджарски	320	355
По-Мегрельски	350	400
Ачма	255	320
Шотис-пури	330	120
Назуки	230	135
<b>Горячие блюда</b>		
Чахохбили (куриное бедро на кости тушеное с томатами)	250/50	380
Долма из баранины (пряная баранина с рисом в виноградных листьях)	170	290
Шашлык из курицы	215/95	320
<b>Десерты</b>		
Чурчхела	100	180
Пахлава	105	140
Грушевый пирог	150	180
<b>Напитки</b>		
Чай в асс.	200/1000	70/300
Кофе	150	170
Вода	400	70



## ПРИЛОЖЕНИЕ М

### Пример оформления технологической блок-схемы

Рисунок 1 - Технологическая схема приготовления п/ф тесто песочное

