

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВА-
ТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ПЕНЗЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПЕНЗЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И
КОММЕРЦИИ»

Методические рекомендации

по выполнению и оформлению дипломных работ

**для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного пи-
тания»**

Пенза, 2018г.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с Положением, разработанным в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.12 г. № 273-ФЗ, Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14.06.2013 г. № 464 (с изменениями от 15.12.2014 г.), Порядком проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденным Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013 г. № 968, Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования, Уставом Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Пензенской области «ПКПП и К».

Дипломная работа – это комплексная исследовательская работа, в ходе которой обучающийся 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 в ходе изучения общепрофессиональных и специальных дисциплин.

Тематика дипломной работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

Выпускная квалификационная работа (ВКР) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования является обязательной составной частью итоговой аттестации выпускника.

Выпускная квалификационная работа показывает уровень овладения выпускником необходимыми теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками, профессиональными и общими компетенциями, позволяющими ему решать профессиональные задачи и демонстрировать освоение видов профессиональной деятельности в рамках специальности.

Данные рекомендации составлены для выпускных групп базового уровня.

Выпускной квалификационной работой завершается обучение в Колледже по программам среднего профессионального образования.

Выпускная квалификационная работа является заключительным этапом подготовки специалиста и имеет своей целью:

- систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний и практических умений по избранной специальности, применение их при решении частных научно – исследовательских, техничеcки, экономических или производственных задач;

- развитие навыков и умений самостоятельно анализировать, обобщать, логически излагать материал, формулировать выводы и предложения при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе вопросов;

- развитие навыков проведения самостоятельного исследования по теме у обучающихся, имеющих высокий уровень подготовки и успеваемости, путем постановки заданий повышенной сложности.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы включают:

- целевую направленность;
- соответствие содержания работы ее названию, целям и задачам;
- четкость построения;
- логическую последовательность изложения материала;
- глубину исследований и полноту освещения вопросов;
- убедительность аргументаций;
- краткость и точность формулировок;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций;
- грамотное оформление.

Выпускная квалификационная работа выполняется в соответствии с установленным порядком:

- ознакомление с основными требованиями, предъявляемыми к выполнению выпускной квалификационной работы;

- выбор и формулирование темы, определение актуальности выбранной темы, определение и формулирование цели работы, определение объекта, предмета исследования, разработка порядка исследования;

- подбор литературы, составление библиографического указателя по теме работы;

- проведение технологических и экономических расчетов;

- анализ и оформление материалов основной части (пояснительной записки), формулирование выводов и предложений в заключение;

- оформление выпускной квалификационной работы и графического материала;

- подготовка выпускной квалификационной работы к защите, составление доклада;

- рецензирование работы;

- исправление работы по замечаниям, высказанным в рецензии;

- защита выпускной квалификационной работы.

При оценке защиты выпускной квалификационной работы необходимо учитывать:

- актуальность темы и практическую значимость дипломной работы (или научной работы)
- качество выполнения и оформление дипломной работы, грамотность составления пояснительной записки;
- содержание доклада и ответы на вопросы;
- теоретическую и практическую подготовку обучающегося;
- отзыв руководителя и рецензию.

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

Обучающимся, выполнившим дипломную работу, но получившим при защите неудовлетворительную оценку выдается справка установленного образца без присвоения квалификации и предоставляется возможность повторной защиты дипломной работы.

В этом случае ГАК выносит решение о возможности допуска обучающегося к повторной защите той же дипломной работы или ему должно быть дано новое задание на дипломную работу, и определяется новый срок повторной защиты.

2 Оформление дипломной работы

Расчетно – пояснительная должна быть отпечатана на одной стороне листа формата А4 с полуторным интервалом (шрифт Times New Roman, размер шрифта: для текста – 14, для формул – 16, для таблиц – 10,12 или 14, интервал – 1,5).

Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое - 15 мм, левое - 25, верхнее и нижнее - 20 мм. Абзац требует отступления на 12,5 мм. Рисунки, графики, чертежи, схемы, качественно выполненные на белой бумаге любым способом, помещают в текст. Каждый раздел выпускной квалификационной работы необходимо начинать с нового листа (страницы). Заголовки разделов (подразделов) печатаются прописными (большими) буквами (СОДЕРЖАНИЕ), размер шрифта 14, полужирный.

Расстояние между заголовком раздела и текстом должно быть равно 1 интервалу. Расстояние между заголовками раздела и подраздела не допускается. Переносы слов в заголовках и подзаголовках не допускаются. В конце заголовка (подзаголовка), вынесенного в отдельную строку, точку не ставят. Если заголовок состоит из двух самостоятельных предложений, между ними ставят точку, а в конце точку опускают. Если такой заголовок не умещается в одну строку, его разбивают так, чтобы точка попадала внутрь строки, а не заканчивала ее. Заголовки и подзаголовки не следует подчеркивать, а также выделять другим цветом.

Не разрешается оставлять заголовок (подзаголовок) в нижней части страницы, помещая текст на следующей.

В пояснительной записке осуществляется сквозная нумерация страниц арабскими цифрами. Номер страницы проставляется в нижнем правом углу. Отсчет страниц начинают с первого (титульного) листа, второй страницей является «ЗАДАНИЕ», но нумерация страниц проставляется, начиная с 3 страницы работы («СОДЕРЖАНИЕ»).

Опечатки, опiski и графические неточности, повреждения листов и пометки не допускаются. Нумерация страниц выпускной квалификационной работы и приложений, входящих в состав этой работы, должна быть сквозная. Нумерация страниц, разделов, подразделов, пунктов, рисунков, таблиц, формул, приложений осуществляется арабскими цифрами без знака «№». Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Титульный лист и листы «ЗАДАНИЕ» «РЕЦЕНЗИЯ», «ОТЗЫВ» не нумеруют, но включают в общую нумерацию работы.

К графическому материалу относят демонстрационные листы (плакаты), чертежи, таблицы и схемы и другие материалы, иллюстрирующие результаты исследований. Демонстрационные листы служат для наглядного представления материала выпускной квалификационной работы при ее публичной защите.

Объем пояснительной записки не должен превышать 35-50 страниц печатного текста.

Чертежи, таблицы и схемы, в зависимости от характера работы и темы выпускной квалификационной работы выполняются на 3-х листах формата А1 в соответствии с требованиями ГОСТ.

Содержание дипломной работы.

Во введении необходимо дать характеристику состояния отрасли на современном этапе. Дать характеристику особенностям деятельности предприятия общественного питания как организационно – экономического, так и социального характера.

Раскрыть значение выпуска качественной продукции.

Определить цели и задачи выполнения дипломной работы.

Технологическая часть включает следующие вопросы:

- 1.1 Характеристика предприятия
- 1.2 Характеристика ассортимента кулинарной продукции вырабатываемой предприятием
- 1.3 Разработка меню предприятия
- 1.4 Характеристика фирменного блюда, вырабатываемого предприятием
- 1.5 Разработка рецептуры фирменного блюда.

1.6 Характеристика сырья

1.7 Разработка технологии приготовления фирменного блюда, оформление, отпуск.

1.8 Разработка нормативно-технической документации на фирменное блюдо.

1.1 Характеристика предприятия

В соответствии с ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания» дать характеристику разрабатываемого предприятия - типа, класса. Определить особенности разрабатываемого предприятия, его концепцию и стиль.

Привести требования к разрабатываемому предприятию общественного питания (в виде таблицы или текста из ГОСТ Р 50762-2007).

1.2 Характеристика ассортимента кулинарной продукции вырабатываемой предприятием

Раскрыть определение «Ассортиментный минимум для предприятия общественного питания», его значение для организации деятельности предприятия. Привести ассортиментный минимум для разрабатываемого по заданию предприятия общественного питания.

1.3 Разработка меню предприятия

Дать определение меню, разновидности меню, правила составления и требования, предъявляемые к меню.

Составить дневное меню в соответствии с типом разрабатываемого предприятия общественного питания и оформить в виде таблицы.

Например,

Дневное меню молодежного кафе (самообслуживание)

№№ по Сборнику рецептов	Наименование блюд и напитков	Выход, г	Кол-во порций
	Напитки		
636	Кофе черный	100	
637	Кофе на молоке	200	
638	Чай с вареньем	200	
	и т.д.....		
		

1.4 Характеристика фирменного блюда, вырабатываемого предприятием

Раскрыть понятие «Фирменное блюдо», определить значение фирменных блюд для деятельности предприятий общественного питания.

Дать характеристику фирменного блюда.

1.5 Разработка рецептуры фирменного блюда.

При разработке рецептур блюд (изделий) используют старинные забытые рецептуры национальных или зарубежных кухонь, собственный опыт работы. Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, ОСТ, ТУ).

Составляется проект рецептуры на блюда (изделие), на основании которого при практическом приготовлении составляется акт отработки рецептуры фирменного блюда (изделия) (в приложении).

Отработку рецептур блюд проводят с соблюдением действующих санитарно-технологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры блюда определяют: нормы вложения сырья массой нетто; массу подготовленного полуфабриката; объем жидкости (если она предусмотрена технологией); производственные потери; продолжительность тепловой обработки; потери при тепловой обработке; потери при порционировании; выход готового блюда (изделия).

Составление проекта рецептуры.

Определение компонентов блюда или напитка по массе для определения выхода блюда или напитка.

Проект рецептуры составляется в таблице по форме:

Наименование компонентов блюда	Масса готовых компонентов
<i>Например, Свинина жареная</i>	100
Картофель жареный	150
Свежие помидоры	20
Выход	270

Разработка рецептуры.

Исходная рецептура (та, которая в источнике) необходима для определения приблизительного соотношения компонентов блюда или напитка, но определять количество в г необходимо самостоятельно с учетом принципов рационального питания и %% отходов и потерь. В разрабатываемой рецептуре подробно и поэтапно расписываются компоненты блюда с указанием массы сначала готовых компонентов, а затем по массе нетто и брутто. Масса нетто и брутто рассчитывается исходя из соотношений:

$$M_{г.пр.} = 100\% - \%_{пот. т.о} \quad M_{н} = \frac{M_{г.пр} \times 100\%}{100\% - \%_{пот. т.о}} \quad M_{б} = 100\% - \%_{отх} \quad M_{б} = \frac{M_{н} \times 100\%}{100\% - \%_{отх}}$$

Разработанная рецептура оформляется в виде таблицы:

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порц. или 1 кг в г	
	Масса брутто	Масса нетто
<i>Например, Свинина</i>	173	147
Масло топленое	10	10
Масса жареной свинины		100
Картофель	289	217
Масло растительное	15	15
Масса жареного картофеля		150
Помидоры свежие	24	20
Выход		270

Результаты расчетов округлять до целого числа.

1.6. Характеристика сырья для приготовления блюд

Указывать сырье, которое используется для приготовления разрабатываемых блюд. Характеристику привести по следующим параметрам: ассортимент сырья, краткий процесс производства или исходное сырье, краткий химический состав, качественные требования, условия и сроки хранения. Например,

Сливочное масло это концентрат молочного жира, полученный обработкой подготовленных сливок, в состав входят низкомолекулярные насыщенные жирные кислоты, биологически ценные ненасыщенные жирные кислоты. Содержит (в%): жира - 45-82,5; белка - 0,6-5,1; лактозы - 0,6-1,8; золы - 0,3-1,3, воды - 15,7-35, витамины А,Е,Д, группы В. Приготавливают масло методом сбивания сливок или путем преобразования сливок. Вкус и запах масла должны быть чистыми, характерными для данного вида, без посторонних запахов, консистенция при температуре 10-12 градусов - плотная, однородная, поверхность на разрезе блестящая и на вид сухая, цвет от белого до светло-желтого, однородный по массе. Не должно быть салистого, сырного, гнилостного, прогорклого, металлического привкуса, крошливой, творожистой консистенции, мутной слезы, мраморности.

Хранят при t 5-12 градусов и влажности 80%, без доступа света и с хорошей циркуляцией воздуха в зимний период 5 дней, в летний - 3.

Кроме того, характеристику сырья можно представить в виде таблицы по форме:

Наименование продуктов	Нормативная документация	Показатели качества	Недопустимые дефекты
Масло сливочное	ГОСТ Р 52969-2008	Вкус и запах должны быть чистыми, характерными для данного вида, без посторонних запахов, консистенция при t 10-12° С - плотная, однородная, поверхность на разрезе блестящая и на вид сухая, цвет от белого до светло-желтого, однородный по массе.	Салистый, сырный, гнилостный, прогорклый, металлический привкус, крошливая, творожистая консистенция, мутная слеза, мраморность.

1.7 Разработка технологии приготовления фирменного блюда, оформление, отпуск.

Технологический процесс производства продукции общественного питания состоит из следующих операций: механическая кулинарная обработка сырья, изготовление полуфабрикатов, тепловая обработка, порционирование, оформление и отпуск блюд.

Следует последовательно изложить технологию приготовления фирменного блюда с указанием цели и характеристики операций технологического процесса. Предложить дизайн оформления к отпуску фирменного блюда, желательно в нескольких вариантах, с иллюстрацией.

Кроме того, необходимо составить технологическую схему приготовления блюда с перечнем операций, с указанием технологического оборудования, используемого для проведения данной операции.

Пример технологической схемы приведен в приложении.

1.8 Разработка нормативно-технической документации на фирменное блюдо.

На производстве для соблюдения технологии приготовления пищи, норм закладки продуктов в блюда и напитки, а также выхода готовых изделий, для повышения качества выпускаемой продукции используются технологические карты. Карты способствуют правильной закладке продуктов для приготовления блюд отдельными партиями, осуществлению контроля за расходом сырья и соблюдением рецептур.

Для обеспечения выпуска качественной продукции необходимо создать соответствующие условия и не только в вопросах обеспечения необходимым сырьем, оборудованием, инвентарем, но и необходимой документацией, которую повара должны иметь на рабочих местах.

Технологические карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур или технико – технологической карты, а технико – технологические - на разработанные фирменные блюда.

В технико – технологических картах приводится область применения, требования к сырью, рецептура на 1 порцию с указанием выхода блюда, технологический процесс с указанием требований по оформлению к отпуску и реализации, показатели качества и безопасности (органолептические и микробиологические), указана пищевая и энергетическая ценность блюда.

В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой брутто и нетто на 1 порцию (в г), а также дается расчет необходимого количества продуктов массой нетто (в кг) на определенное количество порций или изделий.

В картах приводится краткое описание технологического процесса приготовления и оформления блюда, характеризуются требования к качеству блюда.

Формы технико – технологической и технологической карты приведены в приложении.

Расчет пищевой и энергетической ценности.

Для расчета пищевой и энергетической ценности из разработанной рецептуры берут сырье по массе нетто, затем выписывают количество белков, жиров и углеводов по этим продуктам на 100 г из Сборника химического состава продуктов и рассчитывают фактическое содержание питательных веществ в данном блюде или напитке, умножив количество питательных веществ на массу по нетто и разделив на 100. Таким образом, определяют общее количество питательных веществ в полуфабрикате. При тепловой обработке происходят потери, при этом теряются и питательные вещества, поэтому учитывают при расчетах сохранность питательных веществ в %. В среднем сохранность по белкам составляет 90% при варке и припускании и 95% - при жарке и запекании; по жирам – 80% - при варке и припускании и 75% - при жарке и запекании, по углеводам – 95% . если без тепловой обработки, то сохранность составляет 100%.

После определения фактического количества питательных веществ рассчитывается энергетическая ценность блюда или напитка. При этом учитывают, что 1 г белка содержит – 4 ккал, 1 г жира – 9 ккал, а 1 г углеводов (по разности) – 4 ккал. (дисахара – 3,8, крахмал – 4,1).

Расчеты округляются до десятых и оформляются в виде таблицы

Таблица № Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

Наименование продуктов	Масса нетто	Белки		Жиры		Углеводы	
		в %	в блюде	в %	в блюде	в %	в блюде
Свинина	147	13.3	19.6	42.0	61.7	-	-
Картофель	217	2.0	4.3	0.1	0.2	19.7	42.7
Масло топленое	10	0.3	-	98.0	9.8	0.6	0.1
Растительное масло	15	-	-	99.9	15.0	-	-
Помидоры свежие	20	0.6	0.1	-	-	4.2	0.8
<i>Итого в полуфабрикате</i>			24.0		86.7		43.6
<i>Сохранность при тепловой обработке</i>			95		75		95
<i>Итого в блюде (270 г)</i>			22.8		65.0		41.4
<i>Итого в 100 г</i>			8.4		24.1		15.3
<i>Энергетическая ценность 270 г</i>	841.4		91.2		585.0		165.6
<i>Энергетическая ценность 100 г</i>	311.7		33.6		216.9		61.2

2 Организационная часть

- 2.1. Структура управления предприятием
- 2.2. Организация процесса приготовления фирменного блюда
- 2.3. Организация труда производственных работников
- 2.4. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

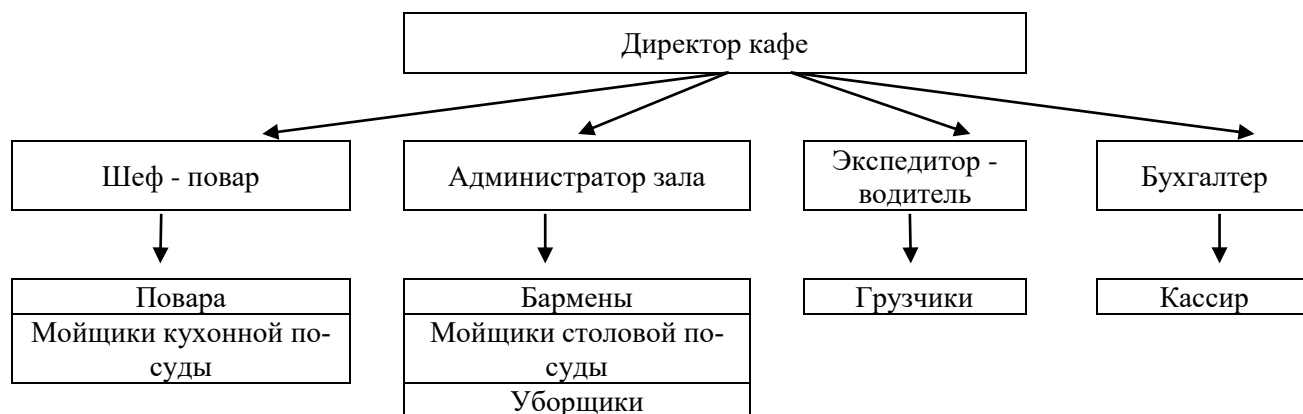
2.1. Структура управления предприятием

Привести определение функциям управления

Дать характеристику работникам, составляющие аппарат управления, которые подразделяются на три основные группы: руководители, специалисты и технические исполнители

Составление схемы управления предприятием. Должностные характеристики работникам аппарата управления.

Схема управления предприятием. Например ,



2.2 Организация процесса приготовления фирменного блюда

Дать определению предприятию, работающему на сырье и предприятию, работающему на полуфабрикатах.

Составление структуры производства разрабатываемого предприятия, перечня производственных и вспомогательных помещений.

Привести назначение и характеристику производственных цехов и вспомогательных помещений. При этом перечислить технологическое и холодильное оборудование в производственных цехах.

Составление схемы размещения оборудования в цехах или схемы рабочего места с указанием наименованием оборудования, марки, количества.

Пример схемы рабочих мест в цехе приведен ниже.

Схема организации рабочего места для тепловой обработки полуфабрикатов

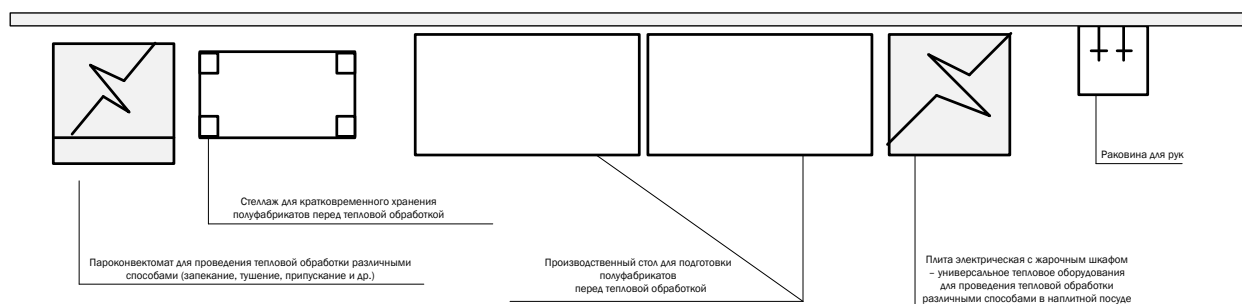
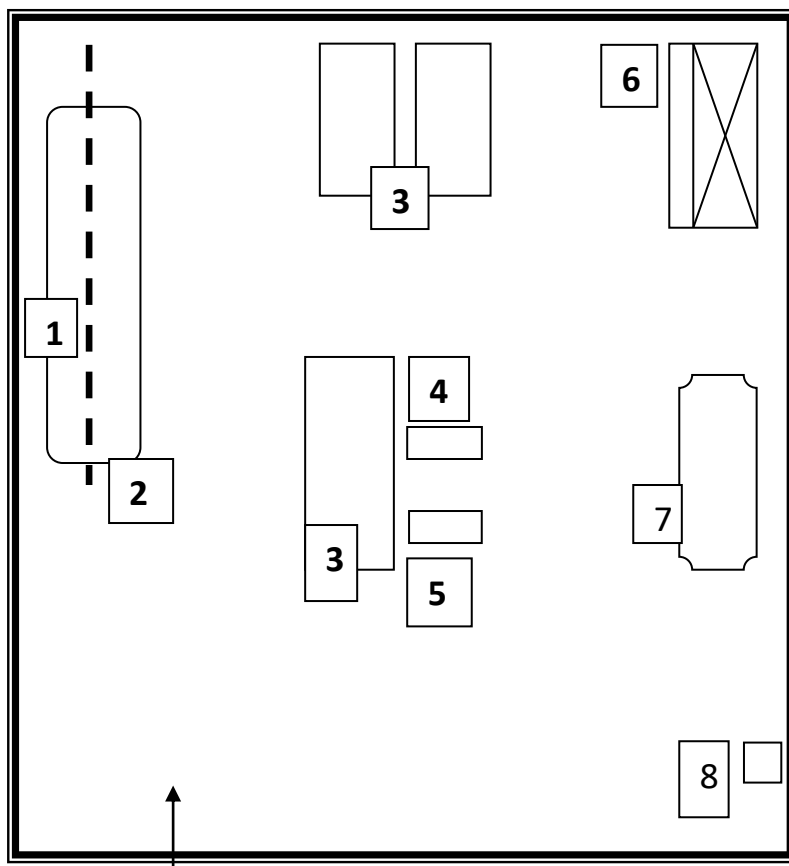


Схема рабочих мест в мясном цехе



Оборудование :

- 1 Вешала для оттаивания и обмывания мяса
- 2 Ванная для обмывания мясных туш
3. Производственные столы
4. Мясорубка
5. Универсальный привод
6. Холодильный шкаф
7. Стеллаж
8. Раковина для рук.

2.3 Организация труда производственных работников

Дать характеристику рациональной организации труда, технологическому разделению труда и кооперации труда на предприятиях общественного питания.

Раскрыть понятие комплексные и специализированные производственные бригады.

Раскрыть значение правильной организации рабочего места.

Дать характеристику универсальных и специализированных рабочих мест.

Раскрыть значение рационализации режимов труда и отдыха, влияние данного фактора на работоспособность человека. Дать характеристику графиков выхода на работу.

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу.

Эффективный фонд рабочего времени на месяц определяется по формуле:

$$\text{Э ф.вр.} = [K - (\Pi + B)] \times T$$

Где Э ф.вр. - эффективный фонд рабочего времени;

K - количество календарных дней в месяце;

Π - количество праздничных дней в месяце;

B - количество выходных дней в месяце;

T - продолжительность смены - 8 часов.

Для апреля 2016 г Э ф.вр = $(30 - (9 + 0)) \times 8 = 168$ часов.

2.4 Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

Контроль качества – проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленными требованиями, это один из важнейших этапов технологического процесса производства.

Условно контроль качества подразделяется на три вида: предварительный, операционный или текущий и выходной.

Дать характеристику видам контроля и показателям, по которым осуществляется этот контроль.

3 Экономическая часть.

3.1 Определение численности работников предприятия

Для нормальной деятельности предприятия, для предоставления всех услуг необходимо, чтобы численность работников соответствовала мощности предприятия, а квалификация работников – типу и классу предприятия.

Количество работников сила производства определяется на основании производственной программы.

В ресторане на 40 мест в смену работают:

- в овощном цехе 1 повар с III разрядом

- в мясном цехе 1 повар с IV разрядом.

- в холодном цехе 1 повар с V разрядом

- в горячем цехе 2 повара, один с IV разрядом, второй – с V разрядом. Двухбригадный график выхода на работу, внутри – ступенчатый.

Для обслуживания посетителей ежедневно в смену работают: 3 официанта, 2 мойщицы столовой посуды, одна из них старшая (отвечает за посуду), гардеробщик, уборщик зала.

Кроме того, в штате имеется - кладовщик, экспедитор, мойщица кухонной посуды.

Административный состав: директор предприятия, заведующий производством, бухгалтер.

3.2 Расчет заработной платы работников предприятия

Дать характеристику форм и систем оплаты труда, применяемых на предприятиях общественного питания.

Составляется штатное расписание с указанием должности, численности, месячной заработной платы, квалификации. Оформляется в виде таблицы.

Таблица № Штатное расписание ресторана на 40 мест.

Наименование должностей	Численность	Зарботная плата одного работника, тыс. руб.	Сумма заработной платы за месяц, тыс.руб.
1	2	3	4
1. Административно-управленческий персонал:			
Директор	1	22.0	22.0
Бухгалтер	1	16.0	16.0
Зав.производством	1	18.0	18.0
Кладовщик	1	10.0	10.0
Итого:	4		66.0
2. Работники производства			
Повар V	4	12.0	48.0
Повар IV	4	10.0	40.0
Повар III	2	8.0	16.0
Оператор моечной кухонной посуды	2	7.0	14.0
Кухонный рабочий	2	6.0	12.0
Итого:	14		130.0
3. Работники торгового зала и торговой группы			
Администратор зала	2	14.0	28.0
Официант IV	2	10.0	20.0
Официант III	4	8.0	32.0
Оператор моечной столовой посуды	4	7.0	28.0
Барист	2	8.0	16.0
Уборщик помещений	2	6.0	12.0
Гардеробщик	2	6.0	12.0
Охранники	2	12.0	24.0
Итого	20		172.0
Итого основная численность и зарплата	38		368.00.0

Основная численность персонала равна 38 чел., а общий фонд заработной платы за месяц составляет 368.0 тыс. руб.

Плановая смета расходов по труду на год представлена в таблице

Таблица № Плановая смета расходов по труду на год

Наименование	Сумма, тыс. руб.
1. ФЗП по окладам	4416.0
2. Премииальный фонд (20%)	883.2.0
3. Надбавки (10%)	441.6
4. Выплаты компенсирующего характера (10%)	441.6
Итого ФОТ:	6182,4

Общие расхды по труду на год составили 6182,4 тыс. руб., средняя заработная плата работников составляет 13,6 тыс. руб в месяц. (6182,4 : 38 : 12)

3.3 Расчет стоимости блюда или изделия

Калькуляция используется для определения себестоимости продукции, работ и услуг. В общественном питании под калькуляцией подразумевается формирование стоимости продажи готового блюда.

На предприятиях общественного питания используется принцип нормируемой калькуляции, когда расход сырья на определенное блюдо точно нормирован.

При определении цены продажи отдельно на каждое готовое блюдо с помощью калькуляции применяется документ - Калькуляционная карточка по форме N ОП-1. Для определения цены одного блюда, калькуляционную карточку составляют из расчета стоимости использованного сырья на 100 блюд. Корректность каждого расчета цены блюда подтверждается подписями заведующего производством и лица, составившего калькуляцию для блюда, а также утверждается руководителем организации.

Далее, в калькуляционной карточке отражаются наименования продуктов, используемых для приготовления блюда, их нормативное количество и стоимость. Состав продуктов определяется по сборникам рецептов, а также по технико – технологической карте на фирменные блюда.

Калькуляцию стоимости блюда оформить в виде таблицы.

Таблица № Калькуляция стоимости блюда

№ №	Наименование сырья	Норма на 1 порцию в г	Кол-во на 100 порций, кг	Цена 1 кг	Сумма
1	2	3	4	5	6
	Говядина (котлетное мясо)	103	10.3	240-00	2472-00
	Хлеб пшеничный	16	1.6	26-00	41-60
	Молоко	20	2.0	30-00	60-00
	Масло сливочное	5	0.5	170-00	85-00
	Шампиньоны	273	27.3	120-00	3276-00
	Мука	8	0.8	30-00	24-00
	Яйцо	¼ шт.	25 шт.	30-00	30-00
	Сухари	12	1.2	40-00	48-00
	Кулинарный жир	30	3.0	80-00	240-00
	Рисовая крупа	40	4.0	40-00	160-00
	Масло оливковое	10	1.0	80-00	80-00
	Соус томатный острый	50	5.0	120-00	600-00
	Зелень петрушки	6	0.6	180-00	108-00
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 порций				7224-60
	Наценка 280 %				20228-88
	Цена продажи блюда				202-00
	Выход блюда				370 г

Таким образом, стоимость одной порции блюда составляет 202 руб. 00 коп.

Заключение

Необходимо подвести итог работы, дать рекомендации по использованию разработанных блюд. Например,

В дипломной работе разработана рецептура торта с использованием творога в качестве сырья для крема, технологический процесс приготовления, а также оформления. Кроме того, разработана нормативная документация, составлена технологическая схема изготовления изделия, рассчитана пищевая и энергетическая ценность, определена стоимость разработанного изделия.

Кроме того, дана характеристика организации технологического процесса приготовления изделия в кондитерском цехе, указано технологическое оборудование, используемое в кондитерском цехе, приведен численный и квалификационный состав работников, определена средняя заработная плата.

Таким образом, можно сделать вывод, что использование кисломолочных продуктов в кондитерских повышает биологическую ценность изделия (белки животного происхождения, витамины) и снижает калорийность изделия. Организация производства фирменного изделия соответствует требованиям рациональной организации технологического процесса на предприятиях общественного питания.

Список рекомендуемой литературы

1. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
2. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. ОТУ.
3. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
6. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
7. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания
8. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.; изд. «Хлебпродинфом» 1996 г., 1997 г., 616 с., 560 с.

9. Санитарные правила СП 1.1.1058-01. "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.
 10. Организация производства и обслуживания в общественном питании Общ. ред. ВВ. Усова. 3-е изд., перераб. И доп. М.: 2008 г 326 стр.
 11. Оборудование для предприятий общественного питания: Отраслевой каталог. «Русь» . М., 2006 - 2012 г.
 12. Экономика предприятия: Учебник для вузов / Под ред. В.Я.Горфинкеля и др. М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2006.
 13. Примерные нормы технического оснащения общедоступных предприятий общественного питания / Комитет РФ по торговле. ВИП. М., 2007 г.
 14. Об утверждении норм оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием: Приказ Минторга СССР от 30.06.86г. №153 М.
 15. Голубев В.Н. Справочник работника общественного питания / В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская; под ред. В.Н. Голубева. – М.: ДеЛи принт, 2002. – 590 с.
 16. Могильный М.П. Технология продукции в общественном питании: справочное пособие / М.П. Могильный. – М.: ДеЛи принт, 2005. – 320 с.
 17. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания / И.Н. Фурс. – Минск: Новое знание, 2002. – 799 с.: ил.
 18. Извекова В.Г. Бармен, официант. Учебное пособие М 2004 г 318
 19. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Школа Гастронома. Коллекция рецептов», «Вкусные рецепты», «Готовим с шеф - поваром».
- Интернет-ресурсы:
20. Кулинарный портал. [Интернет-ресурс]: URL: <http://www.kulina.ru>;
 21. Сайт о кулинарии. [Интернет-ресурс]: URL: <http://kulinarka-tv.ru>;

Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области.

**«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»
/ГАПОУ ПО «ПКПиК/**

Допуск к защите

Зам директора
по учебно - производственной работе
_____ Петряева О.А.
« ____ » _____ 2018 г.

ДИПЛОМНАЯ РАБОТА

на тему «Организация процесса приготовления и
приготовление блюда « _____ »

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

выполнил обучающийся группы № _____

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Руководитель

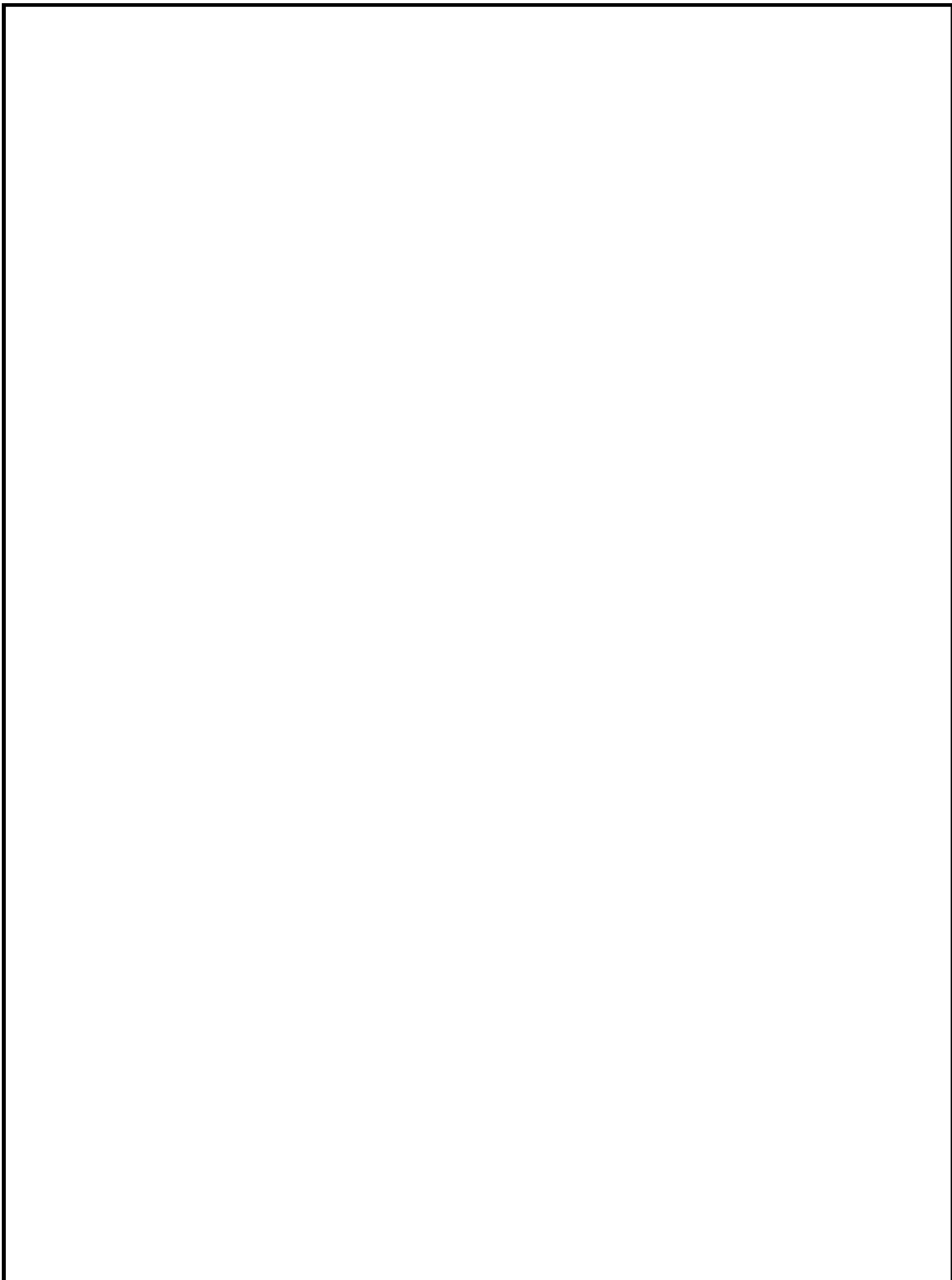
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Оценка _____

Пенза, 2018

Содержание

Введение	4
1 Технологическая часть	6
1.1 Характеристика предприятия	6
1.2 Характеристика ассортимента кулинарной продукции вырабатываемой предприятием	и т.д
1.3 Разработка меню предприятия	
1.4 Характеристика фирменного блюда, вырабатываемого предприятием	
1.5 Разработка рецептуры фирменного блюда.	
1.6 Характеристика сырья	
1.7 Разработка технологии приготовления фирменного блюда, оформление, отпуск.	
1.8 Разработка нормативно-технической документации на фирменное блюдо.	
2 Организационная часть	
2.1. Структура управления предприятием	
2.2 Организация процесса приготовления фирменного блюда	
2.3 Организация труда производственных работников	
2.4 Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии	
3 Экономическая часть	
3.1 Определение численности работников предприятия	
3.2 Расчет заработной платы работников предприятия	
3.3 Расчет стоимости блюда или изделия	
4 Заключение	
5 Библиографический список	
Приложение	



					ПКППиК 01. 19.02.10 00XXXX. ПЗ			
Изм.	Лист	№ док.	Подпись	Дата				
Выполнила	XXXXXXXXXX				Организация процесса приготовления и приготовления блюда	Лит.	Лист	Листов
Проверила:	XXXXXXXXXX						4	
Приложение 2					РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ			
СТОЛОВОЙ СО СВОБОДНЫМ ВЫБОРОМ БЛЮД.					Количество наименований блюд и напитков в дневном меню «ПКППиК» гр. XXX			

Приемы пищи	Холодные	Супы	Вторые горячие	Горяч. напитки	Сладкие	К/мол. и мол. прод.	Х/бул. и конд изд.
Для общедоступных столовых							
Завтрак	3	-	2	2	2	3	4
Обед	4	3	6	3	3	3	5
Ужин	3	1	4	2	1	3	3
Общее кол-во в дневном меню	4	3	6	2	3	3	5
Для столовых при учреждениях							
Завтрак	3	-	2	2	1	3	3
Обед	4	2	4	1	2	3	4
Общее кол-во в дневном меню	4	2	4	2	2	3	4

РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ РЕСТОРАНА.

Наименование блюд, напитков, изделий	Категория ресторана		
	люкс	высшая	первая
Холодные блюда и закуски	15	13	10
Горячие закуски	3	2	2
Супы	5	4	4
Вторые горячие блюда	30	15	11
Сладкие блюда	6	4	4
Напитки	Горячие	3	3
	Холодные	3	2
Хлебобулочные и кондитерские изделия	6	6	5

РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ КАФЕ.

Блюда, кулинарные изделия, продукты	Количество наименований блюд в меню кафе					
	общего типа	молодежного	кондитерской	мороженого	молочной	детское
Горячие напитки	6-8	5-6	6-8	2		2-3
Холодные напитки	3-4		-	2		
Молоко и молочно - кислые продукты	3	-	4	-	6	*
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия	7	3-4	15		6	8-10
Горячие блюда	3-4	2	-	-	*	1-3
Холодные блюда и закуски	*	3-4	-	-	-	1-2
В том числе, бутерброды	4		4			
Сладкие блюда	5-6	2-3	4	-	3-4	3-4
Коктейли молочные	-	-				
Соки и прохладительные напитки	-	-	4	2-3	4	*
Мороженое	-	-	*	4	2	*
Фрукты и ягоды	*	-	-	*	*	-
Фруктовая и минеральная вода	*	-	-	*	-	-
Вина:	Столовые	1-2	*	-	2-3	-
	Десертные	1-2	*	-	1-2	-
	Крепкие виноградные	1-2	*	-	-	-
	Игристые	1	*	*	1	-
Конфеты, печенье, шоколад	-	-	*	*	-	-
Хлеб ржаной и пшеничный	*	-	-	-	-	*
Табачные изделия	*	-	-	-	-	-

«*» - на усмотрение предприятия.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.

Блюда, кулинарные изделия, продукты	Количество наименований блюд в меню			
	Чайная	Пирожковая	Блинная	Пончиковая

Горячие напитки	3-4		2	2
Холодные напитки		2		
Мучные кулинарные изделия	3	2-4		1
Мучные блюда			2-4	
Мучные кондитерские изделия		3		
Холодные закуски	2-3		2-3	
Бульон		1		
Вторые горячие блюда	1			
Сладкие блюда			2	
Молоко и молочно - кислые продукты		3	3	3
Соки		1	1	
Кондитерские изделия	2-3			

РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.

Блюда, кулинарные изделия, напитки	Количество наименований блюд в дневном меню				
	Шаш- лычная	Котлет- ная	Соси- сочная	Пельм. Варе- нич	Чебу- речная
Холодные блюда и закуски	3-4		3	4-5	4-5
Горячие блюда	4-5	2-3	1-2	2-4	1
Гарнир	*	1			
Бульон		1		1	1
Пирожки		2			
Молоко и молочно - кислые продукты		2	4	2	
Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия		2	4-5		
Горячие напитки		2	2	2-3	2
Холодные напитки	2	2	2		
Соки и прохладительные напитки, пиво			2	2	
Фруктовая и минеральная вода		2			2
Мороженое				*	
Хлеб ржаной и пшеничный	*	*	*	*	
Коньяк	1				*
Вина:	Столовые	2-3			
	Десертные, ликерные	1-2			
	Крепкие виноградные	2			*
	Игристые	1			

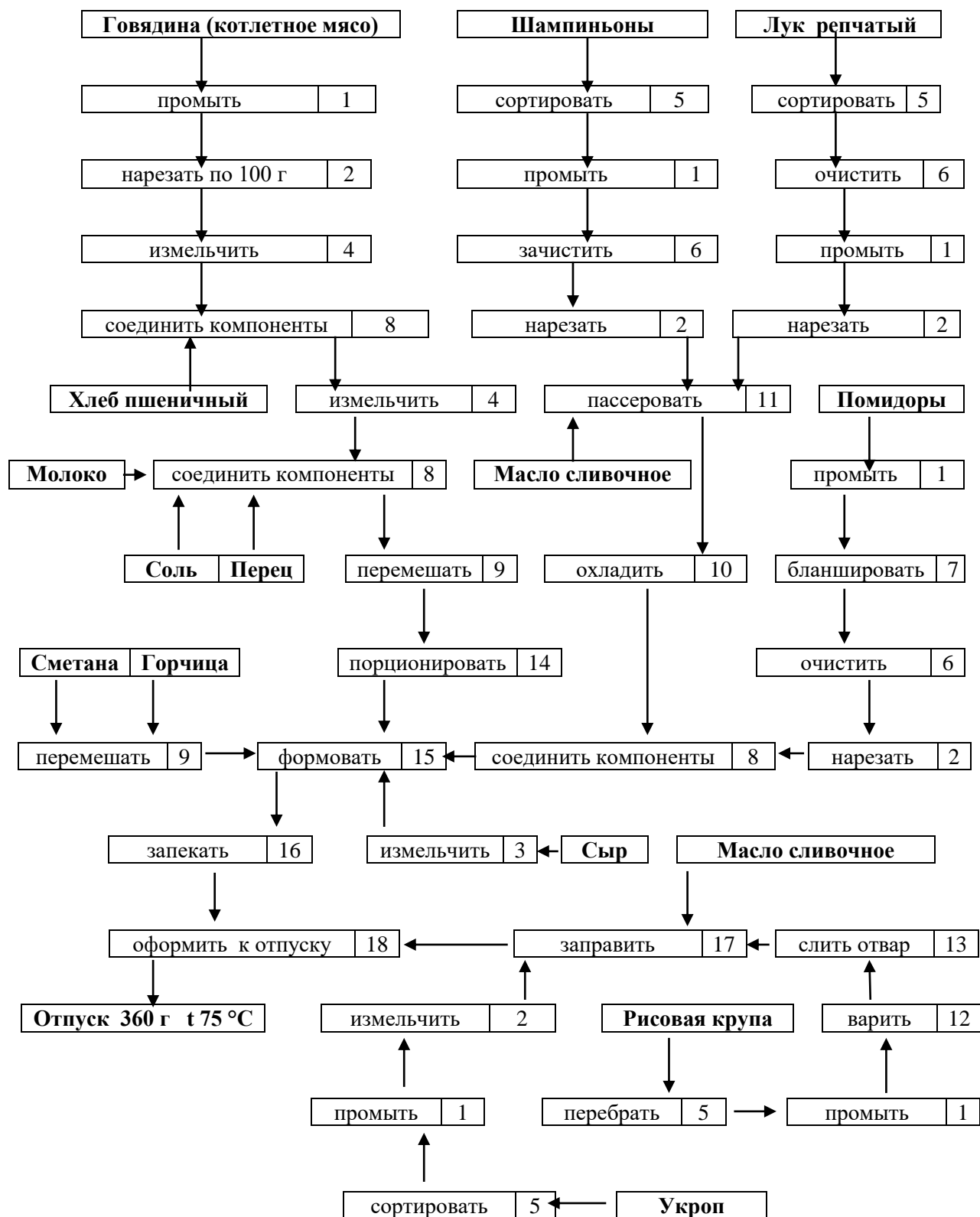
« * » - на усмотрение предприятия.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ КОЛИЧЕСТВО НАИМЕНОВАНИЙ БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ БАРОВ.

Блюда, кулинарные изделия, напитки	Количество наименований блюд в дневном меню					
	кок- тейль - бара	десерт- ного, молоч- ного	кофей- ного, шоко- ладного	гриль - бара	салат- ного бара	пивно- го бара
Коктейли безалкогольные, холодные напитки	8-10	6-8	2-3	2-4	-	-
Сладкие блюда, мороженое	2-3	3-4	2-3	2-3	-	-
Горячие напитки	1-2	1-2	6-8	1-2	1-2	1-2
Мучные кондитерские изделия	3-4	5-10	5-10	2-3	2-3	2-3
Холодные блюда	3-4	-	-	3-4	8-10	4-5
Горячие блюда	-	-	-	3-4	1-2	3-4
Пиво	-	-	-	-	-	6-8
Минеральная вода, прохладительные напитки	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4	3-4

Приложение 3

Технологическая схема приготовления блюда *Мясные ватрушки с рисом и укропом.*



Перечень основных элементов схемы приготовления блюда *Мясные ва-
трушки с рисом и укропом.*

№№	Наименование операций	Кол-	Оборудование, инвентарь, инструменты
----	-----------------------	------	--------------------------------------

поз.		во	
1	Промывание	6	Моечные ванны
2	Нарезка	4	Стол производственный, МРО-350
3	Измельчение	1	Стол производственный, терка
4	Измельчение	2	Мясорубка МИМ - 300
5	Сортировка	4	Стол производственный
6	Очистка	3	Стол производственный
7	Бланширование	1	Водонагреватель
8	Соединение компонентов	3	Стол производственный, фаршемешалка
9	Перемешивание	2	Стол производственный
10	Охлаждение	1	Ходильный шкаф
11	Пассерование	1	Плита
12	Варка	1	Плита
13	Удаление отвара	1	Моечная ванна
14	Порционирование	1	Стол производственный, весы настольные
15	Формование изделия	1	Стол производственный
16	Запекание	1	Жарочный шкаф
17	Заправка гарнира	1	Стол производственный
18	Оформление к отпуску	1	МСЭСМ, посуда подачи

Приложение 4

Утверждаю
 Директор _____
 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

На блюдо «Крокеты из говядины с ризотто с грибами»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Крокеты из говядины с ризотто с грибами», вырабатываемого рестораном.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления блюда, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	103	76
Хлеб пшеничный	16	16
Молоко	20	20
Масло сливочное	5	5
Котлетная масса		115
Фарш:		
Шампиньоны	109	83
Масса отварных шампиньонов	4	50
Мука	8	8
Яйцо	¼ шт.	10
Сухари	12	12
Масса полуфабриката	-	195
Кулинарный жир	30	30
Масса жареных крокетов		170
Гарнир		
Рисовая крупа	40	40
Шампиньоны	164	125
Масло оливковое	10	10
Масса жареных грибов		50
Масса гарнира		150
Соус томатный острый	50	50
Зелень петрушки	6	4
Выход		370

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Котлетное мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке с добавлением замоченного пшеничного черствого хлеба без корок, в массу добавляют соль, перец, воду, хорошо перемешивают, используя фаршемешалки, порционируют, формируют лепешку, на середину кладут отварной гриб целый, края соединяют, изделию придают форму шарика, панируя в двойной панировке. Для фарша: шампиньоны сортируют, зачищают, промывают, отваривают в подсоленной воде, охлаждают.

Крокеты обжаривают во фритюре, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для гарнира рис перебирают, промывают, отваривают до готовности в соленой воде. Подготовленные шампиньоны нарезают ломтиком, обжаривают до готовности и соединяют с отварным рисом.

Зелень петрушки перебирают, промывают в проточной воде, отделяют листья и обсушивают

Требования к реализации и хранению

Жареные крокеты по 2-3 шт на порцию кладут на тарелку, рядом горкой гарнир, отдельно соус острый томатный, оформляют зеленью.

Подготовленные полуфабрикаты можно хранить 24 часов при $t + 4^{\circ}\text{C}$. Готовые изделия в течение 2 часов на мармите.

5. Показатели качества и безопасности

5.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – Форма изделий круглая, в виде шарика, поверхность равномерно покрыта поджаристой корочкой, на разрезе виден гриб.

Консистенция - однородная, сочная.

Цвет – свойственный жареному мясному изделию, без розового на разрезе.

Запах - свойственный продуктам, входящим в изделие, без признаков порчи.

Вкус – свойственный жареным мясным изделиям, в меру соленый.

5.2. Микробиологические показатели блюда должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.

6. Пищевая ценность блюда «Крокеты из говядины с ризотто с грибами»

	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
370 г	39.4	43.3	63.2	796.1
100 г	10.6	11.7	17.1	216.1

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

Наименование организации и предприятия ресторан на 40 м

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

На блюдо «Крокеты из говядины с ризотто с грибами»

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г,	Масса нетто или полуфабриката, г,	Масса готового продукта, г,	Масса на 50 порций		
				Масса брутто, кг,	Масса нетто или полуфабриката, кг,	Масса готового продукта, кг,
Говядина (котлетное мясо)	103	76		5.15	3.8	
Хлеб пшеничный	16	16		0.8	0.8	
Молоко	20	20		1.0	1.0	
Масло сливочное	5	5		0.25	0.25	
Котлетная масса		115			5.75	
Фарш:						
Шампиньоны	109	83		5.45	4.15	
Масса отварных шампиньонов			50			2.5
Мука	8	8		0.4	0.4	
Яйцо	¼ шт.	10		13 шт.	0.5	
Сухари	12	12		0.6	0.6	
Масса полуфабриката	-	195			9.75	
Кулинарный жир	30	30		1.5	1.5	
Масса жареных крокетов			170			8.5
Гарнир						
Рисовая крупа	40	40		2.0	2.0	
Шампиньоны	164	125		8.2	6.25	
Масло оливковое	10	10		0.5	0.5	
Масса жареных грибов			50			2.5
Масса гарнира			150			7.5
Соус томатный острый			50			2.5
Зелень петрушки	6	4		0.3	0.2	
ВЫХОД на 1 порцию			370			18.5
Информация о пищевой ценности: белки —39.4, жиры —43.3, углеводы —63.2, калорийность —796.1						

Оборотная сторона

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Котлетное мясо нарезают на куски, измельчают на мясорубке с добавлением замоченного пшеничного черствого хлеба без корок, в массу добавляют соль, перец, воду, хорошо перемешивают, используя фаршемешалки, порционируют, формируют лепешку, на середину кладут отварной гриб целый, края соединяют, изделию придают форму шарика, панируя в двойной панировке. Для фарша: шампиньоны сортируют, зачищают, промывают, отваривают в подсоленной воде, охлаждают.

Крокеты обжаривают во фритюре, доводят до готовности в жарочном шкафу.

Для гарнира рис перебирают, промывают, отваривают до готовности в соленой воде. Подготовленные шампиньоны нарезают ломтиком, обжаривают до готовности и соединяют с отварным рисом.

Зелень петрушки перебирают, промывают в проточной воде, отделяют листья и обсушивают

Требования к реализации и хранению

Жареные крокеты по 2-3 шт на порцию кладут на тарелку, рядом горкой гарнир, отдельно соус острый томатный, оформляют зеленью.

Подготовленные полуфабрикаты можно хранить 24 часов при $t + 4^{\circ}\text{C}$. Готовые изделия в течение 2 часов на мармите.

Подписи:

Зав. производством

Калькулятор

Технолог