ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕУЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ «БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ ГУМАНИТАРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по подготовке, выполнению, оформлению и защите

выпускной квалификационной (дипломной) работы

для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного

питания

Белореченск, 2020

Методические рекомендации по подготовке, выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной (дипломной) работы для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**:** методические рекомендации. – ГБПОУ КК СПО «Белореченский индустриально-технологический техникум»/ Составители: Власенко М.В. г.Белореченск: 2020.

Настоящие рекомендации содержат текстовый материал, образцы оформления, перечень тем дипломной работы для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Рецензенты:

Согласовано МК ГБПОУ КК БИТТ

Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_г

Председатель \_\_\_\_\_\_\_ Килимова В.Н.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Введение |  |
| 1. Организация выполнения выпускной квалификационной работы |  |
| 2. Руководство дипломной работой |  |
| 3. Выполнение и оформление дипломной работы |  |
| 4. Требования к объему структурных элементов дипломной работы |  |
| 5. Допуск к защите дипломной работы |  |
| 6. Защита дипломной работы |  |
| 7. Содержание разделов дипломной работы |  |
| Рекомендуемая литература |  |
| Приложение |  |
| Приложение 1 Темы дипломных работ |  |
| Приложение 2 Календарный план защиты ДР |  |
| Приложение 3 Отзыв |  |
| Приложение 4 Титульный лист |  |
| Приложение 5 Задание |  |
| Приложение 6 Рецензия |  |
| Приложение 7 Содержание |  |
| Приложение 8 Нормоконтроль |  |
| Приложение 9 Пример разработки доклада для защиты и оформление компьютерной презентации |  |
| Приложение 10 Акты отходов |  |
| Приложение 11 Технико – технологическая карта |  |
| Приложение 12 Технологическая схема |  |
| Приложение 13 Расчёт пищевой и энергетической ценности |  |
| Приложение 14 Калькуляционная карта |  |
| Приложение 15 Контроль качества |  |
| Приложение 16 Табель учёта рабочего времени |  |
| Приложение 17 План цеха |  |
| Приложение 18 Критерии оценки дипломных работ |  |

**ВВЕДЕНИЕ**

Выпускная квалификационная работа (далее – дипломная работа) является основным обязательным видом аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования в виде дипломной работы.

Дипломная работа — это комплексная самостоятельная исследовательская работа, в ходе которой студент решает конкретные практические задачи, соответствующие профилю деятельности и уровню образования, развивает практические навыки в реальных условиях в период прохождения преддипломной практики. При этом используются знания, полученные по профессиональным циклам.

Выполнение дипломной работы призвано способствовать систематизации и закреплению полученных студентом знаний, умений и овладению общими и профессиональными компетенциями, установленными ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Государственная(итоговая) аттестация включает подготовку и защиту выпускной квалификационной работы (дипломная работа). Обязательное требование – соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Дипломная работа специалиста технолога является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования и выполняется с целью проверки сформированности общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать профессиональные задачи, а также определение качества полученных студентом знаний, умений и навыков в коммерческой деятельности.

К выполнению дипломной работы допускаются выпускники, завершившие полный курс обучения по основной профессиональной образовательной программе и успешно прошедшие все предшествующие аттестации, предусмотренные рабочим учебным планом. Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимися компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики.

Дипломная работа выполняется на основе изучения нормативно-правовых документов, литературных и других источников информации, а также навыков полученных студентом в процессе прохождения учебных и производственных практик. Необходимым условием работы является использование практических материалов организаций или предприятий, в которых студенты проходят практику.

**Целью** государственной итоговой аттестациив виде защиты дипломной работы является установление соответствия уровня и качество подготовки выпускника ФГОС по специальности СПО, владеющего научными методами познания и способного самостоятельно решать профессиональные задачи на основе интеграции практических умений, навыков и теоретических знаний, приобретенных в процессе обучения в ГБПОУ КК «Белореченском индустриально-технологическом техникуме».

Задачами по выполнению обучающимися дипломной работы являются:

* Систематизация, закрепление, углубление и расширение практического опыта, умений и теоретических знаний по общепрофессиональному циклу, профессиональным модулям, междисциплинарным курсом, умение применять их при решении практических, профессиональных задач;
* Формирование навыков проведения экспериментирования, использование справочной, нормативной документации;
* Развитие умения изучать, анализировать, обобщать литературные источники и материалы предприятий общественного питания
* Развитие умения логически излагать материал, формулировать выводы и предложения при решении разработанных в дипломной работе вопросов;
* Формирование навыков проведения расчетов, экспериментирования и владения современным оборудованием и инвентарем;
* Приобретение выпускниками опыта публичного выступления по результатам профессиональной деятельности и умения аргументировано отстаивать и защищать свою позицию;
* Развитие навыков самостоятельной работы и творческой инициативы, ответственности, организованности;
* Подготовка выпускника к работе по специальности.

Защита дипломной работы является одной из форм обязательной государственной (итоговой) аттестации (далее - ГЭК) выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в соответствии с ФГОС СПО. Дипломная работа является самостоятельной работой обучающегося, на основании которой ГЭК решает вопрос о присвоении выпускнику квалификации специалиста.

К защите дипломной работы допускаются обучающиеся, выполнившие требования, предусмотренные ФГОС СПО по специальности и прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом ГБПОУ КК «БИТТ».

Рецензирование, подготовка к защите проводятся в течение срока ГЭК – 2 недели.

В процессе подготовки и защиты дипломной работы формируются следующие **компетенции:**

**общие** компетенции, включающие в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**профессиональные** компетенции, соответствующие основным видам профессиональной деятельности:

**Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции**

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

**Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

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

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, использовать их в оформлении.

**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**Организация работы структурного подразделения**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Выпускная квалификационная работа должна:

-носить творческий характер с использованием действующих нормативных документов и современной литературы по проблеме исследования;

- отвечать требованиям логичного и четкого изложения материала;

-отражать умения студента пользоваться рациональными приемами поиска, отбора, обработки и систематизации информации;

- отражать умение производить анализ информации по направлению профессиональной деятельности, в том числе путем анализа литературы и открытых источников.

**1. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Требования к содержанию, объему и структуре дипломной работы определяются образовательной организацией на основании Программы государственной (итоговой) аттестации и Положения об организации и проведении ГЭК, разработанных в соответствии с [Приказом Министерства образования и науки РФ от 16 августа 2013 г. №  968 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»](garantf1://70400084.0).

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей и отвечать современным требованиям развития общественного питания.

Дипломная работа должна соответствовать профилю специальности, задачам теоретической и практической подготовки специалиста, быть актуальной, учитывать направленность и проблемы общественного питания, решать конкретные задачи, в условиях реальной ситуации предприятий питания, где обучающиеся проходят преддипломную практику.

Темы дипломной работы разрабатываются преподавателями методической комиссии по специальности совместно со специалистами баз практик заинтересованных в трудоустройстве выпускников, на которых предполагается выполнение дипломной работы и утверждаются заместителем директора по учебной работе.

Студентам предоставляется право выбора темы дипломной работы или допускается выполнение дипломной работы по заказанной тематике предприятий питания. Перечень тем дипломной работы представлен в приложении.

**2. РУКОВОДСТВО ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ**

2.1. Приказом директора техникума на основании решения выпускающего отделения каждому студенту, выполняющему квалификационную работу, назначается научный руководитель.

Научными руководителями назначаются преподаватели, имеющие достаточный опыт научной и педагогической работы.

Научный руководитель выпускной квалификационной работы:

* выдает задание на выпускную квалификационную работу и заполняет календарный план выполнения работы;
* рекомендует студенту необходимую литературу, справочные материалы и другие источники по теме;
* проводит индивидуальные консультации;
* проверяет и оценивает выполнение работы в соответствии с календарным планом;
* пишет отзыв на готовую выпускную квалификационную работу.

2.2. Темы дипломных работ и руководители утверждаются приказом директора учебного заведения.

2.3. Дипломная работа должна быть представлена на рецензию студентом лично не позднее, чем за четыре дня до защиты.

2.4. Студенты, не представившие дипломную работу в установленные сроки, считаются не выполнившими учебный план и подлежат отчислению из учебного заведения.

**3. ВЫПОЛНЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

3.1.Выполнение дипломных работ осуществляется руководителями в сроки, предусмотренные учебным планом.

3.2. Студент совместно с руководителем составляет план работы и определяет основные этапы работы и сроки их выполнения.

Основными этапами плана являются:

- подбор и изучение литературы по теме;

- изучение, обобщение и анализ нормативной документации;

- сбор иных материалов по теме дипломной работы;

- анализ полученных материалов;

- написание и оформление дипломной работы;

- предварительная защита дипломной работы.

**3.3.Работа должна содержать:**

- титульный лист (Приложение );

- задание (Приложение );

- рецензию (Приложение );

- содержание (Приложение );

- введение;

- теоретическую часть;

- практическую часть;

- заключение;

- список источников и литературы (15-20 источников);

- приложения.

**4. ТРЕБОВАНИЯ К ОБЪЕМУ СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ**

**ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

4.1. **Титульный лист** оформляется в соответствии с общепринятым образцом и содержит: наименование учебного заведения, наименование темы работы, фамилию, имя, отчество автора, руководителей по соответствующим разделам и т. д. (Приложение ).

Титульный лист выдает студенту руководитель.

4.2. **Задание** выдается руководителем дипломной работы (Приложение ).

**4.3 Содержание** включает все разделы, подразделы и пункты, выделенные в описании текста всей работы, с обозначением страниц, на которых они изложены**. Пример содержания дипломной работы приведен в Приложении .**

**4.4. Введение** обосновывает выбор темы, ее актуальность, формулируются цели и задачи работы, основные направления решения поставленных задач. Рекомендуемый объем введения – 2-3 страницы.

**4.5. Приведем пример теоретической части для специальности Технология продукции общественного питания**

**Теоретическая часть** (Глава 1) должна представлять:

**-**характеристику предприятия питания: название, расположение, режим работы, классификация в соответствии со стандартом, сведения о структуре и номенклатуре предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции и виды меню, а также их критический анализ, определение и обоснование направлений дальнейшего развития;

- снабжение данного предприятия сырьём, полуфабрикатами: описать источники поступления.

Кроме того должно быть предусмотрено краткое заключение, в котором необходимо показать положительные стороны, отразить нерешенные проблемы, указать возможные пути их решения.

Теоретическая часть не должна превышать 10-15%от общего объема.

**4.6. Практическая часть** (Глава 2) должна включать разработку нового блюда и содержит:

-рецептуру;

-подробное описание технологии приготовления;

-пошаговую (пооперационную) схему проведения технологического процесса;

- технико-технологическую карту;

- технологическую схему;

- калькуляционную карту;

- контроль качества производственного процесса

-подбор оборудования для приготовления фирменных блюд (изделий)

**4.ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Изложение текста и оформление выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32.

Страницы текста и включенные в дипломную работу иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 (210x297 мм). Графический материал допускается оформлять на листах формата А3 (297x420мм).

Дипломная работа должна быть выполнена с использованием компьютера и принтера на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала с выравниванием по ширине. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков - не менее 1,8 мм (14пт). Текст дипломной работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 10 мм, верхнее – 20мм, левое - 30мм и нижнее - 20 мм, отступ первой строки-1,25см, заголовки разделов, подразделов печатаются с большой буквы. Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах применяя шрифты разной гарнитуры.

Качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток с ПК должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения. В дипломной работе должны быть четкие, не расплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

Сокращение русских слов и словосочетаний должно выполняться по ГОСТ 7.12.

Объем дипломной работы не менее 50 страниц печатного текста, выполненного через 1,5 межстрочных интервала (в исключительном случае рукописного текста не менее 40 страниц). Дипломная работа в обязательном порядке должна быть помещена в стандартную папку красного цвета и преплетена.

Все страницы дипломной работы должны быть пронумерованы. Лист с содержанием работы не нумеруется. Нумерация страниц начинается с Введения и заканчивается последней страницей. Номера страниц проставляются вверху страницы в центре или справа или внизу в центре или справа.

Бланк титульного листа работы оформляется самостоятельно по стандартному образцу (Приложение ).

Наименования структурных элементов «Содержание», «Введение», «3аключение», «Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов.

Основную часть дипломной следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты, при необходимости, могут делиться на подпункты. При делении текста дипломной работы на пункты и подпункты необходимо, чтобы каждый пункт содержал законченную информацию.

Разделы, подразделы, пункты и подпункты следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

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

Ссылку можно делать подробную или краткую.

Подробная ссылка на первоисточник делается под чертой внизу той страницы, где заканчивается цитата или изложение чужой мысли. При подробной ссылке указывают фамилию, инициалы автора, название работы, издательство, место и год издания, страница.

При краткой ссылке она делается сразу после окончания цитаты или изложения чужой мысли в тексте с указанием номера источника из списка литературы и страницы (в скобках), а подробное описание выходных данных источника делается в списке литературы в конце дипломной работы.

Для наглядности в дипломную работу могут быть включены таблицы и графики. Графики выполняются четко, красиво, желательно в цвете, в строгом соответствии с требованиями деловой документации.

Нумерация таблиц, графиков (отдельно для таблиц и графиков) должна быть сквозной на протяжении всей работы. Слово «таблица» и ее порядковый номер пишется сверху самой таблицы в правой стороне, затем дается ее название.

Если таблица заимствована, делается обязательная ссылка на первоисточник (по правилам цитирования).

Формулы расчетов в тексте надо выделять, записывая их более крупным шрифтом и отдельной строкой, давая пояснение каждому символу (когда он встречается впервые). Рекомендуется нумеровать формулы в пределах каждого раздела, особенно, если в тексте приходится на них ссылаться.

Приложения оформляют как продолжение дипломной работы на последующих листах. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Дипломная работа дополняется мультимедийной презентацией.

**Оформление иллюстраций**

1.Все иллюстрации (графики, схемы, компьютерные распечатки, фотоснимки) именуются в курсовой работе словом «рисунок». Иллюстрации следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. При ссылке на иллюстрацию следует писать *«...в соответствии с рисунком 3*». На все иллюстрации должны быть даны ссылки. Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на стандартные листы белой бумаги.

2.В дипломной работе рекомендуется нумеровать рисунки арабскими цифрами в пределах каждого раздела. *Например*, Рисунок 1.

Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки следующим образом: Рисунок 1 – Название. *Пример:*



Рисунок 1 – торт Тропический с кокосовым кремом

3.Иллюстрации можно приводить в приложении обозначая отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. *Например*, Рисунок А.2.

**Оформление таблиц**

1.Название таблицы следует помещать над таблицей справа. Знак «№» не ставится.

2.Название таблицы должно быть точным, кратким и отражать ее содержание.

3.Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В заголовках после запятой приводится обозначение единиц измерения. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, рекомендуется нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах каждого раздела дипломной работы, *например*: Таблица 2.1.

Таблица с большим количеством строк переносится на другой лист, при этом слово «Таблица», ее номер и название указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями пишут, *например*: «Продолжение таблицы 2.1».

*Например:*

Таблица 2.1 – Характеристика сырья

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Нормативная  документация | Показатели  качества | Недопустимые дефекты |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| мясо говядины |  |  |  |
|  | | | |
| Продолжение таблицы 2.1 | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Лук репчатый |  |  |  |

4.Таблицу следует располагать в дипломной работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице, если ссылка на таблицу находится в нижней четверти листа.

5.Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы допускается горизонтальное расположение таблицы (формат альбомный).

6.Допускается применять в таблице размер шрифта меньший, чем в тексте TimesNewRoman 12-й кегль, межстрочный интервал в тексте таблицы допускается уменьшать до 1-1,4.

6.Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в документе одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении В.

**Оформление формул**

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если формула не умещается в одну строку, то она должна быть перенесена после математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Формулы в дипломной работе нумеруют по порядку в пределах каждого раздела арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например, (2.4).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках, *например:...* расчет количества потребителей производится по формуле (2.4).

В формулах в качестве символов следует применять обозначения, установленные соответствующими государственными стандартами. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Значение каждого символа записываются с новой строки в последовательности, данной формуле, с указанием единиц измерения после запятой.

*Например*:

Расчет численности производственных работников находится по формуле:

|  |  |
| --- | --- |
|  | (2.4) |

где *n* — количество изделий (или блюд), изготавливаемых за день, шт , кг, блюд; *t* — норма времени на изготовление единицы изделия, с; t = К∙100; здесь К — коэффициент трудоемкости; значения коэффициентов трудоемкости **К даны в Справочнике руководителя предприятия общественного питания (1981 г.)**; 100 — норма времени, необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1 ,с; *Т*— продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч (Т= 7—7,2 ч или 8—8,2 ч); λ — коэффициент, учитывающий рост производительности труда (λ = 1,14), применяют только при механизации процесса.

Применение в одной формуле рукописных и компьютерных знаков не допускается.

**Оформление ссылок**

В тексте допускаются ссылки на данный документ, стандарты, технические условия и другие документы при условии, что они полностью и однозначно определяют соответствующие требования и не вызывают затруднений в пользовании документов.

Ссылаться следует на документ в целом или его разделы и приложения. Ссылки на подразделы, пункты, таблицы и иллюстрации не допускаются, за исключением подразделов, пунктов, таблиц и иллюстраций данного документа.

При ссылках на стандарты и технические условия указывают только их обозначения, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии полного описания стандарта в списке использованных источников в соответствии с ГОС 7.1. В работе могут применяться внутритекстовые ссылки и подстрочные сноски. Текст сноски (пояснения) располагают с абзацного отступа в конце страницы, на которой они обозначены, и отделяют от основного текста короткой тонкой горизонтальной линией с левой стороны листа. Применять на одной странице более четырех сносок не допускается.

Знак сноски выполняют арабскими цифрами со скобкой и помещают на уровне верхнего обреза шрифта.

*Например:*

«…остаточная стоимость1)…»

Допускается вместо цифр обозначать сноску звездочкой. Подстрочные сноски необходимо расположить под соответствующим знаком внизу страницы. Сноски оформляются 8-10 шрифтом.

Например:

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| \* Масса пассерованного лука | |

Для внутритекстовых ссылок непосредственно за цитатой, цифровым материалом ставиться номер литературного источника в соответствии со списком использованной литературы, с которой взят материал.

*Например:*

Общая потребность в калориях для среднего жителя установлена 2500 ккал.

**Требования кзаполнению основных надписей пояснительной записки и чертежей**

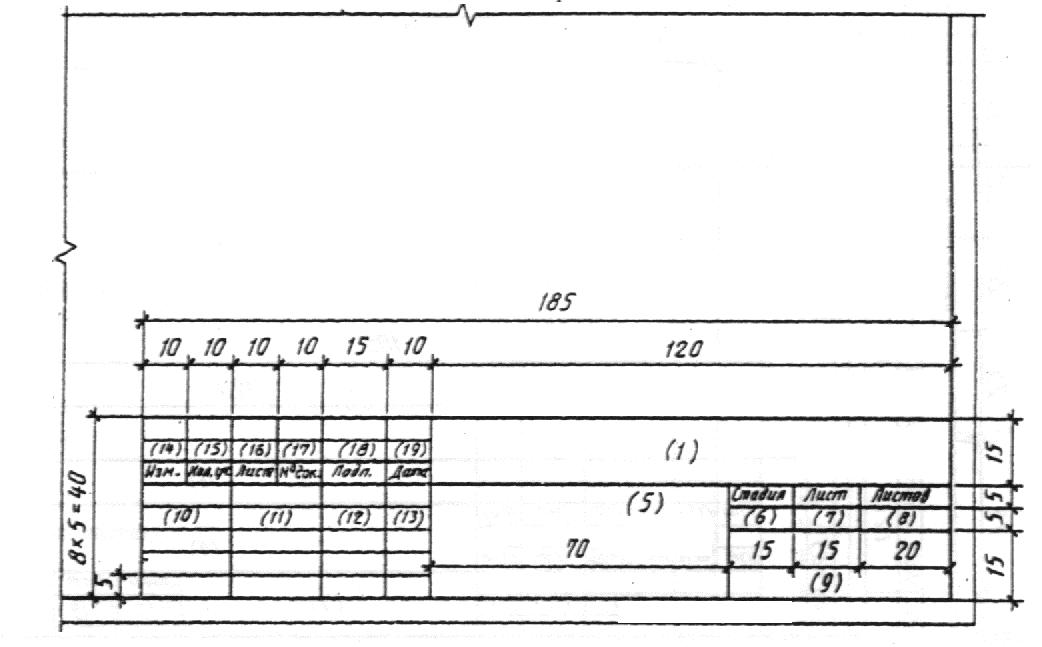
Основную надпись оформляют: - на листе содержания дипломной работы по форме 1 (рисунок 1);

Рисунок 1 – Форма 1 заполнения основной надписи листа содержания дипломной работы

- на последующих листах разделов по форме 2 (рисунок 2);

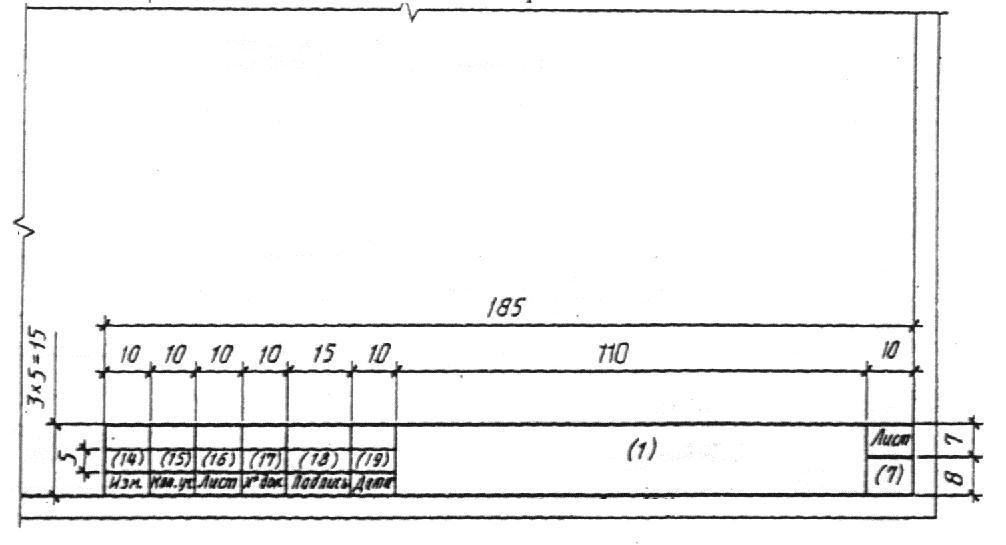


Рисунок 2 – Форма 2 заполнения основной надписи последующих листов дипломной работы

**в графе 1** - обозначение документа, например:

*РД 260807 0551 9-8 12 00 12.*

Обозначение документа складывается из следующих символов:

*РД -* вид работы (работа дипломная),

0551 - номер зачётной книжки,

*9-8 –* номер группы

*12-* номер по списку в журнале группы

00 12 – номер темы дипломной работы

**в графе 5 -** тема дипломной работы;

**в графе 6** - условное обозначение стадии проектирования: У– учебный;

**в графе 7** - порядковый номер листа графического материала или страницы текстового документа;

**в графе 8** - общее число листов пояснительной записки (графу заполняют только на первом листе);

**в графе 9** - наименование кафедры (ЧОУ СПО «ТТК»);

**в графах 10-13** - характер выполненной работы (разработал, руководитель, фамилии, инициалы, даты и подписи)

**Оформление списка литературы и источников**

Любая письменная работа не может считаться научной, если она не снабжена справочно-библиографическим аппаратом: списком используемых источников по теме исследования и ссылками на цитируемые и упоминаемые в тексте документы.

Литература по теме выпускной квалификационной работы может быть подобрана студентом при помощи каталогов, картотек и библиографических указателей библиотек. При подборе источников необходимо изучить все виды изданий по исследуемой проблеме: монографии, сборники научных трудов и материалы научных конференций, учебники, учебные пособия, диссертации, периодические издания, законодательные и нормативные акты и т.д. Следует также обращать внимание на ссылки в тексте (авторитетные источники), имеющиеся в монографиях и статьях. Необходимо изучить профессиональные издания последних лет, так как в них наиболее полно освещена теория и практика исследуемой темы.

Не менее важным является анализ существующих нормативно-правовых актов: международных договоров, соглашений, конвенций, документов, принятых в рамках межправительственных организаций и на международных конференциях, национального законодательства государств.

Поиск необходимого материала можно осуществлять и с помощью поисковых систем Интернет, а также в справочно-правовых информационных системах «Консультант» и «Гарант» и др.

В процессе изучения материалов по теме выпускной квалификационной работы студент выбирает наиболее важные, весомые высказывания, основные идеи, которые необходимо процитировать. Проработка источников сопровождается выписками, конспектированием. Выписки из текста делают обычно дословно, в виде цитаты. Академический этикет требует точно воспроизводить цитируемый текст, т.к. сокращение может исказить смысл, который был в нее вложен автором. При выписке необходимой информации целесообразно фиксировать из какого источника заимствован материал. Поэтому следует сразу же делать ссылки: автор, название издания, место издания, издательство, год издания, номер страницы.

Список литературы должен быть составлен по установленной форме и включать все использованные источники (не более 20), которые следует располагать по алфавиту (исходя из фамилии авторов). Источники литературы должны быть не старше 5 лет.

Список должен быть пронумерован, каждый источник должен начинаться с абзацного отступа.

При описании книг указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Полное название книги / данные о редакторе (если книга написана группой авторов) – название города, в котором издана книга: название издательства, которое ее выпустило, без кавычек, опуская слово «издательство», год издания без слова «год», количество страниц.

*Например*: Скурихин, И.М. Химический состав российских пищевых про­дуктов./ И, М. Скурихин, В. А. Тутельян, Москва: Де Липринт, 2002г.- 235с.

При описании статей указывается:

Фамилия и инициалы автора (авторов). Название статьи. Две косые черты, название журнала или сборника. – Год издания. – Номер журнала, номер выпуска. - Номера страниц, на которых напечатана статья.

*Например:* Кузнецов, С. Оценка бизнеса [Текст] / С. Кузнецов // Аудит и налогообложение. - 2002. - № 6. - С. 24-26 ; № 7. - С. 19-21 ; № 8. - С. 19-26.

При использовании информации изинтернет - источников указывается адрес веб-страницы со ссылкой на данный документ

*Например:* <http://www.gastronom.ru/artikle_recipe>

Основное требование к составлению списка источников – единообразное оформление и соблюдение ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание: общие требования и правила составления». По стандарту в списке источников должны быть максимально сокращены все слова, кроме основного заглавия (названия документа). Используется литература не старше 5 лет от нынешнего года написания дипломной работы.

Все источники, приведенные в списке, располагаются в едином алфавитном порядке.

**Оформление приложений (приложения не обязательны)**

1.Приложения оформляют как раздел дипломной работы.

2.В тексте на все приложения должны быть даны ссылки, в соответствии с которыми их и располагают.

3.Каждое приложение начинают с новой страницы. Слово «Приложение» располагают справой стороны листа. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением некоторых букв, *например:* Ё, 3, Й, О, Ч, Ь,Ъ, Ы.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. *Например:*

Приложение В

Технологическая схема приготовления блюда «Лапшевник с творогом и тыквой»

4.Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначения и заголовков.

5. Страницы приложения в дипломной работе не нумеруются

**5. ДОПУСК К ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

5.1. К защите дипломной работы допускаются студенты, успешно завершившие в полном объеме освоение основной образовательной программы в соответствии с требованиями ФГОС СПО, и успешно прошедшие все виды аттестационных испытаний.

5.2 Законченная дипломная работа, подписанная на титульном листе студентом, руко­водителем (все подписи на титульном листе должны быть выполнены черными чернилами, вместе с отзывом руководителя дипломной работы представляется на подпись заместителю директора по УПР. Далее дипломная работа направляется на рецензирова­ние.

5.3 Рецензент назначается из числа специалистов предприятий, организаций, учреждений − заказчиков кадров соответствующего профиля.

5.4. Дипломная работа должна быть представлена на рецензию студентом лично не позднее, чем за четыре дня до защиты.

Рецензия представляется в письменном виде и должна содержать следующие сведения:

* тема рецензируемой дипломной работы;
* актуальность выбранной темы;
* полнота раскрытия проблемы;
* перечень достоинств дипломной работы и характеристика соответствия ее современным требованиям науки или производства;
* перечень недостатков;
* грамотность и лаконичность текста;
* заключение о возможности допуска дипломной работы к защите;

- общая оценка дипломной работы отражается в нормоконтроле (приложение )

Форма нормоконтроля приведена в приложении.

1. **ЗАЩИТА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

6.1. Расписание работы ГЭК, согласованное с ее председателем, утверждается директором учебного заведения и доводится до общего сведения не позднее, чем за месяц до начала работы ГЭК.

6.2. Защита дипломных работ проводится публично. На заседании ГЭК присутствуют руководители дипломных работ и могут приглашаться рецензенты. Защита начинается с доклада дипломником основных положений работы. Защита имеет своей целью выявление степени раскрытия автором темы работы, самостоятельности изучения поставленных в ней проблем, обоснованности выводов и предложений. Защита работы проводится каждым студентом индивидуально.

Во время доклада студент должен использовать подготовленный наглядный материал, иллюстрирующий основные положения дипломной работы. Пример разработки доклада для защиты и оформление компьютерной презентации представлены в приложении .

Персональная защита дипломника начинается с того, что секретарь ГЭК объявляет фамилию, имя, отчество дипломника и тему его дипломной работы, после чего предоставляет слово дипломнику. Далее процедура защиты дипломной работы реализуется в следующей последовательности:

* доклад дипломника;
* вопросы председателя и членов ГЭК;
* ответы дипломника на вопросы;

После изложения содержания работы зачитываются отзыв и рецензия, дипломнику могут быть заданы вопросы по теме работы.

6. 3 Критерии оценки дипломной работы:

* качество ответов на вопросы;
* уровень теоретической подготовки;
* уровень необходимых профессиональных компетенций;
* практическая значимость;
* актуальность, новизна;
* качество выполнения графической (при необходимости) и текстовой документации;
* соблюдение нормативных требований;
* владение техникой речи.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются также отзыв руководителя и оценка рецензента.

Результаты испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка *«отлично»* выставляется в том случае, если:

* содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;
* работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной;
* дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
* показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
* проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал и изложен логично;
* теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
* в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
* в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
* широко представлена библиография по теме работы;
* приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
* по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка *«хорошо»:*

* тема соответствует специальности;
* содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
* работа актуальна, написана самостоятельно;
* дан анализ степени теоретического исследования проблемы;
* основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
* теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
* представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
* практические рекомендации обоснованы;
* приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
* составлена библиография по теме работы.

Оценка *«удовлетворительно»:*

* работа соответствует специальности;
* имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
* исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
* нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
* в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
* теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
* содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка «неудовлетворительно»:

* тема работы не соответствует специальности;
* содержание работы не соответствует теме;
* работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.

Оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно» определяется открытым голосованием членов ГЭК, присутствующих на защите. При равном числе голосов мнение председателя ГЭК является решающим.

Результаты защиты дипломной работы объявляются в тот же день после оформления протоколов заседания ГЭК.

Студенту, защитившему дипломную работу, решением ГЭК присваивается квалификация в соответствии с полученной специальностью 219.02.10 Технология продукции общественного питания. Дипломные работы после защиты хранятся в архиве техникума в течение 5 лет.

**5.ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Уровень профессиональной подготовки выпускной квалификационной работы должен соответствовать требованиям ФГОС СПО.

Дипломная работа должна иметь актуальность, новизну и практическую значимость.

Выполненная дипломная работа сдается на проверку руководителю дипломной работы.

Сданная на проверку дипломная работа проверяется руководителем дипломной работы, при этом учитывается, на сколько полно разработана тема, использованы специальная, справочная литература и материалы практики. Обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники.

При наличии серьезных замечаний руководителя дипломная работа возвращается на доработку. Доработанная в соответствии с замечаниями руководителя, дипломная работа сдается студентом повторно в установленный срок. Дополнительный материал не следует располагать автономно и выделять его как доработку. Он должен органично вливаться в основной материал.

Руководитель проверяет доработанный вариант и пишет отзыв в виде оценки: допуск (не допуск) к защите. Отзыв оформляется на отдельном листе.

Выполненная дипломная работа сдается на рецензию. Рецензентом является специалист из системы общественного питания (директор предприятия питания, шеф-повар с высшим специальным образованием) или преподаватель высшего учебного заведения по соответствующей специальности.

Рецензия оформляется на отдельном листе (см. Приложение № 9).

К защите допускаются дипломные работы, отвечающие предъявленным требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания и рекомендации, и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы дипломных работ должны быть готовы ответить на все относящие к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

Председателю цикловой комиссии за 7дней до защиты должны быть представлены:

экземпляр дипломной работы подписанный руководителем, председателем цикловой комиссии и студентом-автором дипломной работы;

электронная версия дипломной работы и материалы ее презентации;

отзыв научного руководителя (Приложение 10);

рецензия;

другие документы, характеризующие дипломную работу (при их наличии).

Защита дипломных работ осуществляется по расписанию, утвержденному директором техникума в установленные сроки. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, обосновать актуальность темы, раскрыть преимущества выбранных форм и методов, представить результаты проведенной исследовательской работы и иллюстративный материал в виде схем, графиков, планировки помещений, и др., ответить на дополнительные вопросы.

При определении окончательной оценки по защите дипломной работы учитываются:

доклад выпускника по каждому разделу работы,

презентация дипломной работы,

ответы на вопросы,

оценка рецензента,

отзыв руководителя.

Студенты, выполнившие дипломную работу, но получившие при защите оценку «неудовлетворительно», имеют право на повторную защиту.

По итогам защиты дипломная работа оценивается по пятибалльной системе.

5 – «отлично», 4 – «хорошо», 3 – «удовлетворительно», 2 – «неудовлетворительно».

«Отлично» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями. При её защите студент показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы, владеет современными методами исследования, а во время доклада использует наглядный материал, легко отвечает на поставленные вопросы. Дипломная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Хорошо» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер, грамотно изложенную теоретическую часть, последовательное изложение материала соответствующими выводами, однако с не вполне обоснованными предложениями. При её защите студент показывает знания опросов темы, оперирует данными исследования, вносит предложения по улучшению структуры и порядка работы предприятий питания, совершенствованию нормативной базы во время доклада использует наглядные пособия, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Выпускная квалификационная работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента.

«Удовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая имеет исследовательский характер. Теоретическую часть. Базируется на практическом материале, но анализ выполнен поверхностно, в ней просматривается непоследовательность изложения материала. Представлены необоснованные предложения. При её защите студент проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не дает полного аргументированного ответа на заданные вопросы. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются замечания по содержанию работы и методике анализа.

«Неудовлетворительно» выставляется за дипломную работу, которая не носит исследовательского характера, не отвечает требованиям, изложенным в учебном пособии. В работе нет выводов, либо они носят декларативный характер. При защите работы студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, при ответе допускает существенные ошибки. В отзывах научного руководителя и рецензента имеются серьезные критические замечания.

Итоговая оценка ГАК выводится по принципу учета оценок большинства членов ГАК, а также руководителя и рецензента.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ**

1. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на европейской кухне на 130 мест
2. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции для детского кафе на 65 мест
3. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана на 120 мест
4. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на греческой кухне на 90 мест.
5. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента холодной кулинарной продукции закусочной при аэропорте на 150 мест
6. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента холодной кулинарной продукции для молодёжного кафе на 75 мест
7. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на вегетарианской кухне на 50 мест
8. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции в кафе, специализирующемся на китайской кухне на 70 мест
9. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на французской кухне на 65 мест
10. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента холодных и горячих десертов ресторана на 85 мест
11. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана на 130 мест
12. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента кулинарной продукции в суши-баре на 75 мест
13. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента кулинарной продукции для кафе-пиццерии на 60 мест
14. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на азиатской кухне на 50 мест
15. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции в кафе, специализирующемся на японской кухне на 85 мест
16. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на кавказской кухне на 80 мест
17. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента кулинарной продукции для кафе-кофейни на 40 мест
18. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции гриль-бара на 80 мест
19. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции, специализирующегося на русской кухне на 110 мест
20. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на итальянской кухне на 60 мест
21. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента холодной кулинарной продукции ресторана «люкс» на 90 мест
22. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции кафе при бизнес-центре на 96 мест
23. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции семейного кафе на 105 мест
24. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на еврейской кухне на 55 мест
25. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции ресторана, специализирующегося на диетическом питании на 75 мест
26. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячих и холодных десертов ресторана, специализирующегося на европейской кухне на 125 мест
27. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента мучных кондитерских изделий кафе-кондитерской на 80 мест
28. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента хлебобулочных изделий для мини-пекарни с расширенным ассортиментом
29. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента кондитерского цеха
30. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции в кафе, специализирующемся на индийской кухне на 65 мест
31. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента горячей кулинарной продукции в кафе, специализирующемся на средиземноморской кухне на 95 мест
32. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента кулинарной продукции кафе-блинной на 60 мест
33. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента холодной кулинарной продукции для детского кафе на 80 мест
34. Организация работы, технология приготовления и разработка ассортимента мучных кондитерских изделий и десертов для детского кафе на 55 мест

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН**

выполнения выпускной квалификационной работы

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | | **Наименование этапов работы** | **Срок выполнения**  **этапов работы** | **Примечание** |
|  | | Введение | 22.05.20 |  |
|  | | Глава 1. Теоретическая часть «Характеристика исследуемого предприятия» | 25.05.20 |  |
|  | | Глава 2. Практическая часть «Оперативное планирование работы структурного подразделения» | 05.06.20 |  |
|  | | П.2.1-2.3 |  |  |
|  | | П.2.4-2.7 |  |
|  | | П.2.8-2.11 |  |
|  | | | | |
|  | Глава 3. Ведение учетно-отчетной документации | | 10.06.20 |  |
|  | Заключение | | 12.06.20 |  |
|  | Список использованной литературы | | 12.06.20 |  |
|  | Оформление дипломной работы | | 12.06.20 |  |

График составлен «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020 г.

С графиком ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф. И. О, / подпись студента)

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

Отзыв руководителя

на выпускную дипломную работу

«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»

*(тема выпускной квалификационной работы)*

Студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(фамилия, имя, отчество)*

Группа \_\_\_\_\_\_ специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выбор темы по согласованию с работодателем (согласована - не согласована) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(указать работодателя)*

Работа была выполнена\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(указать базу преддипломной практики)

Оценка сформированных общих компетенций:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Наимено-  вание ОК | Характеристика сформированных ОК в  выпускной квалификационной работе |
|  | ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
|  | ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
|  | ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
|  | ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
|  | ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
|  | ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
|  | ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
|  | ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
|  | ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
|  | ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Актуальность, новизна и практическая значимость темы ВКР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Логическая последовательность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Аргументированность и конкретность выводов и предложений

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Использование видов источников\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Качество оформления ВКР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Недостатки и замечания:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выводы: (ВКР рекомендована к защите по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель ВКР:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/преподаватель (фамилия, имя, отчество) (подпись) (должность)

«\_\_\_\_\_\_ »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**«БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.В. Печенкин

«17» июня 2020г

**ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА**

**по программе подготовки специалистов среднего звена**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ, ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ КАФЕ-БЛИННОЙ НА 60 МЕСТ»**

Студент(ки)а группы № 47 **Бакиевой Анастасии Сергеевны**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «15» июня 2020г.**

(**подпись)**

по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Руководитель ВКР: Власенко М.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «16» июня 2020г

(фамилия и.о) (подпись) (дата)

Экономическая часть: Кезин В.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «16» июня 2020г

(фамилия и.о) (подпись) (дата)

Белореченск 2020

**ПРИЛОЖЕНИЕ 5**

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЖНОЙ ПОЛИТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ**

**«БЕЛОРЕЧЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по УР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П.В. Печенкин

«21» мая 2020г

**ЗАДАНИЕ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ**

Студент **Бакиева Анастасия Сергеевна** группа № 47

специальность19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

1. **Тема ВКР «**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ, ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗРАБОТКА АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ КАФЕ-БЛИННОЙ НА 60 МЕСТ»

Утверждена приказом № 02.1-11 от 20.09.2019г.

1. **Срок предоставления готовой работы** «15» июня 2020г.
2. **Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих рабочих вопросов):**

**Введение**

**Глава 1.Теоретическая часть «Характеристика исследуемого предприятия»**

* 1. Характеристика исследуемого предприятия
  2. Характеристика структурного подразделения

**Глава 2. Практическая часть «Оперативное планирование работы структурного подразделения»**

2.1. Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий структурного подразделения

2.2. Определение количества потребляемых блюд и напитков с разбивкой по ассортименту

2.3. Составление плана меню структурного подразделения на 1 день

2.4. Расчет количества необходимого сырья для реализации производственной программы структурного подразделения

2.5. Технология приготовления заказных блюд структурного подразделения

2.6. Разработка фирменного блюда

2.7. Формы контроля качества выпускаемой продукции

2.8. Определение основных технологических линий и рабочих мест структурного подразделения.

2.9. Подбор производственного оборудования, составление схемы цеха

с размещением оборудования (расчет площади структурного подразделения).

2.10. Расчет численности работников производства с учетом квалификации.

2.11. Составление графика выхода персонала на работу

**Глава 3. Ведение учетно-отчетной документации**

3.1. Составление технико – технологической карты на фирменное блюдо предприятия

3.2. Составление калькуляционной карты

3.3. Составление требования в кладовую (по плану-меню)

3.4. Составление накладной на отпуск продуктов и других материальных ценностей.

**Заключение**

**Список использованной литературы**

**Приложения**

Дата выдачи задания «21» мая 2020г.

Срок окончания ВКР «15» июня 2020г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии «20» мая 2020г. Протокол № 5

Руководитель ВКР Власенко М.В. «20» мая 2020г.

(фамилия и.о) (подпись) (дата)

Консультанты ВКР

Экономическая часть: Кезин В.Г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «20» мая 2020г.

(фамилия и.о) (подпись) (дата)

Задание принял к исполнению «20» мая 2020г.

Подпись студента\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

**РЕЦЕНЗИЯ**

**на дипломную работу**

Тема

Автор работы

Студент группы

Специальность

Рецензент (Ф.И.О., должность)

1. Соответствие темы задания его содержанию

2. Логичность содержания работы, полнота раскрытия темы

3. Соответствие материала современному уровню (наличие и степень разработки новых вопросов; оригинальность решений, предложений)

4. Соответствие выполненной дипломной работы квалификационным требованиям

5. Осуществление студентом самостоятельного решения поставленных задач

6. Теоретическая и практическая значимость выполненной работы

7. Соблюдение специальной терминологии, грамотность изложения

8. Использование нормативно-справочной документации

9. Основные достоинства дипломной работы

10. Недостатки дипломной работы

Выводы: рекомендована к защите, оценка за дипломную работу ( ).

Рецензент /

(фамилия, имя, отчество) (подпись) (должность)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

**СОДЕРЖАНИЕ:**

**Введение**

**Глава 1.Теоретическая часть «Характеристика исследуемого предприятия»**

1.1. Характеристика исследуемого предприятия

1.2. Характеристика структурного подразделения

**Глава 2. Практическая часть «Оперативное планирование работы структурного подразделения»**

2.1. Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий структурного подразделения

2.2. Определение количества потребляемых блюд и напитков с разбивкой по ассортименту

2.3. Составление плана меню структурного подразделения на 1 день

2.4. Расчет количества необходимого сырья для реализации производственной программы структурного подразделения

2.5. Технология приготовления заказных блюд структурного подразделения

2.6. Разработка фирменного блюда

2.7. Формы контроля качества выпускаемой продукции

2.8. Определение основных технологических линий и рабочих мест структурного подразделения.

2.9. Подбор производственного оборудования, составление схемы цеха

с размещением оборудования (расчет площади структурного подразделения).

2.10. Расчет численности работников производства с учетом квалификации.

2.11. Составление графика выхода персонала на работу

**Глава 3. Ведение учетно-отчетной документации**

3.1. Составление технико – технологической карты на фирменное блюдо предприятия

3.2. Составление калькуляционной карты

3.3. Составление требования в кладовую (по плану-меню)

3.4. Составление накладной на отпуск продуктов и других материальных ценностей.

**Заключение**

**Список использованной литературы**

**Приложения**

**Введение**

**Введение отражает**: актуальность, цель, задачи, объект, предмет исследования, разработанность проблемы в теоретических и практических исследованиях, теоретическую и практическую значимость, методы исследования, структуру работы.

**Актуальность исследования** определяется несколькими факторами:

- потребностью в новых данных;

- потребностью в новых технологиях;

- потребностью практики.

Обосновать актуальность, значит, проанализировать, объяснить, почему данную проблему нужно в настоящее время изучать.

**Объект исследования** - это процесс или явление, порождающее проблемную ситуацию.

**Предмет исследования** - это то, что находится в границах объекта, определенные свойства объекта их соотношения, зависимость объекта от каких-либо условий. Предметом исследования могут быть явления в целом отдельные их стороны, аспекты и отношения между отдельными сторонами и целым (совокупность элементов, связей, отношений в конкретной области исследуемого объекта, в которой выявлена проблема, требующая решения).

**Цель исследования** — это желаемый конечный результат исследования. Наиболее типичны следующие цели:

Определение характеристики явлений не изученных ранее, мало изученных, противоречиво изученных;

Выявление взаимосвязи явлений;

Изучение динамики явлений;

Обобщение, выявление общих закономерностей;

Создание классификаций, типологий;

Создание методик;

Адаптация методик;

Совершенствование технологи;

Оптимизация производственного процесса.

**Задачи исследования** - это выбор путей и средств для достижения цели. Постановка задач основывается на дроблении цели исследования на подцели. В работе может быть поставлено несколько задач.

**Основные методы исследования** - перечисляются методы, с помощью которых проводилось исследование: теоретические и практические.

**Структура исследования** - исследователь указывает количество глав, параграфов, таблиц, исследуемых источников, приложения.

**Теоретическая значимость** - на какую область специальности могут оказать влияние полученные теоретические выводы, каковы перспективы прикладных работ.

**Практическая значимость** - определяется влияние полученных рекомендаций, предложений на изучаемый процесс, решением практических вопросов.

**Глава 1.Теоретическая часть «Характеристика исследуемого предприятия»**

* 1. **Характеристика исследуемого предприятия**

Должна представлять:

**-**характеристику предприятия питания: название, расположение, режим работы, классификация в соответствии со стандартом, сведения о структуре и номенклатуре предоставляемых услуг, ассортимент выпускаемой продукции и виды меню, а также их критический анализ, определение и обоснование направлений дальнейшего развития;

- снабжение данного предприятия сырьём, полуфабрикатами: описать источники поступления.

Кроме того должно быть предусмотрено краткое заключение, в котором необходимо показать положительные стороны, отразить нерешенные проблемы, указать возможные пути их решения.

Теоретическая часть не должна превышать 10-15%от общего объема.

*Нормативная документация, применяемая на предприятии.*

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1996 г.; Сборник рецептур блюда и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г.В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий в ведении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд.

В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов.

На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические технологические карты.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.Организационно – производственная структура предприятия

Весь персонал исследуемого предприятия подразделить на:

- административный;

- производственный;

- обслуживающий.

Составить примерную схему организационной структуры управления предприятием общественного питания. Охарактеризовать основные функциональные группы помещений предприятия, их расположение, дать определение производственных подразделений, организуемых на предприятии (рабочее место, производственный участок, цех и др.), указать их состав и взаимосвязь.

При выполнении данного подраздела необходимо дать описание (общей концепции предприятии) включающей: организационно-правовую форму, тип и класс согласно ГОСТ 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», режим работы, контингент питающихся, методы и формы обслуживания потребителей, перечень предоставляемых услуг населению согласно ГОСТа. Рекомендуемый объем подраздела 3-6 страницы.

**Организация снабжения предприятия**

Описываются формы доставки сырья. Описать источники поступления товаров. Анализ организации централизованной или децентрализованной доставки сырья на предприятие. Описать технологический процесс товародвижения

**1.2. Характеристика структурного подразделения**

Таблица 2

Организация работы структурного подразделения

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  цеха | Ассортимент выпускаемой продукции | Микроклимат, расположение | Перечень рабочих мест, участков, технологических линий | Оборудование | Инвентарь, инструменты | Управление,  персонал |
|  |  |  |  |  |  |  |

Сделать анализ правильности организации работы структурного подразделения с точки зрения норм и требований, предъявляемых к ним.

**Глава 2. Практическая часть «Оперативное планирование работы структурного подразделения»**

**2.1. Определение нормативов выпуска блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий структурного подразделения**

**Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению и реализации**

Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяется по формуле:

, (4)

где n – количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня;

N – количество потребителей в течение дня;

m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых, горячих блюд, сладких блюд и горячих напитков).

*Сделать вывод: Предприятие выпускает в день …….блюд.*

**2.2. Определение количества потребляемых блюд и напитков с разбивкой по ассортименту**

**Разбивка блюд по ассортименту**

Общее количество блюд, реализуемых на предприятии, зависит от его типа оснащения и определяется по формуле:



Значения коэффициента потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания приведены в Приложении 7.

Разбивка общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие) и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т.п.) производятся в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием (Приложение 8).

Пользуясь таблицей процентного соотношения блюд, производят групповую и внутригрупповую разбивку блюд (таблица 4).

Таблица 4

Разбивка блюд по ассортименту

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Блюда | Процентное соотношение  блюд | | Количество  блюд |
| от общего  количества, % | от данной  группы, % |
| **Холодные блюда**  рыбные  мясные  салаты  **Горячие закуски**  **Супы**  **Горячие блюда**  рыбные  мясные  **Сладкие блюда и горячие напитки** | …  …  …  …  … | …  …  …  …  … |  |
| Итого: | 100 |  |  |

**Расчет количества холодных напитков, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, хлеба**

Количество холодных напитков, мучных кондитерских и булочных изделий, хлеба определяется по нормам потребления на одного человека (Приложение 9).

Используя расчеты количества потребителей предприятия питания, сделать расчеты и заполнить таблицу 5.

Таблица 5

Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий и хлеба

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Количество потребителей | Норма потребления на 1 человека в день | Общее количество | |
| в литрах, штуках | в порциях, стаканах |
| **Холодные напитки:**  фруктовая вода, л  минеральная вода, л  натуральный сок, л  напитоксобственного производства, л |  |  |  |  |
| **Мучные кондитерские изделия, г** |  |  |  |  |
| **Хлеб и хлебобулочные изделия.г**  В том числе:  ржаной  пшеничный |  |  |  |  |

На основании Сборника рецептур блюд, ассортиментного минимума и полученных данных из предыдущих таблиц составляется расчётное меню предприятия, которое является его производственной программой.

Производственная программа составляется на основе разрабатываемого ассортимента и количества блюд, принятых к производству. План-меню следует составлять по форме таблицы 2.1. Рекомендуемый объем подраздела 1 страница.

Таблица 2.1 – Плановое меню

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование блюд | | Количество выпускаемых блюд, порций | | | | | | | Ответственный за приготовление (квалификация) |
| Наименование и краткая характеристика | Выход, г | Всего, порций | в том числе выпуск по часам\* | | | | | |
| 9 | 11 | 13 | 16 | 18 | 20 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

\*Временные рамки выпуска продукции определяются с учетом сроков хранения блюд на раздаче (если это предусмотрено типом предприятия), согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 (Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003.)

**2.3. Составление плана меню структурного подразделения на 1 день**

**Составление расчётного меню предприятия**

Расчётное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Оно составляется по действующим Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий (или другим нормативным документам) с учётом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приёмов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения.

В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых форм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.

*Расчётное меню со свободным выбором блюд* может составляться на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывается в строго определённом порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

Количество порций различных блюд в меню принимается из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Сокращение количества наименований блюд, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счёт включения в меню фирменных и сезонных блюд.

Примерный ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции для ресторанов приведен в Приложении.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведены в Приложении .

Расчетное меню предприятия составляется по форме, приведенной в таблице 6.

Таблица 6

Расчётное меню предприятия

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Номер  рецептуры  блюда | Наименование блюда | Выход,  г | Количество  порций |
|  | **Холодные блюда и закуски**  ………  ………….  ………… |  |  |
|  | **Горячиезакуски**  ……..  ………  ………. |  |  |
|  | **Супы** |  |  |
|  | **Горячие блюда** |  |  |
|  | **Сладкие блюда** |  |  |
|  | **Горячие напитки** |  |  |
|  | **Холодные напитки** |  |  |
|  | **Мучные кондитерские изделия** |  |  |

**Составление плана – меню предприятия**

Основным этапом оперативного планирования является составление плана – меню. План- меню составляется накануне дня приготовления пищи руководителем производства на основании наличия имеющихся на складе предприятия продуктов и утверждается директором предприятия.

При оставлении плана – меню следует учитывать, что блюда располагаются в определенной последовательности в зависимости от типа предприятия питания. Заполнить таблицу 7.

Таблица 7

План-меню

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Блюда и гарниры | | | Количество порций | Цена продажи одной порции,  руб. | Сумма,  руб. |
| Наименование | Номер по сборнику рецептур | Выход одного блюда, г |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  | **Холодные блюда и закуски** |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |  |  |
|  | **Горячиезакуски** |  |  |  |  |  |
|  | **Супы** |  |  |  |  |  |
|  | **Горячие блюда** |  |  |  |  |  |
|  | **Сладкие блюда** |  |  |  |  |  |
|  | **Горячие напитки** |  |  |  |  |  |
|  | **Холодные напитки** |  |  |  |  |  |
|  | **Мучные кондитерские изделия** |  |  |  |  |  |

**2.4. Расчет количества необходимого сырья для реализации производственной программы структурного подразделения**

**Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий**

В основу расчёта продуктов положен план – меню. Суточное количество продуктов определяется по формуле:

, (5)

где G – количество продуктов данного вида, кг;

- норма продукта на одно блюдо по Сборнику рецептур, г;

n – количество блюд, реализуемых предприятием за день.

, (6)

На предприятия, работающие на полуфабрикатах, поступают полуфабрикаты различной степени готовности и кулинарные изделия. Для таких предприятий делают расчёт необходимого количества полуфабрикатов и кулинарных изделий, а не продуктов, которые расходуются на их изготовление.

После расчёта количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость и оформляется требование на склад. Заполнить таблицу 8.

Таблица 8

Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | № рецептуры | | № рецептуры | | № рецептуры | | и т.д | Итого  брутто  (кг) |
| Название блюда | | Название блюда | | Название блюда | |
| брутто | | брутто | | брутто | |
| на 1 п. | на ---п. | на  1 п. | на ---п. | на 1п. | на ---п. |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Затем составляют итоговую ведомость с количеством необходимого сырья.

**2.6. Разработка фирменного блюда**

**Рецептура и технологический процесс приготовления фирменных блюд**

Данный подраздел включает подробное описание характеристики сырья, разработку рецептуры (с нормами в % и в количественном значении отходов при механической и тепловой обработке), технологию производства одного блюда (изделия) из плана-меню представленной в таблице 2.1.

При разработке рецептур блюд (изделий) можно использовать старинные рецептуры национальных или зарубежных кухонь (согласно специфики предприятия), собственный опыт работы.

Согласно ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» отходы и потери при механической и тепловой обработке сырья (продуктов) определяются на основании актов, примерный акт по определению отходов и потерь при механической и тепловой обработке представлен в приложении .

**2.7. Формы контроля качества выпускаемой продукции Контроль качества технологического процесса**

Проанализировать органолептические и исследования качества готовых блюд (изделий), результаты свести в таблицы (см. приложение15 табл.1).

Представить структуру контроля качества выпускаемой продукции с определением точек контроля. С указанием нормативно-технической документации, а также указанием оперативных действий по улучшению качества выпускаемой продукции и возможному предотвращению или устранению допущенных ошибок. Данные свести в таблицу (см. приложение 15 табл. 2).

**2.8. Определение основных технологических линий и рабочих мест структурного подразделения.**

Здесь необходимо описать какие технологические линии и рабочие места планируются в исследуемом структурном подразделении.

**2.9. Подбор производственного оборудования, составление схемы цеха**

**с размещением оборудования (расчет площади структурного подразделения).**

**Расчёт и подбор технологического оборудования**

**1. Расчёт и подбор холодильного оборудования**

Холодильное оборудование (холодильные шкафы, охлаждаемые ёмкости в секционных столах и др.) подбирают в соответствии с потребной вместимостью, которую рассчитывают по массе или объёму продукции, подлежащей одновременному хранению в шкафу в расчётный период. В холодильном шкафу холодного цеха одновременно могут храниться продукты (молоко, сметана, масло, сыр и т.д.) и полуфабрикаты (отварные овощи, мясо, рыба, очищенные овощи, зелень, фрукты и т.д.) в количестве не превышающем потребности для работы в течение 0,5 смены, и заготовки для холодных блюд и закусок из расчёта на 1 час максимальной реализации. Для облегчения подсчёта сумму массы продуктов, используемых для приготовления блюд, можно заменить суммой массы готовых блюд.

Расчёты производятся по формуле:

, (10)

где - масса продукта, реализуемая за максимальный час загрузки зала, кг;1/2- масса продукта, реализуемая за 0,5 смены, кг; - коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты, и степень заполнения объёма холодильного оборудования (для шкафов = 0,8; для камер  = 0,6).

, (11)

где - масса одной порции изделия, г; n – количество блюд.

Расчёт вместимости холодильного шкафа может быть представлен в виде таблицы 10.

Таблица 10

Масса продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Кол-во  блюд, реализуемых за час max загрузки зала | Кол-во  блюд, реализуемых за  1/2 смены | Масса  одной  порцииг | Общая масса  продукта, кг | |
| за час  max  загрузки | за  1/2  смены |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |

По результатам расчета вместимости, к установке принимают требуемое количество холодильных шкафов (Приложение).

**2. Расчёт и подбор теплового оборудования**

При расчёте теплового оборудования необходимо учитывать, что жареные блюда готовят на каждый час реализации, отварные – на 2-3 часа, супы заправочные – 2-3 часа, супы молочные и пюреобразные – на каждый час, пассеровки, бульоны, отварные продукты для холодных блюд и закусок – 1, 2 раза в смену.

Расчёт объёма котлов производится для выполнения следующих операций: варки бульонов, супов, вторых горячих блюд, гарниров, соусов, сладких блюд, горячих напитков, а также варки продуктов для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий.

А) Объём пищеварочных котлов для варки бульонов определяется по формуле:

, (12)

где V – номинальный объём котла для варки бульона, ;

- объём, занимаемый продуктами, используемыми для варки, ;

 - объём воды, ; - объём промежутков между продуктами, .

, (13)

где G – масса продукта, кг; - плотность продукта кг/ (Приложение).



где - норма продукта на одно блюдо, г; n – количество блюд.

, (14)

 - норма воды на 1 кг основного продукта, ( для костного бульона – 1,25; для мясного – 1,25; для рыбного – 1,1; для куриного – 1,15; для грибного – 1,25).

При расчёте объёмов котлов для варки бульонов объём воды определяется только для основных продуктов. Для овощей расчёт не производится из-за их незначительного содержания в общем объёме продуктов.

(15)

где - коэффициент, учитывающий промежутки между продуктами (= 1 - ).

Если в результате расчёта объёма котла для варки бульонов, а также супов, вторых горячих и сладких блюд получен объём, равный объёму наплитных котлов или кастрюль, то необходимо учесть коэффициент заполнения котла (К=0,85), т.е. полученный при расчёте результат разделить на 0,85.

Таблица 11

Расчёт объёма пищеварочных котлов для варки бульонов

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  бульона  и продуктов | Норма  продукта  на одну  порцию,  г | Количество  продуктов на все  порции,  кг | Плотность,  кг/ | Объём  продук  тов, | Норма  воды | Объём  воды | Коэф  фици  ент  запол  нения  проме  жутков | Объём  запол  няемый  проме  жутка  ми, | Рас  чётный  объём  котла  л |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |  |  |

По расчётному объёму котла к установке принимают требуемое количество котлов (Приложение).

Б) Объём пищеварочных котлов для варки супов рассчитывается по формуле:

, (16)

где V – объём котла, ; n – количество порций супа, реализуемых за 2 часа; - норма супа на одну порцию, .

Вследствие относительно непродолжительного времени варки супов выкипание жидкости при расчёте объёма котла не учитывается. При расчёте объёма котлов плотность супа принимается равной единице. Расчёт объёма котлов производитсяна каждые 2 часа реализации.

Таблица 12Расчёт объёма котлов для первых блюд, соусов и напитков

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  блюда | Объём  одной  порции,  л | Коэф  фициент  заполнения  котла | Часы реализации | | | | | |
| 10-12 | | | и т.д. | | |
| Количество  блюд | Расчётный  объём, | Принимаемый  объём, | Количество  блюд | Расчётный  объём, | Принимаемый  объём, |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

По расчётному объёму котла к установке принимают требуемое количество котлов (Приложение).

**3. Расчёт и подбор вспомогательного оборудования**

Расчёт вспомогательного оборудования осуществляется с целью определения необходимого количества производственных столов, ванн и стеллажей.

Расчёт количества производственных столов ведётся по количеству одновременно работающих в цехе и длине рабочего места на одного работника. Общая длина столов определяется по формуле:

, (17)

где N – количество одновременно работающих в цехе, человек;

*l* – длина рабочего места на одного работника, м (в среднем *l*= 1,25).

Исходя из общей длины производственных столов, выбирают конкретные виды: стол производственный секционно – модульный с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; стол производственный СП-1470; секция – стол со встроенной моечной ванной СМВСМ.

Подбор технологического оборудования осуществляется по Нормам оснащения и фактической потребности в нем. При этом учитывается тип предприятия, его мощность, ассортимент выпускаемой продукции, особенности технологического процесса (Приложение 13). Затем вычисляются размеры оборудования и рассчитывается полезная и общая площадь цеха.

**Расчет площади цеха**

Площадь производственных помещений рассчитывается по формуле:

, (18)

где - общая площадь цеха, полезная площадь цеха, занятая под оборудование,  К – коэффициент использования площади, учитывающий проходы между оборудованием (К = 0,4 для холодного цеха; 0,3 – для горячего цеха; 0,35 – для заготовочных цехов).

Расчеты оформить в таблице 13.

Таблица 13

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  оборудования | Тип марки | Количество  единиц | Габариты, мм | | Площадь  одной  единицы  оборудо  вания, | Общая  площадь  занимае  мая  оборудо  ванием, |
| длина | ширина |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| Итого: |  |  |  |  |  |  |

**Подбор инвентаря, посуды и инструментов**

Каждое рабочее место повара должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря, посуды; которые должны быть прочны, надежны, изготовлены из безвредных и безопасных для здоровья людей материалов.

Произведите анализ в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа имощности предприятия . Подбор оформитьв таблицу 14.

Таблица 14

Оснащение производственного подразделенияпосудой, инвентарем, средствами малой механизации

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование инструментов, инвентаря, посуды | Количество |
| 1.  2.  3.  и т.д. |  |

**Составление плана цеха с размещением оборудования**

Описать организацию цеха и вычертить схему управления, планировка цехов для производства фирменных блюд (изделий).

Описать планировку, указать взаимосвязь помещений, оснащение каждого цеха, организация работы цехов. Указать на схеме управление предприятием. Планировку цеха рекомендуется оформить на листе формата А 4 и вынести в приложение с указанием экспликацией помещений.

Образец планировки цеха приведен в приложении.

**2.10. Расчет численности работников производства с учетом квалификации**.

**Расчёт численности работников производства**

Численность производственных работников в цехах может быть определена: по нормам времени (для холодного и горячего цехов), по нормам выработки (для заготовочных цехов) с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период.

*Численность производственных работников по нормам времени определяется по формуле:*

, ( 8)

где - численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек; n – количество изготовляемых изделий задень, шт., кг, блюд; t – норма времени на изготовление единицы изделия, с. *(учебник 28, приложение 6);*T – продолжительностьрабочего дня каждого работающего, с (T = 7 – 7,2 ч, 8 – 8,2 ч или 11,5 ч);  - коэффициент, учитывающий рост производительности труда (=1,14).

Общая численность производственных работников с учётом выходных и праздничных дней, отпусков, дней болезни определяется по формуле:

, (9)

где - коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни (= 1,32; 1,59).

**2.11. Составление графика выхода персонала на работу**

**Составление графиков выхода на работу (можно сделать в виде таблицы)**

После расчёта численности работников составляется график выхода на работу. Графики могут быть линейными, ступенчатыми (скользящими), суммированного учёта рабочего времени, бригадными, комбинированными.

Они должны обеспечить необходимую численность работающих на производстве в каждый час работы цеха в течение рабочего дня.

N1

Т

**Глава 3. Ведение учетно-отчетной документации**

Охарактеризовать каким способом ведется учет на предприятии и в структурном подразделении, применение на предприятии автоматизированных систем и программ для ведения учета и отчетности.

На основании расчета потребности в сырье оформить документы:

технологические карты, технико – технологическую карту, калькуляционную карту, требование в кладовую, накладную на отпуск товаров.

Работники производства должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

3.1. Составление технико – технологической карты на фирменное блюдо предприятия

**1 Составление технико-технологической карты**

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии (на продукцию, поставляемую другими предприятиями ТТК не действуют).

Утверждаются технико-технологические карты руководителем предприятия.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

Согласно ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» Технико-технологическая карта включает в себя:

* наименование изделия и область применения технико-технологической карты;
* перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);
* требования к качеству сырья;
* нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;
* описание технологического процесса приготовления;
* требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;
* показатели качества и безопасности;
* показатели пищевого состава и энергетической ценности.

В разделе «Наименование изделия. Область применения» указывается точное название изделия, которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного изделия.

В разделе «Перечень сырья» указываются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного изделия, с указанием нормативной документации, в соответствии с которой они произведены (ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия).

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия, должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10, 100 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции. В данном разделе должны быть указаны основные характеристики сырья и полуфабрикатов: кондиция, термическое состояние, степень обработанности.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления изделия, при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность изделия, а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи изделия, требования к порядку реализация кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТом Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели изделия: вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание, кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В Разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности изделия, которые определяются по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

Форма оформления ТТК представлена в приложении.

**2. Составление технологической схемы на фирменные блюда (изделия)**

Схема технологического процесса производства - графическое изображение процесса производства блюда и составляется с указанием применяемого оборудования и параметров технологического процесса (температурных режимов производства и подачи блюда, сроков тепловой обработки, продолжительность взбивания). В схеме не допускается пересечений стрелок.

Форма оформления технологческой схемы представлена в приложении 1

**3. Расчет пищевой и энергетической ценности новых блюд (изделий)**

Энергетическая ценность суточного рациона питания должна соответствовать суточному расходу энергии человека. Она измеряется в килокалориях.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Расчет пищевой энергетической ценности блюда (изделия) представлен в таблицы 2.2.

Таблица 2.2 – Расчет калорийности «Скумбрия тушёная с овощами»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Масса нетто  1 порции, гр | на 100 грамм | | | на 1 порцию | | | |
| Белки, г | Жиры, г | углеводы, г | Белки, г | Жиры, г | углеводы, г | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
|  |  |  |  |  |  |  |  | |
| Итого |  |  |  |  | Х | Х | Х |
| Итого с учётом КУ |  |  |  |  | Х | Х | Х | |

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

- для белков: Б(Ку)=∑Б\*84,5/100; (2.1)

- для жиров: Ж(Ку)=∑Ж\*94/100; (2.2)

- для углеводов: У(Ку)=∑У\*95,6/100. (2.3),

Где Б(Ку), Ж(Ку), У(Ку) – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

∑Б, ∑Ж, ∑У – Сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 3,8 ккал/г.

ЭЦ = Б(Ку)\*4+Ж(Ку)\*9+У(Ку)\*3,8 (2.4),

Где ЭЦ – энергетическая ценность.

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической учитывают потери при тепловой обработке, приведенные также в таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Полученные данные округляют до первого знака после запятой. При округлении данного числа с поправкой до 2-го разряда последняя сохраняемая цифра (цифра 2-го разряда) не меняется, если цифра, следующая за ней равна 5 или больше 5.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Данное число | Разряд  округления | Данное число после  округления |
| 38,1 | До 1 | 38,0 |
| 6,9 | До 1 | 7,0 |
| 47,84 | До 0,1 | 47,8 |
| 38,45 | До 0,1 | 38,5 |
| 32,87 | До 0,1 | 32,9 |

Форма оформления расчётов представлена в приложении 13

**3.2. Составление калькуляционной карты**

1. **Составление калькуляции на фирменные блюда**

Исчисление продажных цен на кухонную продукцию, реализуемую в розницу, производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию).

Перед составлением карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, а также нормы закладки сырья по Сборнику рецептур, а также цены на продукты и сырье.

Калькуляционные карточки регистрируют в специальном реестре после подписи их лицам, которые несут ответственность за правильность установления продажных цен.

Исчисленные продажные цены необходимо сопоставить с ранее действующими ценами на такие же блюда и тщательно проанализировать причины возможных отклонений.

Калькуляционная карта приведена в приложении.  
**Составление калькуляционной карты на блюдо**

Калькуляция цен составляется в калькуляционных карточках установленной формы (Форма ОП-1) отдельно на каждый вид блюда. Можно составлять расчёт на одно блюдо или на сто блюд.

Рассчитывать продажную цену можно разными способами в зависимости от метода формирования продажной цены.

1. Определяется ассортимент блюд по плану-меню, на которые необходимо составить расчёт.
2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо на основании сборников рецептур или технико-технологических карт.
3. Определяются продажные цены на сырьё на основании приходных документов.
4. Устанавливается продажная цена блюда путём сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.
5. Указывается выход блюда.
6. В калькуляционной карточке продажная цена действует до изменения компонентов в сырьевом наборе или цены на сырьё и продукты.

*Составить 1 калькуляционную картуна блюдо, разработанное в технико-технологической карте по выбору студента* (Приложение).

**3.3 Составление требования в кладовую**

Требование (Форма ОП-3)применяется для определения отпуска необходимого количества продуктов из кладовой.Составляется в одном экземпляре с учетом потребности в сырье (продуктах) на предстоящий день и остатка сырья на производстве (кухне) на начало дня.На основании требования выписывается накладная на отпуск товара.

*Составить требование на основании плана-меню структурного подразделения*(Приложение 16).

**3.4.Составление накладной на отпуск продуктов и других материальных ценностей**

Накладная на отпуск товара по форме ОП-4 применяется для оформления отпуска продуктов (товаров) и тары из кладовой организации в производство (кухню), буфеты, мелкорозничную сеть, а также при одноразовом отпуске готовых изделий с кухни в филиалы, буфеты, мелкорозничную сеть, раздаточную, если она отделена от основного производства. Код по форме ОКУД 0330504.

Накладные выписываются на основании требований в кладовую.

Накладная составляется в двух экземплярах. Один экземпляр остается у материально ответственного лица, получающего товар, второй - вместе с товарным отчетом сдается в бухгалтерию.

Подписывается заведующим производством и утверждается руководителем организации.

*Оформить накладную на указанные в требовании товары* (Приложение ).

**Заключение**

В заключении дипломной работы следует сделать вывод по пищевой ценности разрабатываемой продукции, дать заключение о проделанной работе и рекомендации по ее внедрению и использованию для улучшения имиджа конкретного предприятия. Дать оценку полноты решения поставленной цели и задачам.В заключении дипломной работы содержатся обобщения результатов экспериментальной (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

Выводы и предложения должны быть конкретными, реальными и обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания дипломной работы. Пишутся выводы тезисно (по пунктам).

На основании проведенного исследования сделать выводы об эффективности работы структурного подразделения. Составить рекомендации по ее совершенствованию.

**Список литературы и используемых источников**

В данном разделе должны быть указаны все источники, которые Вы использовали в процессе выполнения дипломной работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы, интернет источники и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Количество источников – 15 – 20.

**Приложения**

В приложении Вы должны включать вспомогательный или дополнительный материал, который загромождает текст основной части работы, но необходим для полноты ее восприятия и оценки практической значимости (копии документов, таблицы вспомогательных цифровых данных, иллюстрации вспомогательного характера, распечатки и другие материалы).

**РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА**

*Федеральные законы и нормативные документы*

1. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условии».
2. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению».
3. ГОСТ 31988 – 2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
4. ГОСТ 31987 – 2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
5. СанПиН 2.3.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

### [СНиП 41-01-2003 «Отопление, вентиляция и кондиционирование»](http://files.stroyinf.ru/Data1/11/11815/)

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2011.-680 с.

# ФЗ № 96 «Об охране атмосферного воздуха»

1. ФЗ № 89  «Об отходах производства и потребления» от 24 июня 1998
2. ФЗ № 7 «Об охране окружающей среды»от 10.01.2002
3. ФЗ № 184 «О техническом регулировании» от 27.12.2002
4. ФЗ № 102 «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008
5. ФЗ № 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000

*Учебная*

1. Безопасность жизнедеятельности: учеб.для студ. сред. проф. учеб. заведений /[Э.А.Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Г.В. Гуськов]. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 176 с.
2. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи / В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 374.
3. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.-М.: Изд.центр «Академия», 2006.-240с
4. Гайворонский, К.Я., Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник-для ССУЗов.-М.: изд.дом «Форум», 2008
5. Докторов, А. В., Митрофанова, Т.И., Мышкина, О.Е., Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА-М, 2008. – 272с.
6. Дубцов, Г.Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции-3-е изд.-М.: изд.центр «Академия», 2006-240с.
7. Жабина, С.Б. Маркетинг продукции и услуг: Общественное питание. – М.: Изд.центр «Академия», 2007.-224с
8. Калинина, В. М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник для сред.проф. образования: Учеб.пособие для нач. проф. образования/ Валентина Михайловна Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 432 с.
9. Кнышова, Е.Н. Менеджмент.- М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2008.-304с.
10. Лыгина, Н.И., Ляпина, И.Р. Маркетинг товаров и услуг.-М.: «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2005.-240с.
11. Мартинчик, А. Н. Физиология питания, санитария и гигиена: Учеб. пособие для студ.учреждений сред. проф. образования : Учеб.пособие для образовательных учреждений нач. проф. образования/ А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Л. С. Трофименко. – 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 192с.
12. Мурахтанова, Н.М. Маркетинг: сборник практических задач и ситуаций. – М.: Изд.центр «Академия», 2006. – 96с.
13. Никуленкова Т. Т., Ястина Г. М. Проектирование предприятий общест­венного питания. - М.: КолосС, 2008. - 247с.
14. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: учеб. – практ. пособие / Т. И. Перетятко. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. : Издат. – торг. корпорация "Дашков и К", 2009. – 231 с.
15. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания.- Изд.. 4-е, Ростов н/Д: Феникс,2007.-381с.
16. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Изд. 9-е, Ростов н/Д: Феникс, 2009.-373 с.
17. Усов, В.В. Обслуживание на предприятиях общественного питания.-5-е изд.,- М.: Изд. центр «Академия», 2007.- 416 с.
18. Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. – М.: Изд.центр «Академия»,2007-224с
19. Арзуманова Т.И. Экономика и планирование на предприятиях торговли и питания: Учебник.-2-ое изд.,перераб.идоп.:Т.И.Арзуманова, М.Ш.Мачабели.-М.:Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2010.-276с

*Дополнительная литература:*

Журналы:

1. «Питание и общество»;
2. «Шеф Арт»;
3. «Гастроном»

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

НОРМОКОНТРОЛЬ

1. Выпускной дипломной работы студента Садыковой ЭнжеФирзатовны
2. группы ТХ – 9 – 8 специальность 260807 Технология продукции общественного питания
3. Тема ВКР (дипломной работы):*«Внедрение сложных салатов из сырых овощей в ресторане итальянской кухни из вареных овощей с выпуском 30 единиц в смену»*
4. Анализ ВКР на соответствие требованиям

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Объект | Параметры | Соответствует +  Не соответствует - |
| 1. | Название темы | Соответствует утвержденной тематике |  |
| 2 | Размер шрифта | 14 кегель |  |
| 3 | Название шрифта | Times New Roman |  |
| 4 | Межстрочный интервал | 1,5 |  |
| 5 | Абзац | 1,25 |  |
| 6 | Поля (мм) | Левое -20 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм |  |
| 7 | Общий объем работы | 40-60 страниц печатного текста |  |
| 8 | Объем введения | 1-2 страницы |  |
| 9 | Объем основной части | 30 – 40 страниц |  |
| 10 | Объем заключения | 2 – 3 страницы |  |
| 11 | Нумерация страниц | Сквозная, в нижней части листа, справа арабскими цифрами, на титульном листе стр. не указываются |  |
| 12 | Последовательность структурных частей работы | Титульный лист, Задание на ВКР (дипломную работу), Содержание, Введение, Основная часть, Заключение, Список литературы, Приложение. |  |
| 13 | Оформление структурных частей работы | Каждая структурная часть начинается с новой страницы. Наименования приводятся с абзацным отступом с прописной буквы. Расстояние между названием и текстом - две строки. Точка в конце наименования не ставится |  |
| 14 | Структура основной части | Выдержана |  |
| 15 | Количество и оформление использованной литературы | 15 - 20 библиографических, справочных и литературных источников, интернет – ресурсов |  |
| 16 | Наличие и оформление приложений | Обязательны |  |
| 17 | Оформление содержания и ссылок на литературу | Содержание включает в себя заголовки всех, глав, параграфов, приложений с указанием начальных страниц |  |
| 18 | Оформление таблиц | Располагаются после упоминания в тексте |  |
| 19 | Оформление рисунков | Располагаются после упоминания в тексте |  |
| 20 | Ссылки | Количество ссылок в тексте соответствует списку использованной литературы |  |

1. Нормоконтроль выполнил:
2. руководитель ВКР \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
3. (Ф.И.О.) (подпись)
4. С результатами нормоконтроляознакомлен:
5. Студент (ка)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
6. (Ф.И.О.) (подпись)
7. Замечания устранены:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
8. (Ф.И.О.) (подпись руководителя)
9. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

**Подготовка доклада для защиты дипломной работы**

На защите дипломной работы студент должен выступить с докладом. Поскольку, одно из главных достоинств профессионально-грамотного человека, это умение кратко, ясно и четко излагать свои мысли – выступлению придается особое значение.

Это выступление должно быть подготовлено в письменном виде. Его объем не должен превышать 2 – 2,5 печатных страницы; произносить его студент должен 3 – 5 минут. Суметь «уместить» всю работу в эти временные рамки можно лишь очень серьезно подойдя к написанию своего выступления.

Увеличить информативность выступления при жестком временном ограничении позволяет компьютерная презентация и другие наглядные материалы. Их применение поможет лучше донести до комиссии наиболее важную информацию.

Доклад призван раскрыть сущность, теоретическое и практическое значение результатов проведенной работы. В структурном отношении доклад можно разделить на три логически взаимосвязанные части.

Первая часть доклада кратко характеризует актуальность темы, цель, поставленные задачи (3-6 предложений – не более 1 минуты).

Вторая, самая большая по объему часть, которая в последовательности, установленной логикой проведенного исследования, характеризует каждую главу дипломной работы. При этом особое внимание обращается на итоговые результаты. (до 10 предложений – не более 5 минут).

Заключительная часть строится по тексту заключения дипломной работы. Здесь целесообразно перечислить общие выводы его текста и собирать воедино основные рекомендации. Результаты перечисляются по пунктам путем указания на наиболее важные решения поставленной в дипломной работе проблемы (до 5 предложений – но не более 1 минуты)

Рекомендации к подготовке и оформлению презентаций

Важным этапом подготовки к защите дипломной работы является подготовка презентации. Презентация - системный итог исследовательской работы студента по теме, в нее вынесены все основные результаты исследовательской деятельности.

Выполнение презентаций для защиты дипломной работы позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала. Соотношения в презентации теоретической и практической частей исследования 1 -3 времени представления материала.

Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы не более 15. Объем материала, представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов. Не рекомендуется на одном слайде использовать более 3 цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Смена слайдов устанавливается пощелчку без времени.

Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров - 24-54пт, что обеспечивает презентабельность представленной информации. Шрифт на слайдах презентации должен соответствовать выбранному шаблону оформления. Не следует использовать разные шрифты в одной презентации. При копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки на слайде.

Тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт. Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов. Независимо от алгоритма выстраивания презентации, следующие слайды являются обязательными.

В содержание первого слайда выносится полное наименование образовательного учреждения, согласно уставу, тема выпускной квалификационной работы, фамилия, имя, отчество студента, фамилия, имя, отчество руководителя (шаблон стандарта одинаковый для всех).

Образец:

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КК «ИНДУСТРИАЛЬНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Дипломная работа по теме:

Студента (ки):

по специальности:12.02.10 Технология продукции общественного питания

руководитель:

Слайды с заголовком - Понятийный аппарат исследования:

1слайд - титульный по установленному образцу

2 - объект и предмет исследования

3 - цель исследования

4 - схема организационной структуры предприятия (характеристика предприятия)

5 - схема снабжения предприятия

6 - производственная программа (сводная таблица блюд и изделий - холодные - ...шт. и т.д.)

7,8 - этапы приготовления фирменного блюда

9 - план цеха с размещением оборудования

10 - экономические показатели (сводная таблица)

11 - ТБ при приготовлении фирменного блюда

12 - Спасибо за внимание

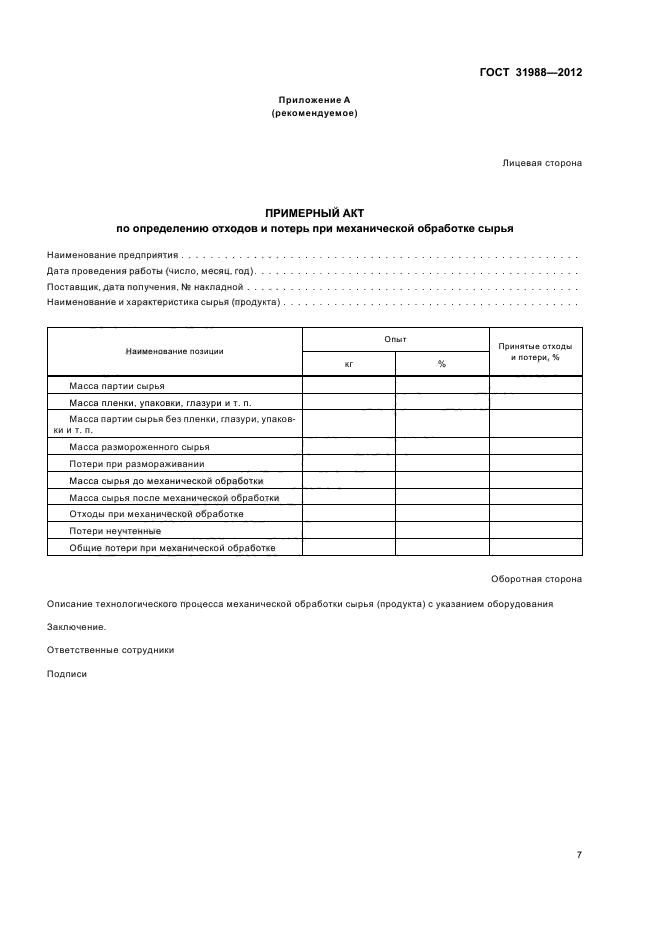
В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, графиков, диаграмм, должны быть представлены фотографии, рекомендации, характеристики, конспекты, портфолио.

На слайде с результатами исследования рекомендуется представлять обобщенные результаты исследования.

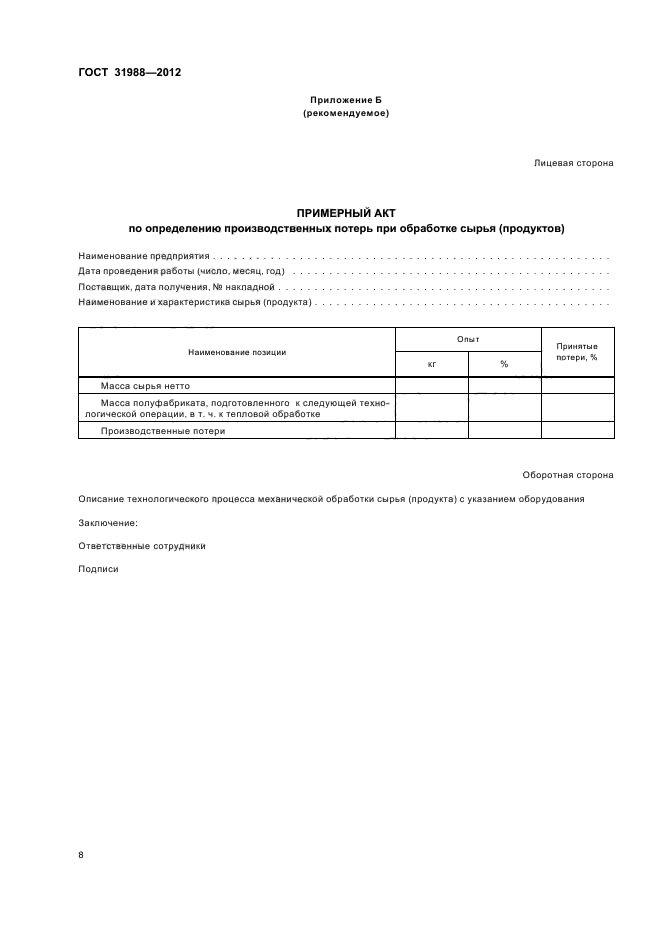
На слайде по результатам оценочного этапа опытно-экспериментальной части работы следует представить динамику результатов исследования по обозначенной проблеме.

На освещение одного слайда презентации должно отводиться 30 секунд. Рекомендуемый объем презентации – 10-12 слайдов.

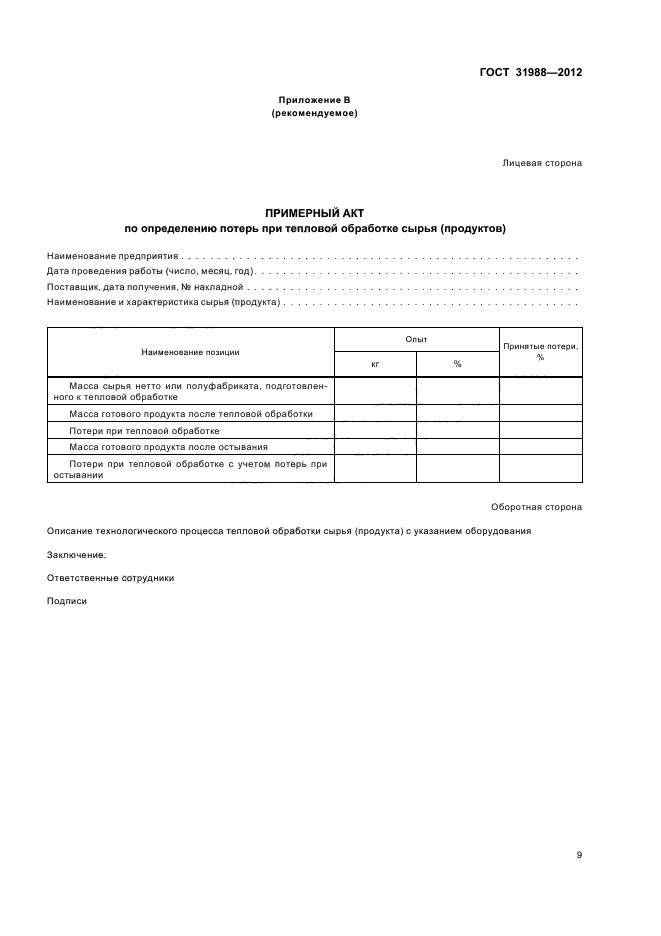
# Приложение 10



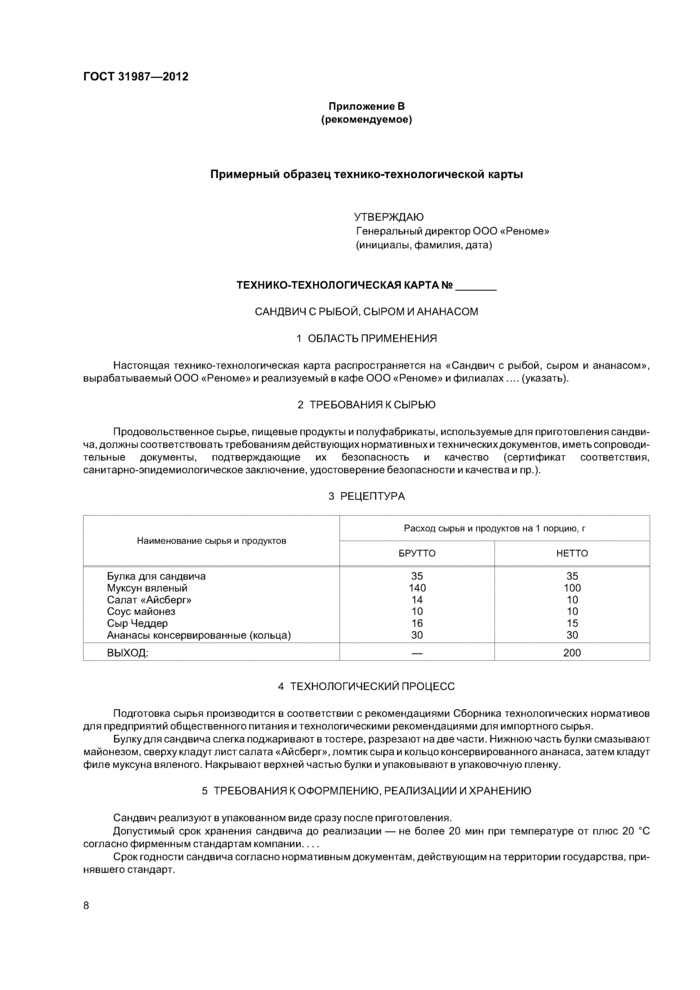
Продолжение приложения 10



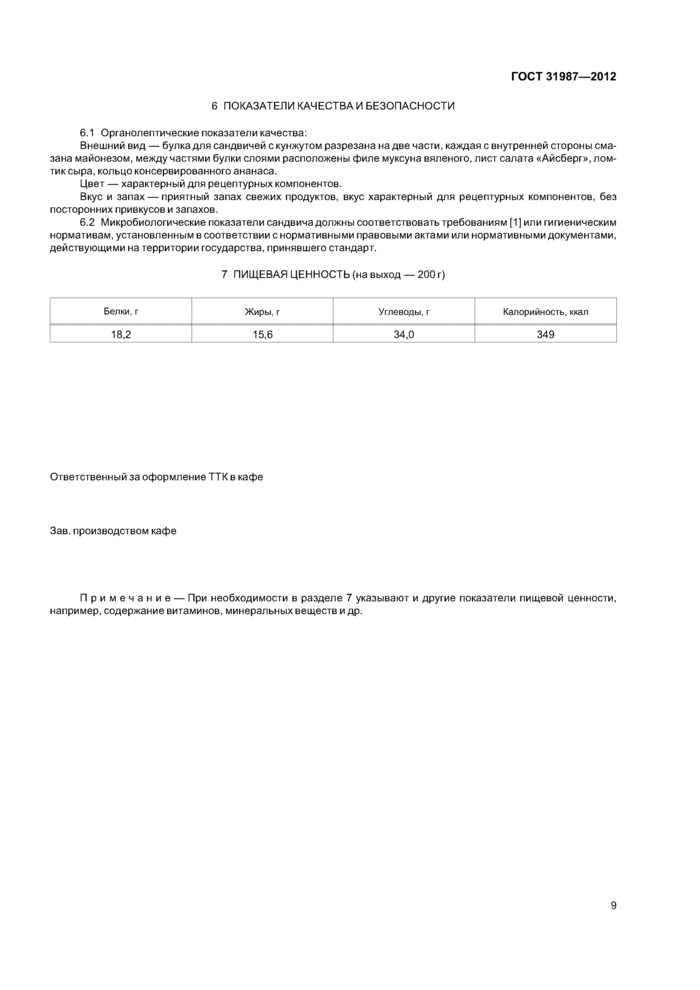
Продолжение приложения 10



Приложение 11



Продолжение приложения 11



Приложение 12

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия *должны быть расположены в верхней части схемы*.
2. *Основной продукт* (полуфабрикат) располагают *по центру*, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.
3. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.
4. *Отдельные операции* технологического процесса *указываются* в технологической схеме *глаголами* неопределенной формы, в повелительном наклонении.
5. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.
6. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.
7. Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.
8. Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.
9. Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).
10. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).
11. Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

Продолжение приложения 13

*Технологическая схема приготовления* блюда «Лапшевник с творогом и тыквой»

Сметана

Тыква

Макароны

Сухари панированные, масло растительное

Сахар, соль

Яйцо

Творог

Протереть

Овоскопировать

Механическая кулинарная обработка

Отварить не сливным способом

Промыть

Охладить до t600С

Очистить от кожицы

Дезинфицировать

Удалить семена, семенную мякоть

Промыть

Отделить от скорлупы

Нарезатькубиками

Соединить компоненты

Хорошо вымешать

Соединить

Выложить на смазанный масломи посыпанный сухарями противеньслоем не более 3-4 см

Поверхность разровнять

Смазать сметаной

Запекать в жарочном шкафу (20-30 мин. при t2500С)

Охладить

Отпуск

Выход блюда: 150/20

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Поз. | Наименование операций | Количество | Примечание |
| 1 | Промывание | 4 | ВМ, ОЦ |
| 2 | Нарезание | 1 | ОЦ, СП-1200 |
| 3 | Варка | 1 | ГЦ, ПЭ-0,17 |
| 4 | Очистка | 2 | ОЦ, СП-1200 |
| 5 | Запекание | 1 | ГЦ, ШЖЭ – 1 |

Приложение 13

**Расчет пищевой и энергетической ценности новых и фирменных**

**блюд (изделий)**

Пищевую ценность блюда (изделия) определяют с целью проверки его соответствия рекомендуемым нормам потребности в пищевых веществах, а также для подсчета энергетической ценности пищи. Пищевая ценность блюда характеризуется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Под энергетической ценностью блюда (изделия) подразумевается доля энергии, высвобождающаяся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

- для белков: Б(Ку)=∑Б\*84,5/100; (1)

- для жиров: Ж(Ку)=∑Ж\*94/100; (2)

- для углеводов: У(Ку)=∑У\*95,6/100. (3),

Где Б(Ку), Ж(Ку), У(Ку) – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

∑Б, ∑Ж, ∑У – Сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 3,8 ккал/г.

ЭЦ = Б(Ку)\*4+Ж(Ку)\*9+У(Ку)\*3,8 (4),

Где ЭЦ – энергетическая ценность.

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической учитывают потери при тепловой обработке, приведенные также в таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов». Расчеты свести в таблицу М.1.

Таблица М.1 - Расчет содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название блюда

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сырье | Масса нетто 1 порции, гр | Масса в 100 гр | | | Масса в 1 порции, гр | | |
| Б | Ж | У | Б | Ж | У |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| Итого с учётом КУ: |  |  |  |  |  |  |  |

Унифицированная форма № ОП-1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330501 |
| МОУ «Гимназия №2» им. М. Вахитова | | по ОКПО |  |
| организация  Столовая | |  |  |
| структурное подразделение  Салат из свежей капусты с яблоками | | Вид деятельности по ОКДП |  |
| наименование блюда | Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Номер  документа | Дата  составления |
| [**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**](http://blanker.ru/) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции,  дата утверждения | | | № 1  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 2  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 3  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 4  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 5  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 6  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | |
| №  п/п | Продукты | | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. |
| наименование | код |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 1 | Капуста свежая |  | 56,3 | 10,00 | 0,56 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Морковь |  | 18,8 | 10,00 | 0,2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Яблоки свежие |  | 3,57 | 35,00 | 0,12 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Лук репчатый |  | 6,0 | 10,00 | 0,06 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Сахар |  | 5,0 | 29,00 | 0,15 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Масло растительное |  | 5,0 | 45,00 | 0,22 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Соль |  | 2,0 | 8,50 | 0,017 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х | 1,40 | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  |
| Наценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %, руб.коп. | | | 30 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | | 4,20 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | | 100 | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | п  о  д  п  и  с  ь | Садыкова Э.Ф. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | | Садыкова Э.Ф. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| УТВЕРЖДАЮ  Руководитель организации | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

Таблица 1 - Шкала оценки качества

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Название блюда

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование  показателя | Требование к качеству | Возможные дефекты |
| Внешний вид |  |  |
| Цвет |  |  |
| Консистенция |  |  |
| Запах |  |  |
| Вкус |  |  |
| Дополнительные показатели |  |  |

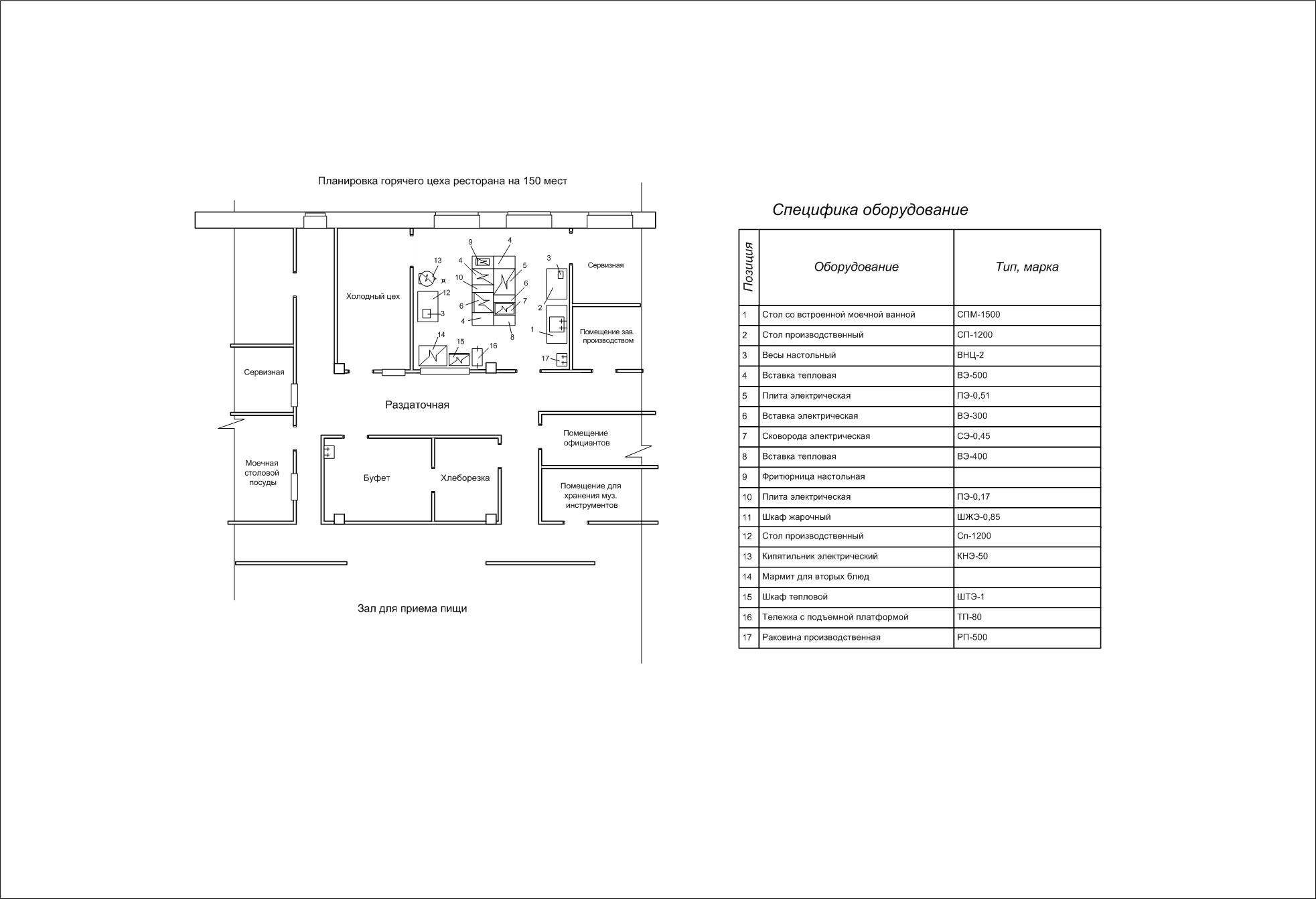
Таблица 2 – Контроль качества выпускаемой продукции

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этапы контроля | Ответственное лицо или группа лиц (должность) | Точки контроля | Нормативно-техническая документация | Оперативные действия при невыполнении контролируемых качественных показателей |
| Входной |  |  |  |  |
| Операционный |  |  |  |  |
| Выходной |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Унифицированная форма № Т-13 Утверждена постановлением Госкомстата России от 05.01.2004 № 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Код | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Форма по ОКУД | | | | | | 0301008 | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | по ОКПО | | |  | | | | | | |
| наименование организации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| структурное подразделение | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Номер документа | | | | | | | | | Дата составления | | | |  | | Отчетный период | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| с | | | | | | | | | | по | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ТАБЕЛЬ | | | |  | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | УЧЕТА РАБОЧЕГО ВРЕМЕНИ | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер по порядку | Фамилия, инициалы, должность (специальность, профессия) | | | | Табельный номер | Отметки о явках и неявках на работу по числам месяца | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Отработано за | | | | | Данные для начисления заработной платы по видам и направлениям затрат | | | | | | | | | | | | | | Неявки по причинам | | | | | | | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | | | 5 | | 6 | 7 | 8 | 9 | | | 10 | | 11 | | 12 | | | 13 | 14 | 15 | | Х | | половину месяца(I, II) | | | | месяц | код вида оплаты | | | | | | | | | | | | | | код | | дни (часы) | | | код | | | дни (часы) | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| корреспондирующий счет | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 17 | 18 | 19 | | | 20 | | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 25 | | 26 | | 27 | | | 28 | 29 | 30 | | 31 | | дни | | | | | код вида оплаты | | корреспондирующий счет | дни (часы) | код вида оплаты | | корреспондирующий счет | | | | дни (часы) | | | |
| часы | | | | |
| 1 | 2 | | | | 3 | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | 6 | 7 | | 8 | 9 | 7 | | 8 | | | | 9 | | | | 10 | | 11 | | | 12 | | | 13 | | |
|  |  | | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |  |  | | X | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
| 1 |  | | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |  |  | | X | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |  |  | |  | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |  |  | |  | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |  |  | | X | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
| 2 |  | | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |  |  | | X | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |  |  | |  | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  |  | | | |  |  |  |  |  | | |  | |  |  |  |  | | |  | |  | |  | | |  |  |  | |  | |  | | | |  |  | |  |  |  | |  | | | |  | | | |  | |  | | |  | | |  | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Ответственное лицо | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | должность | | | | | | |  | личная подпись | | | | | | |  | расшифровка подписи | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | Руководитель структурного подразделения | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | " |  | | " | |  | | | | | | | 20 |  | | г. |  | |
|  | | | | | | | | | | | должность | | | | | | | | | |  | | личная подпись | | | | | | | | |  | расшифровка подписи | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |
|  | | Работник кадровой службы | | | | | | | | |  | | | " |  | | " | |  | | | | | | | 20 |  | | г. |
|  | | | | | | | | | должность | | | | | | | | | | личная подпись | | | | | | | | | расшифровка подписи | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |

ПРИЛОЖЕНИЕ 17

Планировка горячего цеха



Спецификация оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Позиция | Оборудование | Тип, марка |
|  | Плита электрическая | ПЭП – 0,48М |
|  | Шкаф жарочный электрический | ШЖЭСМ – 2К |
|  | Сковорода электрическя | СЭСМ – 0,2 |
|  | Пищеварочный котёл | КПЭ – 60 -1А |
|  | Холодильный шкаф | ШХ-0,8 |
|  | Машина протирочная-резательная | МПР – 350 М |
|  | Весынастольные порционные | CAS SW-251020 |
|  | Производственные столы | СП-1200 |
|  | Холодильник | Pozis – Мир – 121-2 |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 18**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Критерии оценки дипломных работ | Показатели, составляющие критерий | | Кол-во баллов |
| 1 | 2 | 3 | | 4 |
| 1 | Содержательность  рассматриваемой работы | Соответствие темы содержанию  Полнота раскрытия темы  Наличие проблематики и ее разрешенность  Использование терминологии  Применение методов исследования | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 2 | Владение материалом, изложенным в работе | Тематическое знание дисциплины  Знание специальной терминологии  Конструктивные ответы на вопросы  Содержательность ответов  Лаконичность ответов | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 3 | Умение выделить и обосновать основные достоинства работы | Умение выделить новизну темы,  Умение выделить актуальность,  Умение обосновать новизну темы,  Умение обосновать актуальность,  Умение выделить и обосновать практическую значимость | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 4 | Умение грамотно и четко представить (презентовать) работу в ходе защиты | Умение структурировать работу  Умение изложить основные этапы ее проведения  Умение раскрыть проблематику работы  Умение обосновать результаты  Владение риторикой | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 5 | Наличие авторской позиции, изложенной в работе | Наличие обобщений  Наличие выводов в работе  Наличие авторской позиции в работе  Умение раскрыть авторскую позицию,  изложенную в работе  Умение доказать авторскую позицию,  изложенную в работе | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 6 | Соблюдение  регламента | Умение правильно распределять время на введение  основную часть, заключение  Умение раскрыть значимость своих предложений  Умение лаконично отвечать на вопросы | 1  1  1 | 5 |
| 7 | Научность работы | Научность языка изложения  Правильность структуры (соподчиненность)  Логика изложения – от общего к частному  Постановка проблемы, цели, задачи  Наличие аналитического материала | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 8 | Использование средств визуализации при презентации | Использование вербальных средств  Использование невербальных средств  Использование проектора  Использование наглядных пособий  Умение презентовать себя | 1  1  1  1  1 | 5 |
| 9 | Степень самостоятельности, дисциплинированности, и правильность оформления | Выполнение этапов дипломной работы в соответствии с планом-графиком  Высокая степень самостоятельности  Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок  Наличие логических связей между главами и параграфами работы  Соблюдение требований к оформлению работы в соответствии с методическими рекомендациями по дипломному проектированию | 1  1  1  1  1 | 5 |

ПРИЛОЖЕНИЕ

**Перечень технологического оборудования**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  оборудования | Тип марки | Габариты, мм | | Площадь  одной  единицы  оборудо  вания, |
| длина | ширина |
| Котёл пищеварочный | Е100l | 900 | 900 | 0,81 |
| Котёл пищеварочный | Е60l | 900 | 900 | 0,81 |
| Сковорода опрокидывающаяся | EBR7 | 900 | 900 | 0,81 |
| Электрическая плита со сплошной поверхностью, духовкой | ETF | 900 | 900 | 0,81 |
| Фритюрница | EF | 900 | 900 | 0,81 |
| Макароноварка | EC992V | 900 | 900 | 0,81 |
| Конвекционная печь | FEM107 | 940 | 900 | 0,85 |
| Шкаф жарочныйдвухсекционный | ШЖЭ-2 | 840 | 840 | 0,71 |
| Электрический мармит | EBM99 | 900 | 900 | 0,81 |
| Нейтральная рабочая поверхность | N45 | 450 | 900 | 0,405 |
| Универсальный  Привод | П - II | 540 | 300 | 0,162 |
| Холодильный шкаф | ШХ – 0,40М | 750 | 755 | 0,566 |
| Стол с охлаждаемым  шкафом и горкой | СОЭСМ - 3 | 1680 | 840 | 1,411 |
| Секция  низкотемпературная | СН – 0,15 | 1260 | 840 | 1,058 |
| Стол секционный  производственный | СП- 1050 | 1050 | 840 | 0,882 |
| Стол секционный  производственный | СП- 1470 | 1470 | 840 | 1,23 |
| Секция - стол со встроенной моечной ванной | СМВСМ | 1470 | 840 | 1,23 |
| Стойка  раздаточная электрическая | СРТЭСМ | 1470 | 840 | 1,23 |
| Стойка  Раздаточная | СРСМ | 1470 | 840 | 1,235 |
| Ванна моечная | ВМ – 1Б | 840 | 840 | 0,705 |
| Раковина |  | 500 | 400 | 0,200 |

Приложение

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | | | | | (организация) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | |  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | |  | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | (структурное подразделение) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  | | |  |  | |  |  | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | (структурное подразделение «получатель») | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | | | | | |  | | |  | | | Вид деятельности по ОКДП | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | |  | |  |  | | |  | | | |
|  | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | |  | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | **НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | |  | | | |  | | | | |  | | | |  | | | |  | | | | Номер документа | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Отпущено на основании | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | Времяотпуск | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | (наименование, номер, дата документа) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Через | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | (фамилия, имя, отчество материально ответственного лица) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Но- мер по по- рядку | | | | | | | | | | | | | Продукты и товары | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Единица измерения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Количество (масса) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | По учетным ценам, руб. коп. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | По ценам продажи, руб. коп. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Примечание | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| наименование, сорт | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | код | | | | | | | | | | | | | | | | наиме- нова- ние | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | код по ОКЕИ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | затребо- вано | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | отпущено | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | цена | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | сумма | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | цена | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Сумма | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| мест, штук | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | в одном месте | | | | | | | | | | | | | | всего | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 | | | | | | | | | | | | | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 11 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1314 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Итого** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Х** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Х** | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Х** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | **Х** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | Всего на сумму | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Отпустил | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | | | | | |  | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | |  | | | | | | | | (прописью) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | (должность) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | (подпись) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | (расшифровка подписи) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | руб. | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | коп. | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | Принял | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Отпуск разрешил: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | (должность) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | (подпись) | | | | | | | | | | | | (расшифровка подписи) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | Руководитель | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | Заведующй производсом | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | ПРИЛОЖЕНИЕ  Унифицированная форма № ОП-3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | Утверждена постановлением Госкомстата | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | России от 25.12.98 № 132 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |  | |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | Код | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  | Форма по ОКУД | |  | 0330503 | | | | | | | | | | | | |
| Кафе «Всреча» | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |  | |  | | по ОКПО | | | |  | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | | (организация) | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | | | | | | | | | | | | |
| Склад | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | | (структурное подразделение) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | | (структурное подразделение «получатель») | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  | Вид деятельности по ОКДП | |  |  | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  | Вид операции | |  |  | | | | | | | | | | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | | Номер документа | | | | | | | | | | | | | | | | Дата составления | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | | [**ТРЕБОВАНИЕ В КЛАДОВУЮ**](http://blanker.ru/doc/forma-op-3) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  |  |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  | |  | |  | | |  |  |
| Через кого | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | | | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | | (фамилия, имя, отчество) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  | |
|  | |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  | |  |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | |  |  | |  | | |  | |  | |  | |  | |  |  |  | |  |  | |  |  |  |  | |  | |  | |  | | |  |  | |
| Но- мер по по- рядку | | | | | | Продукты и товары | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Единица измерения | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | Количество | | | | | | | | | | Примечание | | | | | | | | | | | | | |
|
|
| наименование | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | код | | | | | | наимено-вание | | | | | | | | | | | код по ОКЕИ | | | | | | | | | | | |
|
| 1 | | | | | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 | | | | | | 4 | | | | | | | | | | | 5 | | | | | | | | | | | | 6 | | | | | | | | | | 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | |  | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | |
| Затребовал заведующий производством | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | |  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Отпуск разрешил:** | | | | | | | | | | | | |  | | | |  | | |  | | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | |  | |  | |  | | (подпись) | | | | | | | | | | | | |  | | (расшифровка подписи) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Руководитель организации | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | |  | | | | | | | | | | | |  | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  | |  | | |  | |  | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | | (должность) | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | (подпись) | | | | | | | | | | | |  | | | (расшифровка подписи) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |