

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра технологического оборудования животноводства и
перерабатывающих производств

Купреенко А.И., Исаев Х.М., Гапонова В.Е., Слезко Е.И., Исаев С.Х.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ**

Учебно-методическое пособие по выполнению
выпускной квалифицированной работы
Направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль Технология продуктов общественного питания

Брянская область 2022

УДК 642.5 (076)

ББК 36.99

М 54

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль Технология продуктов общественного питания / А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, В. Е. Гапонова, Е. И. Слезко, С. Х. Исаев. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 144 с.

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного 17.08.2020 г., № 1047.

Рецензенты: С.И. Будко - к.т.н., доцент кафедры технического сервиса.
В.А. Кривоножко - главный технолог ООО «ППК «ВРЕМЯ ЕСТЬ».

Рекомендовано к изданию методической комиссией инженерно-технологического института Брянского ГАУ, протокол №2 от 28 октября 2022 года.

© Брянский ГАУ, 2022
© А.И. Купреенко, 2022
© Х.М. Исаев, 2022
© В.Е. Гапонова, 2022
© Е.И. Слезко, 2022
© С.Х. Исаев, 2022

Содержание

	Введение	4
Раздел I	Общие требования к написанию ВКР	5
Раздел II	Особенности выполнения ВКР ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности	9
1	Этапы выполнения выпускной квалификационной работы	9
1.1	Структура и содержание выпускной квалификационной работы	11
1.2	Примерная тематика выпускных квалификационных работ	12
1.3	Организация работы по выполнению ВКР	12
1.4	Оформление выпускной квалификационной работы	13
2	Технико-экономическое обоснование проектируемого предприятия	18
2.1	Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия	19
2.2	Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия	19
2.3	Выбор места привязки и источников снабжения	22
2.4	Обоснование проектного решения реконструкции предприятий	23
2.5	Технико-экономические показатели проектируемого предприятия	24
3	Технологические расчеты	25
3.1	Структура и последовательность выполнения технологической части выпускной квалификационной работы	25
3.2	Основы организации рационального питания	26
3.3	Расчет производственной программы предприятия	31
3.4	Расчет складской группы помещений	38
3.5	Расчет заготовочных цехов	47
3.6	Расчет доготовочных цехов	65
3.7	Расчет кондитерского цеха	74
4	Организация обслуживания потребителей и расчет торговых и других помещений	83
4.1	Расчет торговой группы помещений	83
4.2	Расчет раздаточных	85
4.3	Расчет моечной столовой посуды	86
4.4	Расчет и подбор буфетов, сервизных, хлебoreзки, магазинов и отделов кулинарии	86
4.5	Подбор административно-бытовых и технических помещений	87
4.6	Методы компоновки проектируемого предприятия	88
Раздел III	Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы	90
	Литература	94
	Приложение	96

Введение

Общественное питание в России представляет собой крупную отрасль народного хозяйства, которая выполняет важные функции по обеспечению населения полноценным питанием по месту работы, учебы, жительства, отдыха и т.д.

Решение правительства о дальнейшей реорганизации производства, улучшению и совершенствованию обслуживания населения тесным образом связаны с комплексной рационализацией всех функций общественного питания: производства, реализации и организации потребления кулинарной продукции.

Рационализация питания базируется на прогрессивной технологии, новейшей технике, достижениях науки и передовом опыте. Все это обуславливает необходимость реорганизации производства, постоянного совершенствования организации выпускаемой кулинарной продукции, проектирования и строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

В методических рекомендациях по выполнению выпускной квалификационной работы (ВКР) для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания рассматриваются вопросы организации работы по выполнению выпускной квалификационной работы, её структура, содержание и требования к выполнению, даны рекомендации по подготовке и защите выпускной квалификационной работы, критерии оценки и др.

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания разработаны с учетом следующих нормативных документов:

Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;

ГОСТ 7.32-2001 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе.

Структура и правила оформления;

ГОСТ 7.1-2003 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления;

ГОСТ Р 7.0.5-2008 «Система стандартов по информатизации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»;

Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 25.03.2003 г. № 1155;

Раздел I Общие требования к написанию ВКР

Выпускная квалификационная работа является обязательной формой итоговой государственной аттестации лиц, завершающих освоение образовательных программ по направлению подготовки.

Цели выполнения выпускной квалификационной работы

Выполнение выпускной квалификационной работы бакалавра имеет своей целью:

- расширение, закрепление и систематизацию теоретических знаний, приобретение навыков практического применения этих знаний при решении конкретной научной, технической, производственной задачи;
- развитие навыков ведения самостоятельного исследования и овладения обучающимися методикой исследовательской деятельности;
- выявление умений выпускника по обобщению результатов работы, разработке практических рекомендаций в исследуемой области;
- приобретение опыта представления и публичной защиты результатов своей деятельности, а также оценку сформированности общекультурных и профессиональных компетенций выпускника в соответствии с требованиями образовательного стандарта.

Выявление уровня сформированности компетенций

Выпускная квалификационная работа бакалавра направлена на выявление уровня сформированности следующих компетенций обучающихся:

универсальные компетенции:

способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач УК-1;

способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений УК-2;

способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде УК-3;

способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) УК-4;

способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5;

способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни УК-6;

способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности УК-7;

способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций УК-8;

способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах УК-9;

способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности УК-10;

способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению УК-11.

общепрофессиональные:

способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-1;

способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ОПК-2;

способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов ОПК-3;

способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания ОПК-4;

способен организовать и контролировать производство продукции питания ОПК-5.

профессиональные:

технологическая деятельность:

способен использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания ПКС-4;

способен устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии ПКС-5.

организационно-управленческая деятельность:

способен осуществлять оперативное управление производством продукции общественного питания ПКС-1.

проектная деятельность:

способен вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта ПКС-2;

способен осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов) ПКС-3.

Ответственность при написании ВКР

За актуальность, соответствие тематики выпускной квалификационной работы профилю направления, руководство и организацию её выполнения ответственность несёт кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств и непосредственно руководитель ВКР. Обучающийся - автор ВКР несет ответственность за качество ее выполнения, а также за своевременное завершение работы.

Проверка ВКР на заимствование текстов с использованием системы «Антиплагиат» является обязательной для обучающихся всех форм обучения. Проверка проводится в целях осуществления контроля степени самостоятельности и корректности использования данных из заимствованных источников и, следовательно, повышения качества выполнения обучающимися ВКР, повышения уровня их самодисциплины, соблюдения прав интеллектуальной собственности.

Требования к ВКР

Выполненная ВКР должна:

- показать достаточный уровень общенаучной и специальной подготовки выпускника, его способность и умение применять теоретические и практические знания при решении конкретных задач сферы деятельности;
- строиться на основе четко разработанной программы исследования, включающей формулировку проблемы, определение объекта, предмета, задач и методов исследования;
- включать анализ источников по теме с обобщениями и выводами, сопоставлениями и оценкой различных точек зрения.

Выпускная квалификационная работа бакалавра должна представлять собой законченную разработку на заданную тему, свидетельствующую об умении автора работать с литературой, обобщать и анализировать фактический материал, используя теоретические знания и практические навыки, полученные при освоении профессиональной образовательной программы, содержащую элементы научного исследования.

Формы выполнения выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания предусматривает выполнение студентом либо выпускной квалификационной работы ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности, либо выпускная квалификационная работа исследовательского характера.

При их выполнении больше внимания должно уделяться теоретическим вопросам и экспериментальным исследованиям. В них могут выполняться теоретические и экспериментальные исследования, связанные с разработкой новых блюд и изделий, инновационных технологий, увеличения сроков хранения продуктов и др. На основе выполненных исследований должны формулироваться конкретные рекомендации по использованию полученных результатов в практике. При выполнении дипломной работы студент должен показать умение решать вопросы, связанные с проблемами общественного питания.

Проектирование предприятий общественного питания является исходным этапом становления производства, поэтому от качества технологических, инженерных расчетов проекта зависит эффективность производственно-торговой деятельности будущего предприятия.

В процессе выполнения выпускной квалификационной работы ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности выявляется степень усвоения студентами теоретических разделов, развития расчетно-графических навыков и подготовленности их к практической работе. Принятые дипломантом в проекте решения должны быть максимально приближены к реальным условиям практической деятельности предприятий и организаций общественного питания государственной торговли так и потребительской кооперации. Именно поэтому закрепление и выбор темы выпускной квалификационной работы осуществляется в период направления студента на преддипломную практику, в том числе научно-исследовательскую работу, во время которой наряду с выполнением программы, студент подбирает исходные материалы и данные экономики района предполагаемой привязки предприятия.

Раздел II Особенности выполнения ВКР ориентированной на проектный вид профессиональной деятельности

1 Этапы выполнение выпускной квалификационной работы

Выпускная квалификационная работа завершает формирование бакалавра и играет важную роль в процессе его подготовки к самостоятельной работе.

Работа над выпускной квалификационной работой систематизирует и закрепляет теоретические знания студентов, вырабатывает навыки самостоятельного решения практических вопросов с учетом технического прогресса и научно обоснованных оптимальных вариантов.

В задачу разработки выпускной квалификационной работы включается круг вопросов, связанных с конкретными методами организации и совершенствования производственной, торговой деятельности предприятия, применением передовой технологии, передового опыта, реорганизации производства и управления, эффективного использования материальных, трудовых и денежных ресурсов и т.д.

В процессе выполнения выпускной квалификационной работы студентам предстоит решать большой комплекс организационных, технологических, технических и экономических вопросов, которые в итоге позволяют спроектировать предприятие общественного питания в соответствии с заданием. Необходимо при этом использовать достижения науки в области технологии, организации, проектирования, передовой практический опыт действующих предприятий отрасли, как отечественный, так и зарубежный.

Выпускная квалификационная работа состоит из нескольких частей:

I часть – задачи выпускной квалификационной работы, технико-экономическое обоснование,

II часть – организационный раздел;

III часть – технологические расчеты;

IV часть – специальный вопрос.

В данных методических указаниях рассмотрены: задачи выпускной квалификационной работы, технико-экономическое обоснование, технологическая часть.

Методической основой для выполнения выпускной квалификационной работы являются методические указания к выполнению выпускной квалификационной работы, статистические данные хозяйственной деятельности, предприятия общественного питания (база практики).

Первоначальной стадией выполнения выпускной квалификационной работы является выбор и закрепление темы проектного решение, закрепление руководителя и консультантов, составления графиков выполнения работы, сбор исходных данных. Закрепление темы и руководителя производится приказом по университету, по представлению специальной кафедры и дирекции инженерно-технологического института перед выходом студента на практику.

После завершения теоретического курса обучения, студенту выдается задание на выпускную квалификационную работу, утвержденную руководителем

и зав. кафедрой, к которому прилагается график выполнения отдельных разделов выпускной квалификационной работы.

Собранные студентом исходные данные являются основой для разработки технико-экономической части проектного решения.

Основным разделом выпускной квалификационной работы является технологическая часть, в которой последовательно определяется пропускная способность предприятия, его производственная программа, расчет сырья, складской, производственной, торговой и других групп помещений.

Студент на базе теоретических знаний, основываясь на опыте лучших предприятий и организаций общественного питания, и с учетом реорганизации производства, перспектив развития отрасли, должен показать решение проблемы организации питания населения, создания предприятий и организаций общественного питания, отвечающих современным требованиям техники, технологии, организации производства, архитектуры, противопожарной и санитарной техники и экономики.

Выпускная квалификационная работа, выполняемая в специально оборудованных кабинетах, требует четкой организации работ с учетом действующих положений и инструкций Высшей школы, с основными положениями которых студенты должны ознакомиться до начала выполнения выпускной квалификационной работы. Краткое изложение некоторых из них приведено ниже:

- работа над выполнением выпускной квалификационной работы выполняется студентом, как правило, в стенах ВУЗа, с представлением ему рабочего места; на студентов-дипломников распространяется обычный порядок посещения учебных занятий в вузе – не менее 6-ти часов в день;

- в течение первой недели выполнения выпускной квалификационной работы руководитель, при участии студента, утверждает ему детально разработанный график на весь период работы;

- за принятые в работе технические решения и за правильность всех вычислений отвечает студент-автор выпускной квалификационной работы.

Работа над выполнением выпускной квалификационной работы производится в два этапа. На первом этапе работы студент должен тщательно изучить задание, наметить перечень вопросов, подлежащих разрешению в выпускной квалификационной работе. Основная работа на первом этапе выполняется в период преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы. В соответствии с заданием студент собирает и систематизирует исходные данные для разработки проектного решения. Перед практикой для студентов должны быть организованы консультации по сбору исходных материалов.

Студенты в период практики имеют право обращаться письменно за консультациями по ВКР к кафедре, организующей выполнения выпускной квалификационной работы.

На втором этапе производятся технико-экономические расчеты, оформление расчетно-пояснительной записки и графических материалов проектного решения.

1.1 Структура и содержание выпускной квалификационной работы

Структура и объем выпускной квалификационной работы отражает современный уровень развития общественного питания в стране, передовой опыт, реорганизацию и перспективы развития отрасли.

Выпускная квалификационная работа состоит из расчетно-пояснительной записки и графической части.

Пояснительная записка должна состоять в среднем из 60-70 листов машинописного текста и включать следующие разделы: введение, технико-экономическое обоснование, технологический раздел, специальный вопрос. Количество графических материалов должно быть не менее 5 стандартных листов.

Оглавление. В нем указывается название каждого раздела расчетно-пояснительной записки и номер страниц. В конце оглавления приводится список использованной литературы и перечень приложений.

Введение. В данном разделе дипломник излагает задачи общественного питания на современном этапе развития государства, значение проектируемого предприятия для массового питания, характерные особенности в организации производства и обслуживания в данном предприятии, элементы новизны с точки зрения развития и совершенствования технологических процессов и другие вопросы.

Технико-экономическое обоснование. Включает материалы, определяющие необходимость разработки данного проектного решения и строительства предприятия в данной местности. Приводятся: схема района деятельности предприятия и перспективы его развития; наличие пищевой промышленности, сети предприятий общественного питания, производственных предприятий, учебных заведений, численности жителей и другие социально-экономические показатели. Проводится обоснование мощности и типа проектируемого предприятия.

Организационный раздел. Включает описание организации торгово-производственного процесса на проектируемом предприятии, характеристику производственных и бытовых помещений, места их расположения и взаимосвязи, организацию обслуживания потребителей.

Технологический раздел. Состоит из расчетов производственной мощности проектируемого предприятий, сырья, технологического оборудования, рабочей силы, площадей всех групп помещений. Этот раздел предполагает выполнение компоновки помещений и размещение оборудования. Приводится перечень производственного инвентаря, посуды и другие вопросы.

Графические материалы. В зависимости от тематики выпускной квалификационной работы они должны включать: поэтажные планы здания предприятия с расстановкой технологического оборудования; схемы доставки полуфабрикатов, готовых кулинарных и кондитерских изделий по цехам, передвижение чистой и грязной посуды на производстве, сбор и вынос пищевых отходов, чертежи таблиц, схем с отображением тематики специального вопроса.

Специальный вопрос. Тему выбирает дипломник по согласованию с руководителем ВКР. Цель разработки спецвопроса – расширить и углубить наиболее характерные для каждого проектного решения вопросы в организационно-технологической, холодильной и экономической частях. Спецвопрос может

иметь обзорно-реферативный характер или включать в себя результаты экспериментальных исследований.

Литература. Приводится перечень литературы, использованной при разработке выпускной квалификационной работы.

Приложения. Включают громоздкие таблицы, статистические данные, цифровые материалы справочного и нормативного характера, отдельные расчеты, сырьевую ведомость.

1.2 Примерная тематика выпускных квалификационных работ

Тематика выпускных квалификационных работ составляется ведущими преподавателями кафедры с учетом будущей работы бакалавров и запроса практики. Она должна учитывать особенности организации питания населения и перспективы развития отрасли. Выпускные квалификационные работы могут быть разработаны по следующим основным направлениям: организация питания населения; перевод предприятий общественного питания на работу с полуфабрикатами; проекты новых предприятий; реконструкция действующих предприятий; проектные решения содержащие экспериментальный материал.

По вопросам организации питания населения выпускной квалификационной работы могут быть разработаны на следующие темы: организация питания рабочих и служащих предприятий, населения в конкретных населенных пунктах; учащихся общеобразовательных школ, учебных заведений, студентов и т.д.

Проектные решения перевода предприятий на работу с полуфабрикатами выполняются на следующие темы: перевод предприятий общественного питания, конкретных районов, населенных пунктов на работу с полуфабрикатами с разработкой проектного решения базового предприятия.

Проектные решения новых предприятий могут разрабатываться по основным типам предприятий общественного питания для городов и сельской местности. Они включают следующие основные темы: проектное решение комбинатов питания, столовых - заготовочных, комбинатов школьного питания, предприятий в блокированных зданиях; предприятий в отдельно стоящих зданиях – ресторанов, столовых, кафе и др.

Реконструкции подвергаются действующие предприятия общественного питания с целью увеличения их мощности, перевода на работу с полуфабрикатами, создания условий для нормальной работы, внедрения новой техники и технологии, улучшения архитектурно-планировочных решений и т.д.

Проектные решения, содержащие экспериментальные материалы, выполняются по специальной методике. По решению профилирующих кафедр их объемы следует сокращать за счет отдельных разделов.

1.3 Организация работы по выполнению ВКР

Выпускная квалификационная работа разрабатывается студентом-дипломником самостоятельно. Основной задачей является создание нормальных условий для плодотворной работы, для чего необходимы: учебная и науч-

но-техническая литература, справочные пособия, нормативные материалы, руководство и периодические консультации, оборудованное рабочее место и систематический контроль со стороны кафедры и дирекции.

Непосредственное руководство выпускной квалификационной работой осуществляется кафедрой через руководителей проектного решения. Консультации по отдельным разделам проводятся систематически с учетом объема и сложности разделов. Во время консультации и встречи с руководителем проектного решения студент должен изложить свою точку зрения на решение того или иного вопроса, поэтому он должен быть заранее подготовлен к получению консультации. Консультанты, руководитель не имеют права настаивать на принятии дипломником их решения.

Для усиления контроля в период выполнения выпускной квалификационной работы ведется учет степени выполнения отдельных разделов и проектного решения в целом. Руководители проектных решений периодически представляют в письменной форме на кафедру данные о ходе работ закрепленных дипломников в соответствии с календарным планом выполнения работы.

Образцы оформления заявления на ВКР, задания, календарного плана выполнения ВКР представлены в Приложениях 26-28.

1.4 Оформление выпускной квалификационной работы

Расчетно-пояснительная записка к выпускной квалификационной работе оформляется по мере готовности отдельных разделов, их проверки и согласования с консультантами и руководителем. Записка должна быть предельно сжатой и сопровождаться расчетами, таблицами, схемами, эскизами, диаграммами и т.д. Все указанные приложения и вспомогательные материалы должны иметь сквозную нумерацию или нумерацию по каждой главе, заглавие, а в тексте дается ссылка на них.

Не допускается переписывание данных учебной, вспомогательной литературы. При необходимости приведения выдержек, цитат должны быть ссылки на источник с указанием автора, названия работы, наименования издательства, года издания и страницы.

Расчетно-пояснительная записка оформляется в жестком переплете, впереди основного текста приводится титульный лист по установленной форме.

В законченных выпускных квалификационных работах, подписанных студентом, консультантами (каждого раздела), руководителем, не допускается внесение студентом исправлений и дополнений.

Подписанные чертежи и расчетно-пояснительная записка вместе с заданием кафедры, письменным отзывом руководителя, с аннотацией передаются на кафедру.

В соответствии с действующей в России Единой системой конструкторской документации (ЕСКД) установлены определенные требования к оформлению текстовых и графических материалов, пояснительных записок и прилагаемых к ним чертежей, в том числе и выпускных квалификационных работ (работ). Пояснительная записка должна быть выполнена на белой писчей бумаге

формата А4 (297 x 210 мм), напечатана на одной стороне листа. В записку не следует вшивать размеры листов таблиц более формата А3 (297 x 420 мм). Такой лист вшивается стороной 297 мм, складывается шириной не более 200 мм, чтобы не выступал за левый обрез листов записки.

Пояснительная записка должна быть выполнена в указанной ниже последовательности:

- титульный лист;
- задание по выпускной квалификационной работе;
- аннотация;
- содержание;
- основная часть;
- список литературы;
- приложения.

Образец оформления титульного листа представлен в Приложении 30.

Пояснительная записка к выпускной квалификационной работе оформляется на компьютере в текстовом редакторе Word. Размер полей: слева - 25 мм, справа - 10 мм, сверху - 15 мм, снизу - 30 мм. Межстрочный интервал –1,5, абзацный отступ 1,25, размер шрифта (кегель) - 14; тип шрифта - Times New Roman.

Нумерация страниц в выпускной квалификационной работе сквозная. Первой страницей является титульный лист, второй - задание по выпускной квалификационной работе, третьей – аннотация; четвертой - содержание. На страницах 1-3 номера страниц не проставляются. Первой страницей, имеющей номер 4, является "Содержание", на всех последующих страницах номер ставится арабскими цифрами справа в нижней части страницы в рамке.

Поправки в чистовом тексте вносятся отчетливо, непосредственно над исправляемым текстом, зачеркнутым горизонтальной линией, или на месте, очищенном от неверно написанного текста.

В зависимости от содержания текст разбивается на разделы. Разделы в пределах всех работы должны иметь порядковую нумерацию и обозначаются арабскими цифрами без точки в конце номера, например: «6 Строительная часть».

Разделы могут быть разбиты на подразделы. Например, выпускная квалификационная работа имеет порядковую нумерацию в пределах раздела. В таком случае раздел 2 «Технологические расчеты: «2.4 Расчет складской группы» и т.п.

При необходимости подразделы могут быть разбиты на пункты, например: 2.4.1; 2.4.2 и т.д.

Каждый раздел любой работы следует начинать с новой страницы, имеющей большую рамку. Переносы в названиях разделов не допускаются.

В тексте записки не допускается:

- сокращать обозначения единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением расшифровок буквенных обозначений, входящих в формулы;
- применять сокращения слов, кроме установленных правилами русской орфографии и пунктуации допускаемых ГОСТ 7.12-77;
- использовать в тексте знак (-) перед отрицательными значениями величин (следует писать слово «минус»);

- употреблять математические знаки без цифр, например \leq (меньше или равно), \geq (больше или равно), \neq (не равно), а также знаки № (номер), % (процент).

Цитаты в тексте выделяются кавычками и сопровождаются ссылками с указанием источника и страницы. Чтобы не исказить смысла материала источника, рекомендуется цитировать законченные предложения (от точки до точки), например: «План этажа изображают в виде горизонтального разреза на уровне, находящемся в пределах дверных и оконных проемов».

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Формулы, на которые в дальнейшем делаются ссылки, сопровождаются в пределах раздела сквозной нумерацией арабскими цифрами в круглых скобках. Первая цифра обозначает номер раздела, например, (2.5) – пятая формула второго раздела.

После формулы помещают перечень символов с расшифровкой их размерностей, если они не пояснены ранее в тексте. Пояснения каждого символа дается в той последовательности, в какой символы приведены в формуле. Перечень располагают с новой строки после слова «где» в виде колонки.

Символ отделяют от расшифровки знаком тире. После расшифровки каждого символа ставят точку с запятой, размерность буквенного обозначения отделяют от текста запятой. Все размерности физических величин должны даваться в системе СИ.

Результаты основных этапов расчетов оформляются в виде таблиц.

Они располагаются в тексте или выносятся на отдельную страницу. Все таблицы должны иметь название и быть пронумерованы. Название таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, точка после номера таблицы не ставится.

Переносы в названиях таблиц не допускаются. Нумерация таблиц может быть сквозная или в пределах раздела (например, 3.1, 3.2 и т.д.). Названия таблицы отделяются от нее отступом в одну строку.

Текст внутри таблицы оформляют тем же шрифтом, что и в остальной работе, но без использования отступа первой строки. При больших массивах данных текст внутри таблицы может быть выполнен шрифтом на 1-2 пункта меньшим, чем основной текст работы.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1.1 – Нормы потребления холодных напитков, хлеба, кондитерских изделий

Наименование продукции	Коэффициент потребления	Количество продукции
Холодные напитки в том числе:	0,07	10
фруктовая вода, л	0,02	3
минеральная вода, л	0,02	3
натуральные соки, л	0,03	4
напитки собственного производства, л	0,05	7

Мучные кондитерские изделия собственного производства, шт.	0,85	122
Конфеты, печенье, кг	0,03	4
Фрукты, кг	0,03	4

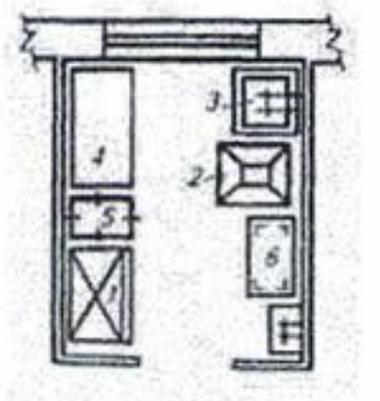
Ссылка на таблицы в основном тексте пояснительной записки обязательны. Таблицы и рисунки должны размещаться сразу после той страницы, на которой она упоминается в первый раз. Если позволяет место, таблица или рисунок может размещаться в тексте на той же странице, где на нее дается первая ссылка.

При переносе таблицы на другие страницы заголовок помещают только над первой частью. Слово «таблица» и порядковый номер указывают один раз, а над другими частями пишут: «Продолжение таблицы 1.1».

В целях повышения наглядности и лучшего понимания текста могут быть приведены иллюстрации. Все иллюстрации (графики, схемы, диаграммы) именуют рисунками. Разрешается использовать фотографии, ксерокопии и др. Они могут быть приведены как в основном тексте, так и в приложении. Иллюстрации могут быть выполнены на компьютере, а также тушью и карандашом, допустимы цветные иллюстрации. Чертежи, графики, диаграммы, схемы должны соответствовать требованиям ЕСКД и ЕСПД.

Иллюстрации нумеруют арабскими цифрами сквозной нумерацией или нумерацией в пределах раздела. Слово «Рисунок» и его название располагают под иллюстрацией, между номером и названием ставится тире.

Пример оформления рисунка:



1 - холодильный шкаф, 2 - устройство для опаливания птицы и дичи; 3 - моечная ванна; 4 – производственный стол; 5 - тележка-стеллаж; 6 - производственный стационарный стеллаж

Рисунок 1.1 - Планировка цеха обработки птицы и субпродуктов мощностью 150 кг в сутки

В указателе «Литература» приводят использованные источники в соответствии с требованиями стандарта.

Если на титульном листе книги автор не указан, то ссылку начинают с названия книги. Указывается полное и точное название книги (в том виде, в каком она дана на титульном листе) без кавычек. При наличии томов или нескольких книг указывается том, например: т.2, кн.1 и т.д. Если книга издана не впервые, указывается номер издания, например: изд.2-е, а также название издательства.

Например:

Технология продукции общественного питания : учеб. для вузов / под ред. А.И. Мглинец. – СПб. : Троицкий мост, 2010. – 736 с.

Многотомные издания:

Технология продукции общественного питания. В 2т. Т. 1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке : учеб. пособие / [А.С. Ратушный и др.] ; под ред. А.С. Ратушного. - М. : Мир : Колос, 2004. - 349 с.

Описание автореферата диссертации:

Иконникова З. В. Разработка технологий и товароведная оценка продуктов функционального назначения на основе местного плодово-ягодного и овощного сырья: автореф. дис. ... канд. техн. наук: 05.18.15 - Кемерово, 2004. – 17 с.

Описание ГОСТа:

ГОСТ 7.32–2001. Научно-исследовательская работа. Структура и правила оформления. – Введ. 2002–07–01. – М.: Изд-во стандартов, 2001. –16 с.

Ссылки на патент:

Пат. 2221201 Российская Федерация, МПК7 F 25 C 1/12, C 02 F 1/22.

Устройство для замораживания жидкости / Малахов А. И., Малахов М. А. - № 2002105030/13; заявл. 26.02.02; опубл. 10.01.04.

Описание статьи:

Храпылина Л. Труд необходимо вывести из социального тупика//Человек и труд. - 2004.-№4.-С.33-34.

Ссылки на материалы конференций:

Крохалев, В. А. Основные тенденции в формировании рынка ресторанных услуг // Современные проблемы потребительского рынка: всерос.

Межвуз. сб. науч. тр. / Уральский гос. эк. Ун-т, Фак. Торг.-эк. – Екатеринбург, 2004. – С. 65-66.

Электронные ресурсы:

Электронный каталог ГПНТБ России. – Режим доступа:

<http://www.gpntb.ru/win/search/help/el-cat.html> .

Литературные источники следует располагать в порядке использования или в алфавитном порядке. После составления пронумерованного списка литературы в основном тексте работы приводятся ссылка на использованные источники литературы, которые помещают в квадратные скобки. Например, [24], что означает 24-й источник. При ссылке на несколько источников можно записать: [24, 26].

Список литературы вкладывается после изложения всего основного текста записки до приложений.

Не допускается включать в пояснительную записку приложения, не имеющие непосредственного отношения к излагаемому материалу. Приложения группируются по содержанию и нумеруют римскими или арабскими цифрами.

Оформленная расчетно-пояснительная записка подписывается студентом-дипломником.

Графическая часть

Чертежи по формату, условным обозначениям, шрифтам, масштабам должны строго соответствовать требованиям ЕСКД. Как правило, чертежи студенческих работ выполняются в карандаше, снабжаются спецификациями, экспликациями. Чертежи могут выполняться посредством системы автоматизированного проектирования (САПР), но все листы должны быть выполнены однотипно (или карандашом, или на компьютере).

Надписи на чертежах выполняются стандартным шрифтом согласно ГОСТ 2.404-68. Для надписей установлен основной шрифт с наклоном (около 75°). Размеры шрифта определяются его высотой в миллиметрах.

Размер шрифта: 2,5; 3,5; 5; 7; 10; 14; 20; 28; 40. Надписи на чертежах выпускной квалификационной работы можно рекомендовать предпочтительными: общее заглавие листа (14-20); заглавия отдельных главных видов (10-14); заглавные надписи дополнительных видов, узлов (7-10); текст, размерные числа, основные и дополнительные надписи (2,5-5). Наименования, заголовки, обозначения в основной надписи и на поле чертежа допускается писать без наклона букв. Основная надпись чертежа, размеры форматов, масштабы, линии и условные обозначения материалов выполняются соответственно требованиям НТД.

Предусматривается вынос основной надписи текстовых конструкторских документов (спецификацию) на отдельные форматы (формат А4). В верхней части листа – головка спецификации, в нижней части – основная надпись.

Все чертежи подписываются студентом-автором.

2 Технико-экономическое обоснование проектируемого предприятия

Одним из разделов выпускной квалификационной работы является технико-экономическое обоснование (ТЭО). Исходные данные для технико-экономического обоснования студент собирает и обобщает в период преддипломной практики, в том числе научно-исследовательской работы. В данном разделе проектного решения последовательно обосновывается: контингент питающихся, мощность предприятия; тип проектируемого предприятия; место привязки и источники снабжения сырьем, электроэнергией, топливом и т.д.; тип, этажность здания и сетка колонн; ориентация здания по странам света и движения потоков сырья и другие вопросы.

2.1 Экономико-географическая характеристика района деятельности предприятия

Характеристика района деятельности предприятия позволяет определить основные направления развития (специализации) района и связанные с ним основные контингенты питающихся, уровень развития общественного питания, торговли и подготовить исходные данные для обоснования типа, режима работы проектируемого предприятия и т.д.

В связи с этим в ТЭО должно быть освещено географическое расположение населенного пункта, его место и перспектива в экономике административного района, температурно-климатические данные, основное направление специализации административного района и т.д.

Кроме того, в ТЭО студент должен описать имеющиеся в населенном пункте предприятия, учреждения и организации с указанием численности работников, режима работы, места расположения, предусматриваемых изменений на перспективу. Эти данные определяются по маркетинговым исследованиям, проведенными студентом.

При технико-экономическом обосновании проектного решения предприятий общественного питания закрытого типа еще необходимо иметь данные по перспективе развития предприятия, учреждения или организации, режиму работы, общей численности и численности питающихся в максимальной смене.

2.2 Обоснование мощности и типа проектируемого предприятия

Мощность предприятия определяется количеством мест в обеденном зале, а также объемом выпускаемой продукции и обосновывается расчетами.

Расчет количества мест в обеденном зале может быть проведена по одному из следующих методов:

- по нормативам мест на 1000 чел.;
- по товарообороту в расчете на одно место в обеденном зале;
- по коэффициенту охвата населения общественным питанием.

Метод расчета по нормативам мест на 1000 чел. является универсальным и может быть использован для определения количества мест в обеденных залах всех типов доготовочных и работающих на сырье предприятий.

Расчет ведется по формуле:

$$P = \frac{NP_n}{1000}$$

где P – необходимое количество мест;

N – численность жителей населенного пункта, колхозов, совхозов, предприятий, организаций или учреждений;

P_n – норматив мест на 1000 чел. (таблица 2.1).

Для столовых и буфетов учреждений, организаций и предприятий расчет количества мест ведется на максимальную смену.

Таблица 2.1 - Нормативы мест

№ п/п	Наименование	Норматив (мест)
1	Столовые при промышленных предприятиях и учреждениях (на 1000 работающих в максимальной смене)	250
2	Столовые при высших и общеобразовательных учебных заведениях (на 1000 учащихся очных отделений, а также профессорско-преподавательский состав и обслуживающий персонал)	180
3	Столовые и буфеты при общеобразовательных школах на 1000 учащихся	250
4	Столовые и буфеты при школах-интернатах на 1000 учащихся	500
5	Столовые профессионально-технических училищ на 1000 учащихся	333
6	Предприятия общественного питания открытой сети на 1000 жителей	34
7	Для городов и поселков городского типа	48

Нормативы мест на 1000 человек в зависимости от уровня развития сети предприятий общественного питания, должны быть дифференцированы по областям и населенным пунктам. Для районных и местных центров, являющихся центрами притяжения населения, нормы мест на 1000 человек корректируются с учетом коэффициентов 1,3 и 0,9 соответственно. Для рядовых населенных пунктов, где целесообразно построить стационарные предприятия общественного питания, коэффициент корректировки может быть принят равным 0,8.

При определении количества мест в предприятиях общественного питания курортных населенных пунктов можно использовать следующую методику.

При расчёте потребного количества мест по коэффициенту охвата жителей данного населенного пункта общественным питанием используется формула:

$$P = \frac{N_n K_1}{K_0 \cdot 1000}$$

где P – необходимое количество мест в предприятиях общественного питания населенного пункта;

N_n – численность жителей населенного пункта;

K_1 – коэффициент, учитывающий процент охвата населения общественным питанием;

K_0 – коэффициент оборачиваемости одного места в обеденном зале в течение дня (смены).

Для расчётов можно рекомендовать следующие примерные проценты охвата населения общественным питанием: для рабочих и служащих промышленных предприятий – 100%; учащихся, студентов учебных заведений – 70-80%; учащихся общеобразовательных школ – 80-90%; школ интернатов, домов отдыха, кемпингов, пионерских лагерей, учащихся училищ – 100%; рабочих сельхозпредприятий – 70-80%; населённых пунктов в целом (рабочий посёлок, город, райцентр и т.д.) – 40-45%.

В зависимости от продолжительности рабочего дня предприятия общественного питания и других факторов для расчёта можно рекомендовать следующий коэффициент оборачиваемости одного места в обеденном зале: для столовых при совхозах и колхозах – 6-8; общедоступных столовых – 8-10; ресторанов – 6-10; кафе и специализированных предприятий – 7-15; внешних буфетов – 12-15.

Для предприятий общественного питания, обслуживающих постоянный контингент питающихся, оборачиваемость места устанавливается в зависимости от продолжительности обеденного перерыва и составляет для столовых промышленных предприятий, столовых и буфетов общеобразовательных школ – 4, высших и средних профессиональных учебных заведений – 5-6, училищ – 3.

Объём выпускаемой продукции, т.е. производственная мощность доготовочных и работающих на сырье предприятий, имеющих непостоянный контингент питающихся, определяется по формуле:

$$n = N m;$$

где n – количество блюд, порции;

N – численность потребителей за день (чел.);

m – коэффициент разового потребления блюд.

Значение коэффициента разового потребления блюд зависит от типа предприятия, особенностей национальной кухни и других факторов.

При принятии значения коэффициента разового потребления блюд необходимо произвести анализ его в однотипных предприятиях, работающих в аналогичных условиях.

Производственная мощность предприятий, обслуживающих постоянный контингент потребителей и отпускающих комплексные рационы питания, определяется по формуле:

$$n = N_1 (m_1 + m_2 + m_3);$$

где N_1 – численность потребителей, получающих комплексные рационы;

m_1, m_2, m_3 – количество наименований блюд, включенных соответственно в комплексный завтрак, обед и ужин.

Тип предприятия устанавливается в соответствии с существующей типизацией предприятий общественного питания.

Для обозначения типа предприятия необходимо проанализировать сложившиеся их соотношения в населенном пункте. При этом общее количество мест в сельских населенных пунктах может быть распределено: в столовых – 70%, ресторанах – 5%, буфетах, специализированных и других предприятиях – 25%. В городах: столовых – 55%, ресторанах – 15%, кафе, закусочных и других предприятиях – 30%. Кроме того, учитываются условия местности: особенности контингента питающихся, роль населенного пункта как центра притяжения населения и т.п.

2.3 Выбор места привязки и источников снабжения

Место привязки предприятия производится на основании изучения экономико-географической характеристики населенного пункта и перспективы его развития. При выборе участка необходимо руководствоваться перспективной схемой районной планировки.

Предприятия общественного питания размещаются по месту жительства, работы, учебы и отдыха питающихся. При этом пешеходная доступность предприятий не должна превышать 1000-1200 м.

Заготовочные предприятия, комбинаты питания, рестораны, крупные столовые и кафе, а также специализированная сеть должны быть размещены в районных и кустовых центрах.

В местных центрах, население которых составляет 2-3 тыс. человек, могут быть размещены небольшие столовые - заготовочные, столовые, работающие в вечернее время как рестораны, кафе и специализированные предприятия.

В мелких населенных пунктах (500-800 чел.) могут быть размещены столовые и раздаточные предприятия.

При размещении предприятий общественного питания в городах необходимо учитывать его территориальную планировочную структуру.

Для группы жилых домов размещаются домовые кухни и магазины-кулинарии с радиусом обслуживания до 300 м. На территории микрорайона следует размещать предприятия общественного питания повседневного спроса: столовые, закусочные, кафе и другие. Радиус обслуживания – не более 400-500 м. В жилом районе могут быть размещены столовые, кафе, закусочные большой мощности, а также специализированные предприятия и рестораны. Радиус обслуживания до 1000-1200 м. В крупных жилых районах размещаются комбинаты полуфабрикатов, комбинаты питания и фабрики-кухни.

При определении участка под застройку предприятия необходимо учитывать наличие подъездных путей, коммуникаций и удобства для посетителей, а также близость к поставщикам. Одним из важных моментов является правильное определение источников снабжения сырьем.

В связи с этим в технико-экономическом обосновании необходимо привести дислокацию сети поставщиков с указанием расстояний и способа завоза сырья и доставки полуфабрикатов.

Необходимо обосновать источники тепловой энергии (топливо) путем приведения технико-экономических расчетов, методика которых приведена в 3 главе данных методических указаний.

2.4 Обоснование проектного решения реконструкции предприятий

Главная задача комплексной рационализации общественного питания предусматривает повышение конечных результатов деятельности на основе лучшего использования имеющихся ресурсов при высоком качестве продукции и культуре обслуживания.

На современном этапе реконструкция действующих предприятий является одним из направлений совершенствования и повышения эффективности материально-технической базы общественного питания. Реконструкция преследует различные цели. Основными из них являются:

- перевод на работу с полуфабрикатами;
- улучшение архитектурно - планировочных решений, интерьера и фасада предприятия;
- внедрение прогрессивной технологии, поточных линий производства и обслуживания;
- увеличение производственной мощности предприятия;
- создание оптимальных условий труда на производстве.

При разработке ТЭО реконструируемых предприятий необходимо проанализировать результаты их хозяйственной деятельности за последние 2-3 года до реконструкции и сопоставить с данными, полученными после её проведения, доказать нецелесообразность используемых технологических схем производства и оборудования путем изучения и обобщения литературных данных в пользу внедряемых мероприятий. Для этого необходимо более подробно отметить недостатки технологии, организации производства, оборудования, планировочных решений помещений предприятия и указать меры по их улучшению. При реконструкции следует обратить внимание на возможность использования отдельных видов ранее установленного оборудования, для чего необходимо иметь данные по остаточной стоимости и степени его годности для дальнейшей эксплуатации.

Реконструкция с целью создания оптимальных условий на производстве, улучшения архитектурно – планировочных решений, внутреннего и внешнего убранства должна обосноваться исходя из требований СНиПов, охраны труда и техники безопасности, а также внедряемых мероприятий по эстетике производства и обслуживания.

В связи с этим студент должен провести тщательный анализ указанных показателей предприятия в соответствии с современными требованиями и другими нормативными документами.

Для обоснования необходимости увеличения мощности предприятия следует проанализировать развитие сети и обеспеченность населенного пункта предприятиями общественного питания, темпы роста показателей эффективности работы предприятия и т.п. важным моментом является анализ загруженности обеденного зала, которая должна быть исследована в период практики. Методика определения мощности после реконструкции такая же, как и для вновь проектируемых предприятий.

В отдельных случаях реконструкция может быть осуществлена с целью

изменения типа предприятия. При этом целесообразность данного направления реконструкции должна быть подкреплена анализом соотношений сложившихся типов предприятий общественного питания в данном населенном пункте и другими доводами.

ТЭО проектного решения реконструкции должны иметь такие же разделы, как ТЭО вновь проектируемых предприятий, за исключением обоснования места привязки.

2.5 Техничко-экономические показатели проектируемого предприятия

ТЭО завершается составлением показателей, характеризующих эффективность строительства и эксплуатации данного объекта. Поэтому в данном разделе дипломник должен обосновать экономические, технические и технологические параметры предприятия, которые определяются в соответствующих разделах.

Техничко-экономические показатели позволяют оценить эффективность и целесообразность строительства предприятия. Поэтому в заключительной части ТЭО студент сжато излагает свои выводы и предложения, которыми должен руководствоваться при разработке следующих разделов.

Таблица 2.2 - Сводные технико-экономические показатели

№ п/п	Наименование показателей	Значение показателей	Значение показателей после реконструкции
1	2	3	4
1.	Количество мест в торговом зале, место		
2.	Площадь земельного участка, м ²		
3.	Площадь застройки, м ²		
4.	Удельный вес площади застройки, %		
5.	Строительный объем здания, м ³		
6.	Общая площадь, в том числе торговая площадь, м ²		
	- производственная площадь, м ²		
	- складская площадь, м ²		
7.	Число работников всего, в том числе:		
	- работников производства, чел.		
	- административных работников, чел.		
8.	Выпуск блюд, тыс.		
9.	Выработка полуфабрикатов, центнер		
10.	Выпуск мучных и кондитерских изделий, (тыс. руб.) кг (шт.)		
11.	Товарооборот предприятия, в том числе:		
	- оборот по кулинарной продукции, тыс. руб.		
12.	Удельный вес кулинарной продукции, %		
13.	Средняя выработка на одного работника производства, руб./год		
14.	Средняя выработка на одного работника предприятия, руб./год		

15.	Товарооборот на одно место, в том числе: оборот по кулинарной продукции, руб.		
16.	Выпуск блюд в расчете на одно место, блюд		
17.	Издержки производства и обращения, тыс. руб.		
18.	Удельный вес издержек, %		
19.	Срок окупаемости предприятия, год.		
20.	Прибыль, тыс. руб.		
21.	В % к товарообороту, %		

Графа 5 заполняется для проектов реконструкции. Сводные технико-экономические показатели заполняются после разработки всех разделов выпускной квалификационной работы.

3 Технологические расчеты

Технологические расчёты являются основным разделом выпускной квалификационной работы. Расчетные данные этой части являются исходными для выполнения инженерных и экономических расчетов и графических материалов. Результаты расчетов, принятые дипломником, должны быть тщательно проанализированы и увязаны между собой с целью оптимального решения. В процессе проведения расчетов рекомендуется применять предварительные, сравнительные и проверочные расчеты через систему укрупненных показателей и фактических данных преддипломной практики.

3.1 Структура и последовательность выполнения технологической части выпускной квалификационной работы

Технологический раздел проекта выполняется в определенной последовательности на основе данных «задания на проектирование» и расчетных показателей, полученных в ТЭО, и материалов преддипломной практики.

Расчет и изложение материалов ведется по следующей схеме: вопросы организации рационального питания данного контингента (если тема выпускной квалификационной работы связана с вопросами организации диетического, лечебно-профилактического, детского или школьного питания); расчет и обоснование производственной программы; расчет сырья, полуфабрикатов в зависимости от типа предприятия и характера потребителей; организация складского хозяйства и расчет необходимых помещений; организация работы производственных помещений, расчет заготовочных, доготовочных, специализированных цехов; организация обслуживания потребителей, расчет торговых и вспомогательных помещений.

Технологические расчеты завершаются разработкой компоновки отдельных групп помещений и предприятия в целом. При компоновке помещений необходимо учитывать требования техники безопасности, коэффициенты использования площадей, действующие нормативы площадей согласно СНИПов. Черновой вариант компоновки с расстановкой всех видов оборудования согла-

совывается с руководителем, консультантами по строительной, холодильной, сантехнической и электрической частям проекта.

3.2 Основы организации рационального питания

Питание – средство поддержания жизни, роста и развития, сохранения здоровья и высокой работоспособности человека. В условиях научно-технического прогресса, огромного потока информации и общего ускорения темпов жизни к питанию предъявляются особые требования. Одним из наиболее эффективных средств повышения качества питания является его рационализация.

В свете современных представлений рациональное питание – это питание, отвечающее индивидуальным, физиологическим потребностям человека в конкретных условиях труда, быта, климата с учетом особенностей организма.

Рациональное питание основывается на ряде принципов. Важнейшими из них являются соответствие энергетической ценности рационов питания фактическим затратам организма; режим питания; распределение калорийности суточного рациона по отдельным приемам пищи; обеспечение в каждом приеме необходимого соотношения белков, жиров, углеводов и других химических компонентов пищи, а также соблюдение ее физического объема.

При организации питания людей, занятых физическим и умственным трудом, необходимо учитывать характер их трудовой деятельности. В настоящее время Институтом питания РАМН разработаны и рекомендованы нормы затрат энергии в зависимости от особенностей труда, возраста и пола, которые должны быть приняты в основу составления рационов питания. Также имеются примерные нормы затрат энергии, пищевых веществ и продуктов для разных социальных групп населения.

Однако необходимо учесть, что рабочие и служащие, трудовая деятельность которых проходит во вредных производственных условиях, получают бесплатное лечебно-профилактическое питание в виде горячих завтраков. В связи с этим должна быть учтена и их энергетическая ценность.

В настоящее время для работников различных отраслей химической промышленности разработаны 5 рационов лечебно-профилактического питания. Главное назначение лечебно-профилактического питания – предупредить вредное воздействие на организм работающих тех или иных токсических веществ, а также способствовать их нейтрализации, обезвреживанию или выведению из организма. В задачу лечебно-профилактического питания входят также содействие повышению защитных сил организма и сопротивляемости тех органов и систем, которые наиболее поражаются ядовитыми веществами (печень, кроветворные органы).

Группы лиц, нуждающихся в лечебно – профилактическом питании, представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 - Назначение рационов ЛПП

№ рационов	Для кого предназначен
1.	Для работающих в условиях возможного воздействия рентгеновских лучей и радиоактивных веществ.
2.	Для работающих в производстве азотной кислоты, серной кислоты, хлора, фтора, фосгена, цианистых соединений.
3.	Для работающих в условиях воздействия свинца (Рацион № 1 по-недельно чередуется с рационом № 2)
4.	Для работающих в условиях воздействия нитро- и аминосоединений бензола, мышьяка, теллура и др.
5.	Для работающих в производстве сероуглерода, хлористого бария, двуокиси марганца, тиофоса, соединений ртути и др.

Калорийность рациона и его химический состав должны учитывать климатические условия местности. Например, в холодных зонах затраты энергии повышаются на 10-15%, наоборот, в условиях высокой температуры окружающей среды и производства – понижаются.

Важнейшими принципами рационального питания являются правильный режим питания и распределения суточного рациона по отдельным приемам пищи.

На практике сложился трехразовый режим питания, при котором на долю завтрака должно приходиться около 30%, обеда – 40-45%, ужина – 30-25% суточной калорийности рациона. В климатических условиях с высокой температурой окружающего воздуха, наоборот, калорийность ужина должна составлять 40-45%.

Институтом питания рекомендуется четырехразовое питание. С учетом разработок этого института и особенностей контингента питающихся для использования в дипломном проекте можно рекомендовать следующие режимы питания и распределение калорийности суточного рациона по отдельным приемам.

Для людей умственного труда		
- при обеде на работе:		
Первый завтрак	- 7-8 часов	- 25% суточной калорийности
Обед	- 12-13	- 35%
Ужин	- 21	- 30%
Прием пищи	- 22	- 10%
перед сном		
- при обеде дома:		
Первый завтрак	- 7-8 часов	- 20% суточной калорийности
Второй завтрак	- 12-13	- 25%
Обед	- 17	- 35%
Ужин	- 21	- 20%

Для сельскохозяйственных рабочих		
- двухпромежуточный распорядок дня (4 часа работы утром и 4 часа вечером):		
Первый завтрак	- 3-4 часа	- 10% суточной калорийности
Второй завтрак	- 7-8 часов	- 25%
Обед	- 14-15	- 40%
Ужин	- 20-21	- 25%
- непрерывный 7-8 часовой рабочий день:		
Завтрак	- 7-8 часов	- 30% суточной калорийности
Обед	- 14-15	- 45%
Ужин	- 20-21	- 25%
- удлинённый рабочий день в период напряженных полевых работ:		
Первый завтрак	- 3-4 часов	- 10% суточной калорийности
Второй завтрак	- 7-8	- 30%
Обед	- 14-15	- 45%
Ужин	- 20-21	- 15%
Для рабочих промышленных предприятий		
- при трехразовом питании:		
Завтрак	- 7-8 часов	- 30% суточной калорийности
Обед	- 13-14	- 45%
Ужин	- 19-20	- 25%
- при четырехразовом питании:		
Первый завтрак	- 7 часов	- 15% суточной калорийности
Второй завтрак	- 12 часов	- 25%
Обед	- 17	- 35%
Ужин	- 20	- 25%
- для рабочих ночных смен:		
Завтрак	- 7-8 часов	- 25% суточной калорийности
Обед	- 13-14	- 30%
Ужин	- 19	- 30%
Второй ужин	- 3-4	- 15%
Для школьников, занимающихся в первую смену		
Первый завтрак	- 8	- 20% суточной калорийности
Второй завтрак	- 11	- 20%
Обед	- 15	- 35%
Ужин	- 20	- 25%

Для школьников, занимающихся во вторую смену		
Завтрак	- 8 час.30мин.	- 20% суточной калорийности
Обед	- 12 30	- 35%
Полдник	-16 30	- 20%
Ужин	- 20 30	- 25%

Одним из основных моментов организации рационального питания является обеспечение в рационах питания необходимых для организма всех веществ: белков, жиров, углеводов; их составляющих: аминокислот, жирных кислот, а также минеральных элементов и витаминов.

Во всех возрастных и профессиональных группах населения принято соотношение белков, жиров и углеводов 1:1:4, за исключением условий тяжелого физического труда, где предусмотрено соотношение 1:1:5.

Однако эти соотношения приемлемы только для людей, ведущих подвижный образ жизни. Для людей умственного труда предложена новая формула сбалансирования основных пищевых веществ, учитывающая тесную взаимосвязь нормируемого вещества с калорийностью суточного пищевого рациона. Соотношение белков, жиров и углеводов при этом принимается, как 1:0, 8:3 по калорийности.

Количество белков животного происхождения должно составлять около половины белков суточного рациона. При этом следует обратить внимание на биологическую полноценность белков. Предлагаемый рацион потребителям должен содержать все незаменимые аминокислоты, на долю которых по данным ФАО/ВОЗ должно приходиться около 36%.

Сбалансированность жирных кислот в пищевых рационах должна быть следующей: полиненасыщенные жирные кислоты - 10%, насыщенные – 30% и мононенасыщенные кислоты (олеиновая кислота) – 60%.

Сбалансированность минеральных веществ в наибольшей степени изучена в отношении кальция, фосфора и магния. Сбалансированность кальция и фосфора определяется оптимальным отношением Ca:P, как 1:1,5, а сбалансированность кальция и магния – отношением Ca:Mg, как 1:0,7.

Однако необходимо учесть, что при первичной и тепловой кулинарной обработке теряется значительное количество водорастворимых питательных веществ: минеральных, витаминов и аминокислот. В связи с этим необходимо учесть и их потери. Поэтому главным условием составления рационального меню является изучение имеющихся в литературе данных по этому вопросу.

Обязательным требованием рационального питания является его разнообразие. Питание, достаточное по калорийности, но однообразное, не может быть рациональным.

В обеспечении оптимальной рациональности питания одной из основных задач является изыскание и включение в недельное меню возможно больше разнообразных продуктов. Это в наибольшей степени относится к плодам, фруктам, ягодам и овощам, особенно к тем, которые обладают выраженной сезонностью: клубнике, арбузам, дыням, баклажанам и др.

Расчет питательной ценности пищевого рациона производится по таблицам химического состава продуктов.

Вычисляются следующие показатели: количество белков, из них процентное содержание биологически ценных (животного происхождения); количество жиров, из них растительного происхождения, а также сливочного масла, не подвергающихся тепловой обработке; количество углеводов (отдельно количество рафинированного сахара).

После суммирования указанных пищевых веществ в каждом блюде и в рационе за весь день рассчитывается общее количество белков, жиров, углеводов, которое умножается на коэффициенты усвояемости (соответственно 84,5%, 94% и 95,6%).

Затем, вычисляется энергетическая ценность пищевого рациона в ккал, для чего количество белков умножается на 4 ккал, жиров – на 9 ккал и углеводов – на 3,75 ккал.

Для вычисления минерального состава необходимо определить по таблицам химического состава содержание в пищевом рационе кальция, фосфора, магния, железа.

При оценке обеспеченности рациона витаминами рассчитывается содержание следующих витаминов: А, В₁, В₂, РР, С.

С целью оценки полученных данных вычисляют в процентах количество белков, жиров, углеводов и калорий, приходящихся на каждый приём пищи. Определяют соотношение кальция и фосфора. Затем составляют все результаты с рекомендованными для данной группы населения нормами. Для расчёта химического состава и калорийности рациона предлагается данные свести в таблицу.

Меню должно быть оформлено так, чтобы порядок блюд соответствовал их обычному потреблению. Для разработки меню используются раскладки блюд из действующих сборников рецептов. Рекомендуется также включить в меню новые продукты и блюда, описанные в литературе, с соответствующей ссылкой, фирменные, национальные блюда.

Меню должно быть разнообразным, для этого его составляют на 7-10 дней. Разнообразие в питании достигается как за счет достаточного набора продуктов, так и за счет широкого ассортимента блюд, изготовленных из одного продукта.

Составляя меню, необходимо следить, чтобы блюда в течение недели не повторялись. Приступая к составлению меню, следует помнить, что одни продукты (масло, мясо, крупы, хлеб, овощи, молоко) должны включаться в рацион ежедневно, другие (творог, сметана, рыба) могут быть использованы в отдельные дни недели (творог 3-4 дня в неделю, рыба 2-3 дня и т.д.).

В среднем за день человек должен получить весь необходимый набор пищевых веществ. При составлении пищевых рационов должно быть предусмотрено ограничение пищевых факторов, способствующих повышению веса тела (легкоусвояемые углеводы, продукты, богатые поваренной солью и др.).

Необходимо обогатить рацион липотропными веществами, способствующими нормализации жирового обмена, функции печени. В состав меню необходимо включать блюда (салаты) с добавлением растительного масла (количество последнего должно составлять 25 – 30 г в сутки). С целью введения в ор-

ганизм витаминов и минеральных веществ, для подслащивания напитков и блюд вместо «пустых калорий» в виде чистого сахара целесообразно использовать мед, варенье, конфитюр. Разнообразные молочные продукты должны обеспечить благоприятные соотношения кальция и фосфора (1:2,1:1,5). Мясо должно быть использовано, в основном, во время обеда или завтрака, причем для последнего подбирается рецептура, где не требуется длительная кулинарная обработка. Яичные и рыбные блюда вводятся в меню ужинов, чередуясь с изделиями из творога, поскольку эти продукты легче перевариваются, чем мясо. Весьма перспективно использование в питании различных продуктов моря, с которыми в организм, помимо биологически ценных белков, вводятся некоторые витамины и минеральные вещества.

Для промышленных предприятий следует организовать не менее двух вариантов комплексных обедов. При составлении меню необходимо иметь в виду, что независимо от профиля проектируемого предприятия, в нем должно быть предусмотрено изготовление диетических блюд (молочных, овощных и крупяных супов, каш с молоком, блюд из отварных мяса и рыбы, из творога и т.д.).

В рациональном питании играет важное значение физический объем пищи, принимаемый в один прием, особенно для молодых людей. В приложении 12 указан объем (масса) пищи, рекомендуемый на один прием для детей 7 -14 лет.

3.3 Расчет производственной программы предприятия

Проектирование предприятий общественного питания осуществляют в соответствии с функциями, обеспечивающими производственно-торговую деятельность будущего предприятия.

Для предприятий общественного питания характерно сочетание следующих трех основных функций: производство блюд, их реализация и организация потребления, что вызывает необходимость проектирования производственной и торговой группы помещений.

Обычно осуществление какой-либо главной функции сопровождается выполнением нескольких других функций, имеющих вспомогательный характер. Так, общий технологический процесс производства блюд на предприятиях общественного питания состоит из отдельных процессов - приема продуктов, их хранения, кулинарной обработки сырья и изготовления полуфабрикатов, а также тепловой обработки блюд. Кроме того, в общий процесс включают еще ряд вспомогательных операций, необходимых для производства готовых блюд. Сюда относятся мойка посуды и емкостей, обработка тары, удаление пищевых отходов, а также инженерные устройства - приточная и вытяжная вентиляция, отопление, энергоснабжение и т.п.

Таким образом, характер выполняемых функций влияет на формирование групп помещений в общей производственно-торговой структуре предприятия, на которую, в свою очередь, влияют следующие факторы: ассортимент кулинарной продукции, полуфабрикатов, степень их готовности, объем производства и реализации, вместимость залов, наличие отделений для диетического питания и др., которые и определяют характер технологического процесса – осно-

вы проектирования любого производственного предприятия, в том числе предприятия общественного питания.

В соответствии с технологическим процессом производства продукции и ее реализации проектируют отдельные функциональные группы помещений, осуществляющих однотипные или доступные для объединения рабочие операции (например, группа помещений для приема и хранения продуктов; производственных помещений; помещения для потребителей; служебных и бытовых помещений; технических помещений).

В связи с наличием множества функций, связанных с процессом приготовления блюд, их реализацией и организацией потребления, предприятия общественного питания имеют функциональное зонирование помещений, которое предполагает выделение отдельных групп помещений и их взаимосвязь, которая должна, обеспечить:

- поточность технологического процесса – от поступления продуктов до приготовления и отпуска кулинарной продукции;

- минимальную протяженность технологических, транспортных и людских потоков с целью создания наиболее благоприятных условий для потребителей и работающих;

- соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.

В группу помещений для приема и хранения продуктов входят: охлаждаемые камеры (для хранения мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов; фруктов, зелени, напитков; молочных продуктов, жиров и гастрономии; пищевых отходов); неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов; кладовые тары, инвентаря и средств материально-технического оснащения; приемочная.

Группа производственных помещений объединяет: цехи - горячий, холодный, доготовочный, обработки зелени; моечные столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары; помещение для резки хлеба; раздаточную, сервизную и помещение заведующего производством. В эту группу могут входить кондитерский цех и помещение для приготовления мучных изделий.

При переводе доготовочных предприятий на работу с полуфабрикатами высокой степени готовности доготовочный цех и цех обработки зелени не проектируют.

Группа помещений для потребителей включает: вестибюль (в том числе гардероб, умывальные и туалеты); залы с раздаточными и буфетом (на предприятиях с самообслуживанием); аванзал, залы без раздаточных, банкетные залы (на предприятиях с обслуживанием официантами); зимние сады и летние веранды; зал магазина кулинарии с кафетерием; комнату отдыха и кабинет врача (диетсестры) в диетических столовых; помещения для организации досуга по тематическим программам в специализированных предприятиях; отделы (бюро) заказов.

Группа служебных и бытовых помещений состоит: из административных помещений дирекции, кассы, бухгалтерии; помещения для персонала; гардероба для персонала; душевых, кабин личной гигиены женщин; туалетов для персонала; бельевой.

Группа технических помещений – это вентиляционные камеры, электрощитовая, тепловой узел, машинное отделение охлаждаемых камер и мастерские.

Предприятия, работающие с полным производственным циклом (на сырье), осуществляют кулинарную обработку сырья, изготовление полуфабрикатов, приготовление блюд, реализацию и организацию их потребления.

Проектирование предприятий, работающих на сырье, рекомендуется выполнять в тех случаях, когда отсутствует или недостаточно развита сеть заготовочных предприятий (предприятий пищевой промышленности).

В состав производственных цехов предприятий, работающих на сырье, входят мясной, рыбный, овощной, горячий, холодный и кондитерский цехи. Состав остальных функциональных групп помещений такой же, как в доготовочных предприятиях.

Состав и площади помещений доготовочных предприятий общественного питания и предприятий, работающих на сырье, принимают в соответствии с технологическими расчетами и по желанию заказчика могут быть изменены. Из нормативных документов используют СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения», в которых приведены нормы площади на одно место в залах предприятий общественного питания.

Определение числа потребителей

Число потребителей можно найти по графику загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении числа потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика служат: режим работы зала; продолжительность приема пищи одним потребителем; загрузка зала (в процентах) по часам его работы.

Режим работы общедоступного предприятия общественного питания устанавливается непосредственно самим предприятием. Если предприятие общественного питания обслуживает производственное предприятие или учреждение, то режим его работы зависит от режима работы обслуживаемого объекта (число смен, продолжительность каждой смены и обеденного перерыва) и согласовывается с администрацией и фабричным, заводским или местным комитетом профсоюза. Часы работы столовой, обслуживающей учебное заведение, определяют в соответствии с организацией учебного процесса (обучение студентов в дневные и вечерние часы, продолжительность перерывов между лекциями и т.д.).

В ресторанах при вокзалах (железнодорожных, речных и аэровокзалах) часы работы залов устанавливают в соответствии с расписанием движения транспортных средств.

Средняя продолжительность приема пищи одним потребителем во время завтрака, обеда и ужина для различных типов предприятий приведена в приложении 1, примерные графики загрузки залов - в приложении 2.

Число потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия,

$$N_{\text{ч}} = P \varphi X / 100,$$

где N - вместимость зала (число мест),

P - оборачиваемость места в зале в течение данного часа,

X - загрузка зала в данный час, %.

Оборачиваемость мест зависит от продолжительности приема пищи. Если на предприятии предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед и ужин), то число потребителей определяют для каждого приема пищи в отдельности.

$$N_d = \sum N_{\text{ч}}$$

При определении числа потребителей с учетом оборачиваемости мест в зале расчет ведут по формуле:

$$N_d = P \varphi_d,$$

где N_d - число потребителей, обслуживаемых в течение дня,

P - вместимость зала, число мест;

φ_d - оборачиваемость места в зале в течение дня.

Примерные значения φ_d для различных предприятий общественного питания приведены в приложении 3.

Расчет числа потребителей по оборачиваемости рекомендуется проводить для баров, кафетериев и буфетов, которые занимают отдельные помещения.

Определение количества блюд

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

Общее число блюд, реализуемых предприятием в течение дня,

$$n_d = N_d m,$$

где N_d - число потребителей в течение дня,

m - коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых горячих и сладких блюд), он указывает, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека на предприятии данного типа.

Значения коэффициента потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания, определены исходя, из фактических средних данных о ежедневной реализации блюд в этих предприятиях в разные периоды времени и приведены в приложении 4.

Разбивку общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие и сладкие блюда), а также внутригрупповое распределение блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием. Если на предприятии общественного питания (столовая общедоступная, диетическая и

др.) предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед и ужин), то количество блюд определяют для каждого режима отдельно по формулам:

$$n_z = N_z m_z, n_o = N_o m_o, n_y = N_y m_y,$$

где n_z, n_o, n_y - общее количество блюд, реализуемых соответственно в течение завтрака, обеда и ужина;

N_z, N_o, N_y - число потребителей в течение завтрака, обеда и ужина;

m_z, m_o, m_y - коэффициенты потребления блюд во время завтрака, обеда и ужина.

Затем проводят ориентировочную разбивку общего количества блюд, реализуемых в течение завтрака, обеда и ужина, на отдельные группы в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в общедоступных и диетических столовых (приложение 5).

Если предприятие работает по комплексным меню (столовые при производственных предприятиях, учебных заведениях, рестораны и др.), то количество блюд каждого наименования, входящих в состав данного комплекса, должно соответствовать числу потребителей, пользующихся этим комплексом. Рецептурную разбивку блюд в этом случае не делают.

Общее количество блюд, отпускаемых на дом:

$$n_1 = 0,05n_d,$$

где n_d - количество блюд, реализуемых в зале в течение дня.

Рекомендуется следующее примерное распределение блюд, отпускаемых на дом, по отдельным группам: супы - 45 %, вторые горячие, блюда - 50 %, сладкие - 5 % общего количества блюд, отпускаемых на дом.

Количество напитков, кондитерских изделий, хлеба, фруктов и т.д. для всех предприятий общественного питания определяют на основе примерных норм потребления на одного человека (приложение 6).

Составление расчетного меню

Расчетное меню составляют по действующим сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий с учетом ассортимента минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приемов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения, климатических условий.

Разработаны Методические указания по развитию, размещению сети специализированных предприятий общественного питания и требования к их организациям, в которых дан уточненный перечень напитков и кулинарных изделий для этих предприятий (таблицы 3.2, 3.3, 3.4, 3.5).

Таблица 3.2 - Ассортимент блюд в специализированных кафе

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню				
	кафе-кондитерская	кафе-мороженое	кафе молочное	детское кафе	молодежное кафе
Мучные кондитерские и булочные изделия	10—15	5 — 6	5 — 6	8 — 10	8—10
Горячие напитки	3 — 5	2 — 3	2 — 3	2 — 3	3 — 5
Коктейли безалкогольные (или холодные напитки собственного производства)	3 — 4	3 — 4	3 — 4	3 — 4	6 — 8
Сладкие блюда, мороженое	3 — 4	5 — 6	3 — 4	4 — 5	4 — 5
Холодные закуски	—	—	—	3 — 4	3 — 4
Горячие блюда	—	—	3 — 4	3 — 4	3 — 4
Соки	5 — 6	5 — 6	5 — 6	5 — 6	5 — 6

Примечания:

1. В кафе потребителям дополнительно предлагают шоколад, конфеты, фрукты и цитрусовые (по сезону).
2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, джемом, вареньем, сливками и др.).
3. В чайной потребителям предлагают сушки, баранки, бублики и др.

Таблица 3.3 - Ассортимент блюд в специализированных закусочных

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	закусочные со специализацией по блюдам		блинные
	рыбным	мясным	
Холодные закуски	2 — 3	2 — 3	2 — 3
Горячие блюда	3 — 4	4 — 5	1*
Горячие напитки	1	1	1
Бульоны и мучные кулинарные изделия	2 — 3	2 — 3	—
Соки (или холодные напитки собственного производства)	2 — 3	2 — 3	2 — 3
Сладкие блюда	—	—	2 — 3

* Блины включают в меню с пятью-шестью добавками (сметаной, сливочным маслом, джемом, повидлом, медом и др.).

Таблица 3.4 - Специализированные предприятия быстрого обслуживания

Блюда, напитки и кулинарные изделия	Примерное число наименований в меню		
	предприятия со специализацией по блюдам		кафетерий
	мясным	мучным	
Горячие блюда и кулинарные изделия, на реализации которых специализируется предприятие	1*	1*	—
Бутерброды	—	—	5 — 6
Горячие напитки, соки, фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки, холодные напитки собственного производства	1 — 2	1 — 2	4 — 6
Булочные и мучные кулинарные изделия	4 — 5	—	8 — 10

Предусматривается включение в меню блюд с различными наполнителями и добавками.

Таблица 3.5 - Специализированные бары

Напитки, блюда и мучные кондитерские изделия	Примерное число наименований в меню					
	коктейль-бары	десертные молочные бары	кофейные, шоколадные бары	гриль-бары	салатные бары	пивные бары
Коктейли безалкогольные, холодные напитки собственного производства	8-10	6-8	—	6-8	—	—
Сладкие блюда, мороженое	—	3-4	—	—	—	—
Горячие напитки	—	1-2	1-2	1	1-2	1
Мучные кондитерские изделия	5-6	5-10	5-10	3-4	3-4	3-4
Холодные закуски, бутерброды	—	—	—	3-4	4-5	4-5
Горячие блюда	—	—	—	1-2	—	1-2
Пиво	—	—	—	—	—	3-4
Фруктовые и минеральные воды, прохладительные и тонизирующие напитки соки	3-4	3-4	3-1	3-4	3-4	3-4

Примечания:

1. В барах потребителям дополнительно предлагают шоколадные конфеты, орехи, фрукты цитрусовые (по сезону).
2. Может быть предусмотрен отпуск горячих напитков с различными добавками (лимоном, джемом, вареньем, сливками и др.)

3.4 Расчет складской группы помещений

Складские помещения классифицируют на две группы: охлаждаемые и не охлаждаемые. В охлаждаемых хранят скоропортящиеся продукты (мясо, рыбу, жиры, молоко, молочнокислые и гастрономические продукты, зелень, фрукты, холодные и вино-водочные напитки, полуфабрикаты, готовые кулинарные и кондитерские изделия, пищевые отходы). В неохлаждаемых хранят сухие продукты (муку, сахар, крупы и т. д.), овощи, инвентарь, тару, белье. Количество и структура складских помещений зависят от типа предприятия и его вместимости.

При проектировании складской группы необходимо предусмотреть рациональные условия хранения для сырья каждой группы (приложение 7).

Расчет сводится к размещению продуктов по кладовым в соответствие с условиями их хранения, определению площади, занимаемой продуктами, подбору немеханического оборудования (подтоварники, стеллажи, контейнеры, подвесные пути), определению площади, занимаемой оборудованием, а затем общей площади помещения. На предприятиях общественного питания для доставки грузов в складские помещения, цехи, экспедицию применяют напольный транспорт электропогрузчики, грузовые тележки и т. п.); для перемещения и хранения туш, полутуш и четвертин мяса убойного скота - подвесные пути.

Стандартом предусмотрен выпуск электропогрузчиков грузоподъемностью от 0,5 до 5 т; тележек грузовых от 100 до 1000 кг.

Площадь, занимаемую продуктами, определяют по формуле:

$$S_{\text{пр}} = \frac{Q}{H}, \text{ м}^2$$

где Q - количество отдельных видов продуктов, подлежащее хранению на складе, кг;

H - удельная нагрузка, кг/м² (приложение 7).

Выполняя этот расчет, необходимо учесть массу тары, которая принимается в процентах от массы продуктов: деревянная и металлическая - 20, картонная и пластмассовая - 10, стеклянная - 30-100.

Расчет количества продуктов по меню

Суточное количество продуктов определяем по формуле:

$$G = \frac{N \cdot g}{1000}$$

где G – количество продуктов данного вида, кг;

g – количество продуктов на одну порцию по сборнику рецептов, г;

N – количество блюд, реализуемых предприятием за день.

Общее количество продукта данного вида определяется по формуле:

$$G_{\text{общ}} = \sum \frac{g_p \cdot n}{1000} = G_1 + G_2 + \dots + G_n$$

где g_p – норма сырья или полуфабриката на одно блюдо, г;

n – количество блюд (шт), реализуемых за день.

Все расчеты сведены в таблицу 3.6.

Таблица 3.6 - Расчет количества продуктов по меню

Наименование продуктов	Наименование блюда и номер рецептуры	
	расход сырья, кг	
	на 1 порцию	на заданное кол-во

При выполнении дипломного проекта рекомендуется применять способ расчета по таре. Выбор способа расчета определяется руководителем дипломного проекта.

Для проведения расчетов, как тем, так и другим способом определяют количество сырья, подлежащего хранению умножением суточного расхода на сроки хранения (таблица 3.7). В соответствии с требованиями к товарному соседству и условиями хранения, продукты распределяются по соответствующим камерам и кладовым (приложение 7).

Таблица 3.7 - Расчет количества сырья, подлежащего хранению

Наименование продуктов с указанием кладовой	Суточный расход сырья, кг	Сроки хранения, сутки	Количество продуктов, подлежащих хранению, кг

Площади помещений рассчитывают по нагрузке и оформляют в виде таблицы 3.8.

Таблица 3.8 - Расчет площади помещений для хранения сырья

Наименование сырья	Количество сырья, подлежащего хранению, кг	Удельная норма нагрузки, кг/м	Полезная площадь, занимаемая сырьем, м ²

По рассчитанной площади, занимаемой продуктами, подбирают складское оборудование (подтоварники, стеллажи). При этом площадь принятых к установке

подтоварников (стеллажей) должна быть равной или несколько больше площади, занимаемой продуктами, размещаемыми на подтоварниках (или стеллажах).

Расчет необходимого количества стеллажей стационарных и подтоварников ведется в два этапа: выбор тары для хранения продукта, определение ее количества и занимаемой площади; выбор оборудования для размещения тары, определение его количества и занимаемой площади.

Количество тары определяется по формуле:

$$n_{\tau} = \frac{G}{E},$$

где n_{τ} – количество тары;

G – суточное количество продуктов с учетом сроков хранения, кг;

E – вместимость единицы тары, кг.

При хранении тара с продуктами укладывается штабелями. Поэтому после определения общего количества тары определяется количество тары, уложенной по высоте, по формуле:

$$n_1 = \frac{H}{h},$$

где n_1 – количество тары по высоте, шт.;

H – высота штабеля, м;

h – высота единицы тары, м.

Высота штабеля принимается 1,5 м при отсутствии штабелеукладчиков (для небольших предприятий); на крупных предприятиях, где погрузочно-разгрузочные работы полностью механизированы, грузы укладываются на всю высоту помещений. Для определения площади, занимаемой тарой, рассчитывается количество тары в основании (в шт.) по формуле:

$$n_2 = \frac{n_{\tau}}{n_1},$$

где n_2 – количество тары в основании, шт.;

n_{τ} – общее количество тары, шт.;

n_1 – количество тары по высоте, шт.

Затем определяется площадь, занимаемая тарой, по формуле:

$$F_{\tau} = n_2 \cdot l \cdot b,$$

где F_{τ} – площадь, занимаемая тарой, м²;

n_2 – количество тары в основании, единиц;

l – длина тары, м;

b – ширина тары, м.

Расчет оборудования (подтоварники, стеллажи), на котором размещается тара, производится по формуле:

$$n_{об} = \frac{F_{\tau}}{F_1},$$

где $n_{об}$ – количество оборудования;

F_{τ} – площадь занимаемая тарой, м²;

F_1 – площадь единицы оборудования, м².

Количество подтоварников определяется по формуле

$$n_{под} = \frac{1,1 \cdot F_{\tau}}{F_1},$$

где 1,1 – коэффициент, учитывающий неплотность прилегания тары друг к другу.

Количество стеллажей определяется по формуле:

$$n_{стел} = \frac{F_{\tau}}{F_1 \cdot n_d},$$

где n – количество полок стеллажа.

Площадь, занимаемая подтоварниками или стеллажами, определяется по формуле:

$$F_{об} = n_{об} \cdot L \cdot B,$$

где L – длина оборудования, м;

B – ширина оборудования, м.

Если мясное сырье хранится в подвешенном состоянии на крючьях, то производится расчет подвесных путей, который заключается в определении их длины и площади, занимаемой тушами, полутушами и четвертинами мяса убойного скота, находящимися на подвесном пути.

Длина подвесного пути для хранения говядины, свинины и баранины рассчитывается по формулам:

- для говядины и свинины

$$L = p \cdot (a + c), \text{ м}$$

- для баранины

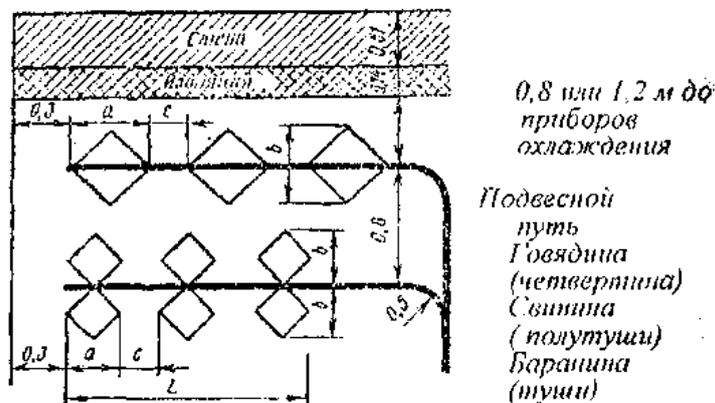
$$L = \frac{p \cdot (a + c)}{2}, \text{ м}$$

где p – количество туш, полутуш, четвертин, шт.;

a – толщина туши полутуши, четвертины, м;

c – расстояние между тушами по длине рельса, м (таблица 3.9)

Баранину размещают с двух сторон подвесного пути. На рисунок 3.1 показано размещение туш, полутуш и четвертин на подвесном пути. Участок подвесного пути, на котором они размещаются, можно рассматривать как прямоугольник со сторонами L и b для говядины и свинины и со сторонами L и $2b$ для баранины.



a - толщина туши (полутуши, четвертины); b - ширина; c - расстояние между тушами (полутушами, четвертинами) на подвесном пути

Рисунок 3.1 - План размещения туш, полутуш и четвертин на подвесном пути

В этом случае полезная площадь, занимаемая сырьем, определяется по формулам:

- для говядины и свинины

$$S_{mn} = L \cdot b, \text{ м}^2$$

- для баранины

$$S_{mn} = 2 \cdot L \cdot b, \text{ м}^2$$

где S_{mn} - площадь подвесного пути, м^2 ;

b - ширина туши полутуши, четвертины, м.

Подставляя значение L в формулы площади, получим:

$$F = n \cdot (a + c) \cdot b$$

Количество туш, полутуш, четвертин определяется по формуле:

$$n = \frac{G \cdot \tau}{g}$$

Таблица 3.9 - Данные для расчета длины подносного пути (L) и площади, занимаемой им (S_{nn})

Виды мяса	Способ разделки мяса	Примерная масса, кг	Размеры четвертин, полутуш, туш, м			Расстояние между тушами по длине рельса, м
			длина	ширина	толщина	
Говядина	четвертина	40	1,2	0,7	0,3	0,05
Свинина	полутуша	35	1,0	0,4	0,2	0,03
Баранина	туша	20	0,8	0,4	0,2	0,03

Площадь закрома для хранения продуктов определяют по формуле:

$$S = \frac{Q}{g},$$

где Q – количество продукта, кг;
g – удельная нагрузка, кг/м²;

Удельная нагрузка зависит от объемной массы У и высоты складирования продукта

$$g = \gamma \cdot h,$$

Площадь рассчитываемого помещения определяют с учетом ее коэффициента использования по формуле:

$$S_{\text{общ}} = \frac{S_{\text{обор}}}{n},$$

где S_{обор} – площадь занимаемая оборудованием, м²;
n – коэффициент использования площадей.

Данные сводятся в таблицу 3.10.

Коэффициенты использования площадей складских помещений принимают:

для охлаждаемых камер – 0,45 – 0,6;

для склада картофеля – 0,7;

для кладовой сухих продуктов и склада овощей – 0,4 – 0,6.

При централизованном производстве полуфабрикатов и продукции высокой степени готовности, необходимо при разработке проектов применять функциональные емкости и средства их перемещения: стеллажи передвижные (СП) контейнеры передвижные (КП).

Функциональные емкости могут быть использованы для приготовления пищи, хранения, транспортировки и раздачи ее. Контейнеры передвижные предназначены для транспортировки полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий из заготовочных на доготовочные предприятия общественного питания, в мини-супермаркеты, в магазины кулинарии.

Количество функциональных емкостей определяется по формуле:

$$n_{\phi} = \frac{G}{E} \cdot R,$$

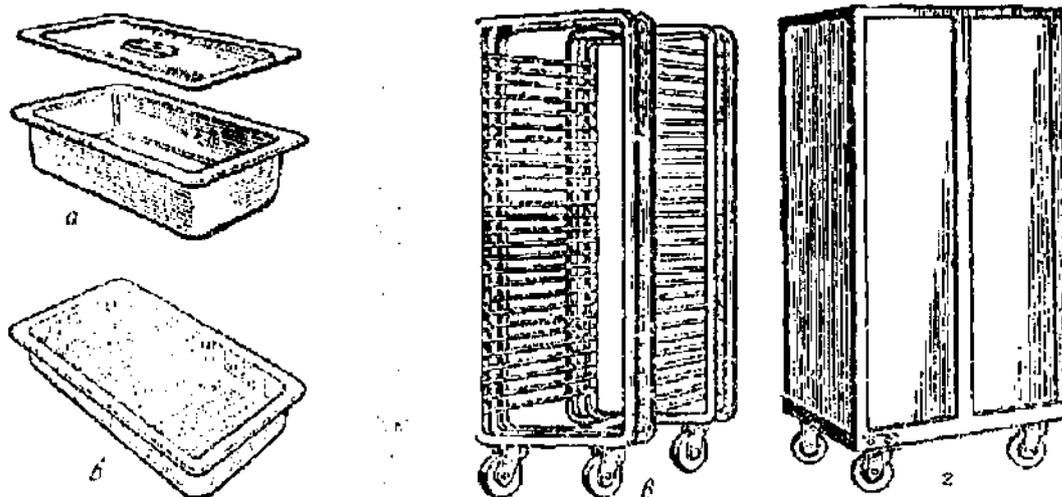
где G – масса полуфабрикатов, кулинарных изделий, кг;

E – вместимость данной функциональной емкости, кг, шт. (приложение 8,20);

R – коэффициент запаса емкостей ($R=3$ один комплект емкостей находится на производстве, один на мойке, один на доготовочных предприятиях).

Таблица 3.10 - Расчет площади складских помещений

Наименование сырья по камерам и кладовым	Количество сырья, подлежащего хранению	Скорректированная масса продуктов, кг	Складская тара					Общее количество тары	Количество тары в основами	Складское оборудование			Кол-во оборудования, шт.	Площадь, занимаемая складским оборудованием	Удельная норма нагрузки, кг/м ²	Полезная площадь, занимаемая сырьем, по нагрузке, м ²	
			вид тары	емкость тары	Габаритные размеры, мм					вид складского оборудования	Габаритные размеры, мм						
					длина	ширина	высота				длина	ширина					высота
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18



а - емкость с крышкой Е1Х200; б - вкладыш перфорированный М1Х НО; в - стеллаж передвижной СП-230; г - контейнер передвижной КП-300.
Рисунок 3.2 - Функциональные емкости и средства их передвижения

Количество стеллажей передвижных (СП) и контейнеров передвижных (КП) определяется по формулам:

$$n_{\text{СП}} = \sum \frac{m_{\phi}}{E_{\text{СП}}},$$

$$n_{\text{КП}} = \sum \frac{m_{\phi}}{E_{\text{КП}}},$$

где $E_{\text{СП}}$ – вместимость стеллажей передвижных, шт.;

$E_{\text{КП}}$ – вместимость контейнеров передвижных, шт.

Вместимость СП и КП дана по количеству функциональных емкостей в таблице 3.11.

Таблица 3.11 - Вместимость СП и КП

Обозначение функциональной емкости	Количество, шт.			
	стеллажи		контейнеры	
	СП-125	СП-230	КП-160	КП-300
Е 1 х100 К1	7	14	8	14
Е1х150К1	7	14	8	14
Б1х200К1	4	10	6	14

Расчеты оформляются в виде таблиц.

Таблица 3.12 - Расчет количества единиц функциональных емкостей

Наименование полуфабрикатов	Единица измерения	Масса полуфабриката	Обозначение функциональной емкости	Вместимость, кг, шт.	Количество емкостей, шт.
1	2	3	4	5	6

Таблица 3.13 - Расчет количества единиц стеллажей и контейнеров

Наименование полуфабрикатов	Обозначение функциональной емкости	Количество функциональных емкостей, шт.	Вместимость		Количество, шт.	
			СП-125	КП-160	СП-125	КП-160
1	2	3	4	5	6	7

Подбор стеллажей, марки, функциональных емкостей, подтоварников проводится по данным таблицы 3.11, 3.12, 3.13.

К помещениям для приема и хранения продуктов предъявляются определенные требования. Помещения не должны быть проходными. Камеры и кладовые рекомендуется располагать в плоскости одного этажа единым блоком.

Охлаждаемые камеры следует, как правило, объединять одним тамбуром глубиной 1,6-1,8 м. Камеры должны быть размером в плане 2,1 х 2,4 м высотой не менее 2,4 м. Отдельно размещаемые охлаждаемые камеры при расчетной температуре воздуха в них +2°С и выше допускается проектировать без тамбуров. Охлаждаемую камеру пищевых отходов следует проектировать на первом этаже здания с выходом через тамбур наружу и в коридор предприятия.

Кладовые продуктов и охлаждаемые камеры не следует размещать под мочными, санитарными узлами, производственными помещениями, имеющими трапы.

Охлаждаемые камеры не следует размещать рядом с помещениями котельных, бойлерных, душевых и другими помещениями с повышенной температурой и влажностью, а также над этими помещениями или под ними.

Кладовую овощей рекомендуется располагать не выше первого этажа. Для хранения сухих продуктов требуется светлое сухое помещение. Поступающие в складские помещения продукты хранятся в таре на подтоварниках, стеллажах, поддонах.

3.5 Расчет заготовочных цехов

Порядок выполнения расчетов

1. Составить производственную программу на основе планово-расчетного меню с учетом снабжения полуфабрикатами магазина кулинарии, а также торговых залов предприятий, входящих в состав комплекса, если они предусмотрены заданием.

Произвести расчет мощности цехов по количеству перерабатываемого сырья (по каждому наименованию), а также по ассортименту и количеству вырабатываемых полуфабрикатов. Произвести выбор весоизмерительной техники. Для приема сырья рекомендуется выбирать весы типа РС-500ШТЗ, а для взвешивания полуфабрикатов - весы типа ВНЦ-2.

2. Составить таблицы выхода полуфабрикатов и отходов для отдельных видов сырья. Эта работа проводится на основе нормативных материалов: сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, технологических рекомендаций по обработке сырья. Составление таких таблиц позволит уточнить ассортимент и количество полуфабрикатов, поставляемых в магазины кулинарии и торговые залы предприятий, входящих в состав комплекса.

3. Определить режим работы заготовочного цеха. Это позволит установить весь ход дальнейших расчетов. Режим работы цеха устанавливается на основе графиков реализации полуфабрикатов и готовой продукции в торговых залах и магазинах кулинарии, а также с учетом сроков хранения полуфабрикатов.

4. Выделить линии технологической обработки сырья. Они намечаются в соответствии с последовательностью выполнения технологических операций и требованиями санитарии и гигиены.

5. Расчет и подбор механического оборудования производить на весь период работы цеха или на одну максимальную смену работы.

6. Произвести расчет и подбор холодильного оборудования (холодильных шкафов, низкотемпературных прилавков).

7. Рассчитать рабочую силу и составить графики выхода на работу работников цеха.

8. Рассчитать и подобрать немеханическое оборудование (производственные ванны, раковины, столы).

9. Рассчитать полезную и общую площадь цеха. Определить фактическую площадь цеха методом компоновки с размещением оборудования в соответствии с монтажными схемами привязки.

10. Оформить и сдать расчеты.

Расчет численности работников производства

Для каждого цеха и помещения предприятия общественного питания определяют численность работников, выполняющих ту или иную работу, технологические операции, связанные с производством и реализацией продукции, мойкой посуды, тары и инвентаря, обслуживанием потребителей.

Численность производственных работников в цехах можно рассчитать по нормам времени (на единицу готовой продукции), а также по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени одного работающего за определенный период и производственной программы цеха за тот же период. Применение той или иной формулы зависит от специфики работы цеха.

Расчет и подбор численности работников в цехе производится отдельно для каждой смены (при двухсменной работе с четким разделением выполняемой работы в каждую смену) или в целом по данному цеху.

Численность производственных работников заготовочных цехов (мясного, рыбного, овощного) определяют по нормам выработки (приложение 9,10).

Первоначально определяется затрата времени на выполнение каждой операции

$$A = \frac{Q}{H}, \quad (3.1)$$

где A – количество человеко-часов на выполнение данной операции;

Q – количество перерабатываемого сырья или изготавливаемых изделий за день, кг (шт);

H – норма выработки на одного человека в час, шт/ч (кг/ч) (приложения 9,10).

Количество работников определяется по формуле:

$$N_1 = \frac{A}{T \cdot \lambda}, \quad (3.2)$$

где N_1 – количество работников, необходимых для выполнения работы за смену;

T – продолжительность работы работника (8,2 или 7 часов);

λ – коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$).

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни:

$$N_2 = N_1 \cdot K_1, \quad (3.3)$$

где K_1 – коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни; значения коэффициента K_1 зависят от режима работы предприятия и режима рабочего времени работника (табл. 3.14).

Таблица 3.14 - Значения коэффициента K_1

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени работника	K_1
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,13
5 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными днями	1,13

Все расчеты оформляются в виде таблица 3.15.

Таблица 3.15 - Расчет рабочей силы

Наименование сырья и проводимых операций	Количество Q, кг (шт)	Норма выработки Н, кг/ч (шт/ч)	Количество А, чел/ч
Картофель:			
Механическая мойка			
Очистка			
Ручная доочистка			

По результатам проведенных расчетов составляется график выхода на работу работников цеха. Полученные данные позволяют распределить работников по характеру выполняемых операций, затем и по линиям технологической обработки.

Технологический расчет и подбор оборудования

Технологический расчет оборудования сводится к выбору типов и определению необходимого числа единиц оборудования для выполнения тех или иных операций, времени его работы и коэффициента использования.

Номенклатуру оборудования для различных цехов предприятий общественного питания определяют на основе ассортимента изготавливаемой продукции и видов оборудования, серийно выпускаемого промышленностью на данный период. Для механизации технологических процессов производства и отдельных технологических операций используют оборудование: механическое; подъемно-транспортное; холодильное; тепловое; вспомогательное.

Технологический расчет оборудования может быть проведен по количеству перерабатываемого сырья, вырабатываемых полуфабрикатов, кулинарных изделий и т.п. за расчетный период времени (основную смену, день, час).

Расчет мясорыбного цеха

При проведении расчетов производственной мощности определяется количество перерабатываемого сырья по меню в соответствии со сборником рецептов. Для этого предварительно следует выписать расход сырья по массе брутто для каждого из блюд. Затем вычислить расход сырья для всех реализуемых (по планово-расчетному меню) блюд суммарно. При расчетах следует учесть, что расход мяса на приготовление первых блюд вычисляется согласно планово-расчетного меню по данным таблицы расхода мясopодуKтов для приготовления первых блюд. Сумма полученных величин даст расход сырья на приготовление блюд для реализации в торговом зале. Для учета расхода мясopодуKтов в виде полуфабрикатов и кулинарных изделий через магазин кулинарии увеличить полученную величину на 30 -50%.

Разработка производственной программы мясорыбного цеха

Для уточнения ассортимента и количества полуфабрикатов из мяса производится расчет, предусматривающий использование всех частей туши, по форме табл. 3.16.

Таблица 3.16 - Ассортимент и выход полуфабрикатов при обработке говядины первой категории (1000 кг) (пример)

Часть туши	Выход		Наименование полуфабрикатов	Масса полуфабрикатов	Количество полуфабрикатов, порций, кг, шт.	Фактический расход мяса, кг
	%	кг				
Толстый край	1,7	17	Ромштекс	70	471	32,97
Тонкий край	3,6	16				
Тазобедренная часть						
верхний кусок	2,0	20	Зразы отбивные	80/117*	813	65,04
внутренний кусок	4,5	45	Говядина духовая	80	1262	100,96
наружный кусок	6,1	61				
боковой кусок	4,0	40				
Лопаточная часть	4,5	45	Гуляш	79	1696	133,98
Подлопаточная часть	2,0	20				
Грудинка (мякоть)	2,8	28				
Покромка	4,1	41				
Котлетное мясо	40,3	403	Котлеты рубленые	37/62*	10890	402,93
Выход мякоти	73,6	736				735,88

* - в числителе указан выход мяса нетто, в знаменателе выход готового полуфабриката.

Таблица 3.17 - Расчет выхода полуфабрикатов и отходов из субпродуктов и птицы (пример)

Наименование птицы, субпродуктов	Кол - во сырья, кг	Отходы						Наименование п/ф	Выход п/ф, кг
		пищевые		технические		всего			
		%	кг	%	кг	%	кг		
Куры полупотрошенные 2 категории	100	22,4	22,4	8,7	8,7	31,1	31,1	Тушки кур разделанные	68,9
Печень баранья (мороженая)	100	12,0	12,0	-	-	12,0	12,0	Крупные куски печени	88,0

Производственную программу цеха разрабатывают на основании производственной программы предприятия в целом и представляют в виде таблицы 3.18.

Таблица 3.18 - Производственная программа мясного цеха (пример)

Полуфабрикаты	Назначение полуфабриката	Масса продукта в одной порции полуфабриката, г		Количество порций	Суммарная масса продукта, г		Способ обработки
		брутто	нетто		брутто	нетто	
Говядина (крупный кусок)							
Котлета	Котлета с гарниром	-	37	200	-	7,4	механический
Куски массой 2 кг и т.д.	Говядина тушеная	-	79	220	-	17,38	ручной

Разработка схемы технологического процесса

После разработки производственной программы составляют схему технологического процесса цеха. Для этого намечают, какие линии (участки) будут организованы в цехе, какие операции будут выполняться на каждой линии, какие рабочие места необходимо создать и как их оборудовать.

Оформляют схему по форме таблицы 3.19.

Таблица 3.19 - Схема технологического процесса цеха

Технологические линии (участки)	Выполняемые операции	Требуемое оборудование

Расчет оборудования

Подбор линий технологической обработки сырья определяется ассортиментом и количеством перерабатываемого сырья и полуфабрикатов с учетом санитарных требований. В мясном цехе небольшой мощности выделяют линию по обработке мяса и линию обработки птицы и субпродуктов. В мясном цехе средней мощности выделяют линии приготовления крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов и линию для приготовления рубленых полуфабрикатов. Линии для обработки субпродуктов и птицы предусматриваются отдельно.

Для цехов большой мощности выделяется отделение или цех по обработке птицы, а в мясном цехе также выделяют отделения по производству полуфабрикатов по группам.

Выбор режима работы цеха производится с условием, что к началу работы торгового зала должны быть приготовлены блюда к реализации. В связи с этим,

начало работы цеха предусматривается с 6-7 часов утра (при работе торгового зала с 8-9 часов) и с 8 -9 (при работе торгового зала с 11-12 часов дня). Мясной цех имеет равномерную нагрузку в течение дня, так как отпуск полуфабрикатов обычно ведется несколько раз в смену с учетом сроков хранения полуфабрикатов и потребности в них. Цех работает до 17 - 18 часов, в зависимости от потребности. Работа цеха строится в одну, две и полторы смены.

Механическое оборудование

Расчет и подбор механического оборудования производится на основе потребности в проведении определенных операций. Так, для приготовления полуфабрикатов в мясном цехе предусматривается механическое измельчение мяса, его нарезка на порции, перемешивание фарша, формовка полуфабрикатов из рубленой массы. Для выявления потребности в отдельных механизмах, прежде всего, определяют количество сырья, подлежащего обработке.

Если выпускаемое промышленностью оборудование для выполнения определенной операции имеет различную производительность, то вначале определяют требуемую производительность предполагаемой к установке машины, а затем время ее работы и коэффициент использования. В остальных случаях требуемую производительность не рассчитывают. Требуемую производительность машины находят по количеству сырья, полуфабрикатов, обрабатываемых в период наибольшей загрузки машины.

Требуемая производительность машины (кг/ч, шт/ч)

$$Q_{\text{тр}} = \frac{G}{t_y}, \quad (3.4)$$

где G - масса сырья, полуфабрикатов, продуктов или количество изделий, обрабатываемых за определенный период времени (сутки, смену, час), кг (шт.);

t_y – условное время работы машины, ч;

$$t_y = T \cdot \eta_y, \quad (3.5)$$

$$Q_{\text{тр}} = \frac{G}{T\eta_y}, \quad (3.6)$$

где T – продолжительность работы цеха, смены, ч;

η_y – условный коэффициент использования машин ($\eta_y = 0,5$).

На основании проведенного расчета по действующим справочникам и каталогам выбирают машину, имеющую производительность, близкую к требуемой, после чего определяют фактическую продолжительность работы машины (ч)

$$t_{\text{ф}} = \frac{G}{Q}, \quad (3.7)$$

где Q – производительность принятой к установке машины, кг/ч (шт/ч);
и коэффициент ее использования

$$\eta = \frac{t_{\phi}}{T}, \quad (3.8)$$

где T – продолжительность работы цеха, смены, ч.

При подборе машины следует учитывать то, что при изготовлении котлетной массы вначале через мясорубку пропускают только мясо, а затем мясо вместе с наполнителями. Причем повторное пропускание мяса с наполнителями сопровождается уменьшением производительности мясорубки на 20 - 15 %, что обусловлено увеличением вязкости котлетной массы.

Таблица 3.20 - Расчет количества продуктов, подвергшихся механической обработке (пример)

Наименование сырья (по рецептуре)	Наименование и количество полуфабрикатов						Итого масса продуктов подвергшихся измельчению и перемешиванию, кг			
	бифштекс рубленый №654		шницель №658		котлеты особые №659		1 из-мельчение	пере-reme-шива-вание	2 из-мельчение	пере-reme-шива-вание
	Расход сырья									
на 1 пор-цию, г	на 300 пор-ций, кг	на 1 пор-цию, г	на 200 пор-ций, кг	на 1 пор-цию, г	на 100 пор-ций, кг					
Говядина (котлетное мясо)	80	24	56	11,2	55	5,5	40,7	40,7	16,7	16,7
Шпик	12	3,6					-	3,6		
Свинина (котлетное мясо)					25	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Хлеб пше-ничный			14	2,8	15	1,5	-	4,3	4,3	4,3
Вода	6,76	2,1	17	3,4	20	2,0	-	7,5	5,4	5,4
Перец	1,2	0,36	1,0	0,2	1,0	0,1	-	0,66	0,3	0,3
Соль	0,04	0,012	0,04	0,008	0,04	0,04	-	0,024	0,012	0,012
Итого							43,2	59,3	29,2	29,2

Расчет производительности мясорубки производится по формуле:

$$G = \frac{Q}{T\eta}, \quad (3.9)$$

где G – производительность мясорубки, кг/ч;

Q – количество сырья, подвергнувшегося измельчению (суммарно в первый и второй раз), кг;

T – продолжительность работы цеха (или максимальной смены), ч;

η – коэффициент использования мясорубки (принимается равным 0,3 - 0,5).

В соответствии с рассчитанной производительностью, подбирается мясорубка с индивидуальным приводом или в комплекте механизмов к универсальному приводу. В дальнейшем производится расчет, удостоверяющий правильность подбора, для чего определяют время фактической работы и действительный коэффициент использования. Фактическое время работы механизма с учетом двукратного изменения

$$t = \frac{Q_1}{G} + \frac{Q_2}{0,8 \cdot G}, \quad (3.10)$$

где t – время работы мясорубки, ч;

Q_1 – количество сырья, подвергнувшегося измельчению в первый раз, кг;

Q_2 – количество сырья, подвергающегося вторичному измельчению, кг;

G – часовая производительность мясорубки (по справочнику), кг;

0,8-0,85 – коэффициент, учитывающий снижение производительности мясорубки за счет увеличения вязкости фарша с наполнителем.

$$\eta = \frac{t}{T}, \quad (3.11)$$

где t – фактическое время работы мясорубки, ч;

T – продолжительность работы цеха (смены), ч.

Подбор механизма для перемешивания осуществляется аналогично предыдущему, согласно данным таблицы 3.4 (графа «перемешивание»). Отдельно подсчитывается количество нарезаемых порционных полуфабрикатов (порций) и мелкокусковых (кг), а также число полуфабрикатов, обрабатываемых на рыхлительной машине и т.д.

При выборе механизмов к универсальному приводу вычисляется коэффициент использования каждого механизма, и их сумма дает коэффициент использования машин с индивидуальным приводом, который и характеризует коэффициент использования данного привода.

При правильном выборе машин или механизмов к универсальному приводу фактический коэффициент использования не должен превышать 0,5-0,6 для предприятий средней мощности и 0,7 - для предприятий большой мощности.

Расчеты сводят в таблицу 3.21.

Таблица 3.21 - Расчет механического оборудования

Наименование-операции и машин	Количество продукта, кг	Тип, марка оборудования	Производительность, кг\ч	Время работы оборудования, ч	Время работы цеха, ч	Коэффициент использования	Количество машин
1	2	3	4	5	6	7	8

Характеристика механического оборудования приведена в приложении 11.

Холодильное оборудование

Для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов в производственных цехах используют холодильные камеры или холодильные шкафы.

Холодильные шкафы устанавливают во всех цехах и помещениях. Расчет холодильных шкафов и другого холодильного оборудования может быть произведен по емкости и, соответственно, по массе полуфабрикатов с учетом сырья тары или по площади, подобранной для хранения полуфабрикатов тары. Количество полуфабрикатов, подвергающихся хранению, определяется в соответствии с графиком реализации блюд в торговом зале или по реализации полуфабрикатов через магазин кулинарии. Обычно в заготовочных цехах охлаждаемые емкости рассчитываются по массе полуфабрикатов, хранящихся в течение 1/4 или 1/2 смены. Расчеты могут быть представлены по форме табл. 3.22, 3.23.

Определение полезного объема, или вместимости, шкафа (дм³) производится по формуле:

$$V_n = \sum \frac{G}{\rho v}, \quad (3.12)$$

где G – масса продукта (изделия), кг;

ρ – объемная плотность продукта (изделия), кг/дм³ (см. приложение 13);

v – коэффициент, учитывающий массу чары (v 0,7...0,8).

Массу продукта (изделия) определяют по формуле (3.13, 3.14).

Подбор холодильного оборудования производится по суммарной емкости.

При хранении скоропортящейся продукции в функциональных емкостях полезный объем холодильного шкафа вычисляют по объему функциональных емкостей.

$$V = \sum \frac{V_{\text{ф.е.}}}{v}, \quad (3.13)$$

где $V_{\text{ф.е.}}$ – объем функциональных емкостей, м³.

После определения требуемого полезного объема, или вместимости, холодильного шкафа по справочникам подбирают холодильный шкаф, объем которого близок к расчетному.

Пример. Рассчитать вместимость холодильного шкафа по данным таблицы 4.17.

Таблица 3.22 - Определение объема полуфабрикатов, подлежащих хранению

Полуфабрикат	Единица измерения	Число порций	Масса одной порции, г	Масса полуфабриката, кг	Объемная плотность, кг/дм ³	Объем полуфабриката, дм ³
Бефстроганов	кг	—	—	20,0	0,84	23,8
Антрекот	шт.	50	125	6,25	0,85	7,3
...
Итого						

Подставляя в формулу (12) значения массы и объемной плотности полуфабрикатов и значение $\nu = 0,7$, получим в итоге: $V_n = 31,1/0,7 = 44 \text{ дм}^3 = 0,044 \text{ м}^3$. По справочнику подбираем холодильный шкаф, полезный объем которого близок к расчетному.

Таблица 3.23 - Расчет холодильного шкафа по массе полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Масса полуфабриката, г	Количество полуфабрикатов, кг, порции	Масса полуфабриката	
			всего, кг	с учетом тары, кг

Масса полуфабрикатов с учетом тары определяется по формуле:

$$G = \frac{Q}{a}, \quad (3.14)$$

где Q – масса полуфабрикатов, подвергающихся хранению, кг;

a – коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся полуфабрикаты ($a = 0,6 \text{ ч} \div 0,8$).

Подбирают холодильный шкаф по приложению 12.

Вместимость шкафа определяют из расчета, что в 0,1 м³ объема размещается 20 кг продуктов.

При снабжении готовой продукцией доготовочных предприятий, магазинов кулинарии, супер- и минимаркетов, срок ее хранения необходимо увеличить. Поэтому готовую продукцию подвергают быстрому охлаждению от 75-80 до 0-4°С в течение 2 ч. Такое охлаждение осуществляют в шкафах интенсивно-

го охлаждения ШХ-И; оно занимает меньше времени и менее энергоемко в отличие от замораживания.

Необходимое число таких шкафов можно рассчитать по формуле:

$$n = \frac{G}{E \cdot \varphi}, \quad (3.15)$$

где G – масса охлаждаемой продукции, кг;

E – вместимость шкафа интенсивного охлаждения, кг;

φ – оборачиваемость шкафа за основную смену.

$$\varphi = \frac{T}{t_{\text{ц}}}, \quad (3.16)$$

где T – продолжительность работы основной смены, ч;

$t_{\text{ц}}$ – продолжительность цикла охлаждения; $t_{\text{ц}} = 1,5$ ч.

В заготовочных цехах может быть установлен холодильный шкаф ШХ-1,4 ОК, в котором изделия хранятся на передвижных стеллажах в функциональных емкостях (два стеллажа с двадцатью функциональными емкостями Е1х65). Число таких шкафов может быть рассчитано по ранее приведенному образцу.

Вспомогательное оборудование

К немеханическому оборудованию относятся производственные столы, ванны, стеллажи и т.п. Это оборудование рассчитывается на максимальную смену или на весь период работы мясного цеха (в зависимости от организации работы).

Производственные ванны предусматриваются для промывки мяса, птицы, субпродуктов, прошедших предварительную механическую обработку (по массе нетто). Ванны для промывки мяса не рассчитываются, а подбираются из условия размещения четвертины говяжьей туши по диагонали.

$$V_p = \frac{G(W+1)}{K \cdot \varphi}, \quad (3.17)$$

где V_p – требуемый объем ванны, дм^3 ;

G – количество обрабатываемого продукта, кг;

W – норма воды па один кг продукта, л (приложение 5);

φ – оборачиваемость ванны; зависит от продолжительности промывания с учетом времени на загрузку, выгрузку и мойку ванны и определяется по формуле:

$$\varphi = \frac{T \cdot 60}{t}, \quad (3.18)$$

где T – продолжительность работы смены, цеха, ч;

τ – длительность цикла обработки продукта в ванне, мин. (приложение 15);
 K – коэффициент заполнения ванны ($K = 0,85$).
 Расчеты сводятся в таблицу 3.24.

Таблица 3.24 - Расчет и подбор ванны

Наименование операций	Количество продукта, кг	Норма воды на 1 кг продукта, дм ³	Оборачиваемость ванны за смену	Расчетный объем, дм ³

Вместимость ванн (дм³) для хранения очищенного картофеля, размораживания рыбы и промывания всех остальных продуктов можно также определить по формуле:

$$V = \frac{G}{\rho \cdot K \cdot \varphi}, \quad (3.19)$$

где G – масса продукта, кг;

ρ – объемная плотность продукта, кг/дм³ (приложение 22).

Размеры ванн выбирают в зависимости от размеров обрабатываемых продуктов и расчетной вместимости (приложение 15,16,17). Число ванн вычисляют по формуле:

$$n = \frac{V}{V_{\text{ст}}}, \quad (3.20)$$

где $V_{\text{ст}}$ – вместимость принятой стандартной ванны, дм³.

В цехах большой мощности мясо промывают в специально выделенном для этого помещении. Туши, полутуши промывают на подвесном пути с помощью щетки-душа. Рядом с помещением для промывки мяса выделяют отделение для сушки мяса.

Расчет и подбор столов производится в соответствии с намечаемыми операциями обработки сырья на той или иной линии. При этом учитывается число занятых на данной операции работников, санитарные требования к обработке сырья, норма длины стола для выполнения этой операции

$$L = N_1 \cdot l, \quad (3.21)$$

где L – общая длина производственных столов для выполнения данной операции, м.;

N_1 – количество работников, выполняющих эту операцию (рассчитывается по формуле 10);

l – норма длины стола на одного работающего, необходимая для выполнения данной операции, м (приложение 14).

По типам и размерам столы подбирают в зависимости от характера выполняемой операции (приложения 18,19,21).

Поскольку в мясном цехе выделяется несколько линий на каждый ряд операций и соответственно, рабочих мест, расчеты лучше свести в таблицу 3.25.

Таблица 3.25 - Расчет количества столов

Наименование операции	Количество работников на данной операции	Норма длины стола на одного работника, м	Расчетная длина столов, м	Габаритные размеры, мм	Количество столов

Примечание: Норма длины стола для выполнения каждой операции приведена в приложении 6.

Расчет площади цеха

Для определения расчетной площади цеха в начале вычисляют полезную площадь - площадь, занимаемую оборудованием. Все расчеты оформляются в виде таблицы 3.26.

Таблица 3.26 - Расчет полезной площади цеха

Наименование оборудования	Тип, марка оборудования	Количество оборудования	Габаритные размеры, мм	Площадь, занимаемая оборудованием, м ²	
				единицей	всего

Расчетную площадь мясного цеха можно определить по формуле:

$$S_p = \frac{S_{об}}{\eta}$$

где S_p – расчетная площадь, м²;

$S_{об}$ – площадь, занимаемая оборудованием, м²;

η – коэффициент, учитывающий площадь на проходы, обслуживание оборудования (значение коэффициента принимается равным 0,35 - 0,5).

Полученная расчетным методом площадь уточняется компоновкой (графически). Компоновка выполняется в масштабе 1:100 на миллиметровке. Для вы-

полнения этой работы на миллиметровку наносятся капитальные стены и колонны в соответствии со строительными требованиями. Затем по расчетной площади цеха определяют размеры сторон желаемое соотношение сторон 1x2x3, удаление от линии освещения (окон) не более восьми метров, колонны не должны выходить в коридор. Размещение оборудования на площади цеха производится в соответствии с линиями технологической обработки и последовательностью выполняемых операций, без встречных и пересекающихся потоков, с учетом схем монтажной привязки. Для полученной фактической площади цеха рассчитывается действительный коэффициент использования площади.

Овощной, птицеголевой и рыбный цехи относятся к заготовочным цехам. Птицеголевой и рыбный цехи рассчитываются аналогично мясному, расчет овощного цеха имеет определенные особенности.

Расчет овощного цеха

Расчет овощного цеха начинается с составления производственной программы. В ней учитывается приготовление полуфабрикатов для выполнения планово - расчетного меню торговых залов предприятия и магазинов кулинарии.

Разработка производственной программы овощного цеха

Производственная программа овощного цеха приводится по форме таблицы 3.27.

Таблица 3.27 - Производственная программа овощного цеха

Наименование сырья	Количество, кг	Полуфабрикаты			
		наименование	количество полуфабрикатов, кг		
			для магазина	для столовой	для кафе
Картофель		Картофель очищенный			
Свекла		Свекла нарезанная			

При большой мощности (по количеству перерабатываемого сырья) работа цеха назначается в две смены. В этом случае в производственной программе указывается количество сырья, перерабатываемого в каждую смену. Поскольку сроки хранения овощных полуфабрикатов составляют 36 - 48 часов, работа может быть организована в две смены с 7 до 23 часов с выполнением в первую смену около 60 % всей суточной программы. Для цехов малой и средней мощности работа организуется в одну смену с 7 до 17 часов, или с 6 до 15 - 16 часов (в зависимости от времени работы торгового зала).

При работе цеха в одну смену расчет производится на все количество перерабатываемого сырья, при работе в две смены - на максимальную смену.

Зная ассортимент и количество перерабатываемого сырья, намечают линии обработки отдельных его видов. Для предприятий малой и средней мощности

выделяют линии обработки картофеля и корнеплодов, капусты, зелени (на той же линии обрабатывают лук).

Далее составляют схему технологического процесса и оформляют ее по форме, приведенной в расчетах мясного цеха.

Основой для всех расчетов являются таблицы выхода полуфабрикатов и отходов, которые составляются отдельно для овощей, подвергающихся механической и ручной обработке (таблицы 3.28, 3.29).

Таблица 3.28 - Расчет выхода полуфабрикатов и отходов при механической обработке картофеля и корнеплодов

Наименование операций	Наименование овощей			Выход полуфабриката
	картофель			
	масса	отходы		
	брутто, кг	%	кг	
Для горячего цеха				
Промывка	100	2	2	98
Очистка		13	13	85
Дочистка		10	10	75
Всего			25	
Для холодного цеха				
Промывка	100	2	2	98
Всего			2	

Примечание: % отходов вычисляют от массы брутто.

Таблица 3.29 - Расчет выхода полуфабрикатов и отходов при ручной обработке овощей

Наименование овощей	Количество, кг	Отходы		Выход полуфабрикатов, кг
		%	кг	
Капуста белокочанная				
Лук репчатый				
Перец сладкий				
Петрушка				
и т.д.				

Полученные результаты позволяют произвести расчет рабочей силы по формуле 3.2.

Расчет оборудования

Механическое оборудование

Для проведения расчетов механического оборудования предварительно определяется количество овощей, подвергающихся механической обработке. Для удобства все расчеты должны быть сведены в таблицу 3.30.

Таблица 3.30 - Расчет количества овощей, подвергающихся механической обработке

Наименование овощей	Количество овощей, кг		
	мойка	очистка	нарезка
Картофель (пример)	200	98	75
Свекла	X	X	X
Морковь	X	X	X
Лук репчатый			X
Капуста белокочанная			X

Данные о количестве перерабатываемых овощей должны быть взяты по результатам таблиц выхода полуфабрикатов и отходов по сборнику рецептур. Масса овощей, подвергающихся нарезке, уточняется по планово-расчетному меню.

Расчет производительности машин, их подбор (по справочнику), определение времени работы и действительного коэффициента использования проводится аналогично расчету механического оборудования для мясного цеха по формулам. Все расчеты, связанные с определением мощности механического оборудования сводятся в таблицу.

Пример. Рассчитать число овощерезательно-протирочных машин МОП-П-1 и построить график работы к универсальному приводу для нарезания 100 кг сырого очищенного сульфитированного картофеля и 50 кг сырой очищенной моркови. Производительность машины 100 кг/ч, продолжительность работы основной смены 9 ч (таблица 3.31)

Таблица 3.31 - Расчет числа овощерезательных машин

Операция	Масса, кг	Оборудование	Производительность, кг/ч	Продолжительность работы, ч		Коэффициент использования	Число машин
				оборудования	цеха		
Нарезание	150	МОГ1-П-1	100	1,5	9	0,2	1
...

Прежде чем строить график работы машины (рисунок 3.3), составляют вспомогательную таблицу 3.32.

Таблица 3.32 - Вспомогательная таблица для построения графика

Время, ч	Соотношение количеств полуфабриката, нарезаемого в день, %	Масса полуфабриката, кг		Продолжительность работы машины, ч	
		картофеля	моркови	для нарезки картофеля	для нарезки моркови
8	30	30	15	0,3	0,15
10	50	50	25	0,5	0,25
13	20	20	10	0,2	0,1
Итого	100	100	50	1,0	0,5

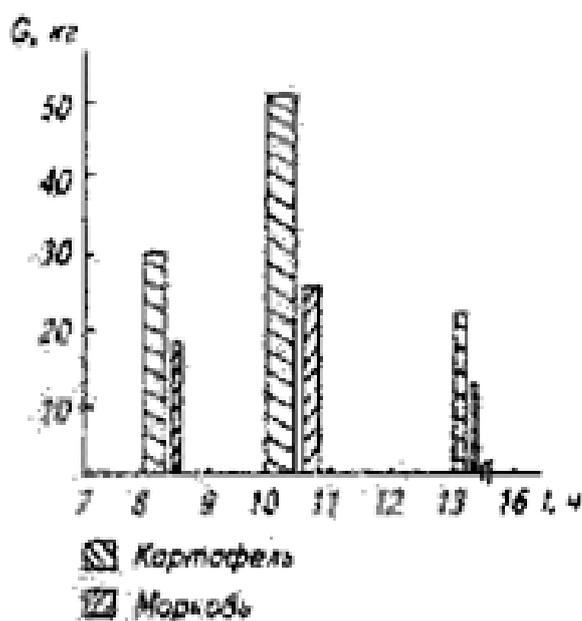


Рисунок 3.3 - График работы овощерезательной машины

Если фактический коэффициент использования больше условного, то принимают две машины и более.

Для цехов большой мощности выбирают поточные линии по обработке картофеля и корнеплодов. Выбор линий механизированной обработки осуществляется по производительности, в дальнейшем рассчитывается время работы и коэффициент использования отдельных машин, входящих в состав линии.

По числу работников, занятых в выполнении отдельных операций, рассчитывается число столов в соответствии с их назначением по формуле (3.21).

Расчет объема ванн для хранения и мытья картофеля производится по формулам (17) или (19) и сводится в таблицу 3.33.

Таблица 3.33 - Расчет и подбор ванн для овощного цеха

Наименование операций	Количество овощей, кг	Норма воды на 1 кг овощей, дм ³	Оборачиваемость за смену	Расчетный объем, дм ³
Мойка картофеля		0,6		
Хранение картофеля		0,6		

Для мойки картофеля и корнеплодов оборачиваемость ванны берется в пределах 10-12 раз в смену, для хранения картофеля - 3 раза. Расчет ванн завершается подбором с указанием размеров и количества их для выполнения отдельных операций.

Расчет площади цеха

Все проведенные расчеты позволяют рассчитать полезную и общую площадь цеха по формуле 22. Расчеты оформляются по форме таблица 4.5.

Для расчета площади цеха коэффициент использования цеха берется в пределах 0,3-0,4. Фактическое значение этого коэффициента определяется после уточнения площади цеха методом компоновки и размещения оборудования.

3.6 Расчет доготовочных цехов

К доготовочным относятся горячий и холодный цехи. Это: наиболее ответственные участки работы, так как в них завершается технологический процесс приготовления пищи. От четкости работы доготовочных цехов зависит работа торговой группы, качество обслуживания потребителей.

Технологический расчет доготовочных цехов сводится к решению таких основных вопросов:

- расчет производственной программы;
- определение режима работы цеха; подбор линий приготовления блюд и кулинарных изделий; составления графика реализации готовых блюд; расчет и подбор теплового, холодильного и механического оборудования; составления графиков загрузки теплового оборудования; определение численности работников и составление графиков выхода на работу; расчет и подбор немеханического оборудование; расчет полезной и общей площади; компоновка цеха.

В горячем цехе готовят первые блюда, горячие напитки, выполняют все технологические операции по тепловой обработке полуфабрикатов для холодного цеха. В горячих цехах выделяют рабочие места для приготовления первых и вторых блюд, гарниров и соусов. В предприятиях с большим объемом производства рабочие места группируют в технологические линии. Каждое место обеспечивают необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами посудой.

В доготовочных предприятиях общественного питания небольшой мощности выделяют рабочие места или отдельный цех для доработки сырых полу-

фабрикатов, поступающих из заготовочных предприятий, а также для обработки субпродуктов.

В холодных цехах выделяются рабочие места для приготовления блюд и закусок, сладких блюд и бутербродов. В предприятиях небольшой мощности на одном рабочем месте могут выполняться несколько операций.

Определение производственной программы цеха

Производственная программа цеха является основой расчета, доготовочных цехов. Программа складывается из количества блюд, реализуемых в обеденном зале предприятия и отпускаемых на дом, количества продукции, реализуемой через магазины "Кулинария". Количество блюд, реализуемых в обеденном зале в течение каждого часа его работы, устанавливаются с помощью почасового графика реализации блюд (таблица 3.34). Количество блюд, приготавливаемых на каждый час работы обеденного зала, определяется по формуле:

$$N_{\text{час}} = N_{\text{день}} \cdot K_{\text{блюдо}}$$

где $N_{\text{час}}$ - количество блюд одного наименования, приготавливаемого за расчетный час работы обеденного зала /порций/;

$N_{\text{день}}$ - количество блюд одного наименования за день согласно производственной программы /порций/

$K_{\text{блюдо}}$ - коэффициент пересчета на данный час работы зала.

Коэффициент пересчета ($K_{\text{блюдо}}$) рассчитывается из соотношения:

$$K_{\text{блюдо}} = N_1 / N_2,$$

где N_1 - численность посетителей, обслуживаемых за данный час работы обеденного зала;

N_2 - численность посетителей, обслуживаемых предприятием за день.

На основании проведенных расчетов составляется график реализации блюд по часам.

Таблица 3.34 - График реализации блюд по часам работы зала

Наименование блюд	Кол-во блюд, реализуем за день	Часы реализации											
		Коэффициент пересчета K											
		Количество блюд, отпускаемых за 1 час.											

При составлении графика реализации первых блюд значение коэффициента $K_{\text{блюдо}}$ для первых блюд может отличаться от значения K других блюд тем, что реализация первых блюд начинается несколько позже и заканчивается раньше, чем реализация вторых блюд. В том случае при определении $K_{\text{блюдо}}$ количество потребителей принимают не за весь день работы обеденного зала, а за период, в течение которого реализуются первые блюда.

Режим работы доготовочных цехов зависит от продолжительности от работы обеденных залов, магазинов кулинарии, буфетов и раздаточных.

Работа доготовочных цехов может быть предусмотрена в 1-2 смены, а выход на работу поваров - по ступенчатому графику.

Технологический расчет теплового оборудования

Основой для технологического расчета тепловой аппаратуры является график почасовой реализации блюд. Расчет варочной аппаратуры сводится к определения объема котлов для варки продуктов (холодные закуски, бульоны, первые, вторые в сладкие блюда, соусы, гарниры, горячие напитки, кулинарные изделия). Объем котлов для варки первых, вторых блюд, горячих напитков, соусов, гарниров рассчитывают на каждые два часа реализации. Объем котлов для варки бульонов, продуктов для приготовления холодных и сладких блюд, гречневой каши, тушеной капусты рассчитывают на общее количество продукта, реализуемое в течении дня. Объем котлов для приготовления продукции магазинам "Кулинария" рассчитывают в соответствии с графиком отпуска ее из цеха в магазин.

После определения количества бульона, необходимого для приготовления первых блюд и соусов, рассчитывают объем котла для варки бульона по формуле:

$$V_{\text{к}} = \frac{V_{\text{п}} + V_{\text{в}} - V_{\text{п}}}{K},$$

где $V_{\text{к}}$ - объем котла для варки бульонов (дм^3);

$V_{\text{п}}$ - объем, занимаемый продуктом (дм^3);

$V_{\text{в}}$ - объем воды (дм^3);

$V_{\text{пр}}$ - объем промежутков между продуктами (дм^3);

K - коэффициент заполнения котла ($K = 0,85$).

Объем продуктов определяют из формулы:

$$V_{\text{п}} = \frac{Q}{\gamma} \quad Q = n_{\text{бл}} \cdot n_{\text{п}}$$

где Q - количество продукта для приготовления бульона (кг);

γ - объемный вес продукта ($\text{кг}/\text{дм}^3$) (приложение 22);

$n_{\text{бл}}$ - количество порций супа или соуса, приготавливаемого на данном бульоне;

$n_{\text{п}}$ - норма продукта на одну порцию (дм^3).

Объем, занимаемый промежутками, рассчитывается по формуле:

$$V_{\text{пр}} = V_{\text{п}}(V_1 - \gamma)$$

Объем котла для варки первых блюд и соусов определяют по формуле:

$$V_1 = \frac{n \cdot V_1}{K},$$

где n - количество порций первых блюд, реализуемых за два часа «пик» в обеденном зале предприятия;

V_1 - норма готового супа на 1 порцию (дм³);

K - коэффициент заполнения котла ($K = 0,85$).

При варке бульона объем воды определяют следующим образом:

а) для варки бульона нормальной консистенции:

$$V_{\text{в}} = n_1 \cdot n_0$$

б) для варки концентрированного бульона:

$$V_{\text{в}} = Q_0 \cdot n_0$$

где Q_0 - количество основного продукта, необходимого для варки бульона (кг);

n_0 - норма воды на 1 кг основного продукта (дм³);

n_1 - количество первых блюд и соусов, приготавливаемых на данном бульоне.

Продукты и гарниры для вторых блюд могут быть приготовлены как в наплитных, так и в стационарных пищеварочных котлах. Объем их рассчитывают следующим образом:

а) для набухающих продуктов (круп, макаронных изделий):

$$V_{\text{к}} = \frac{V_{\text{п}} + V_{\text{в}}}{K}$$

б) для ненабухающих продуктов:

$$V_{\text{к}} = \frac{1,15 + V_{\text{п}}}{K}$$

в) для тушеных продуктов:

$$V_{\text{к}} = \frac{V_{\text{п}}}{K_1}$$

где $V_{\text{к}}$ - необходимый объем котла (дм³);

$V_{п}$ - объем, занимаемый продуктом (дм³);

$V_{в}$ - объем, занимаемый водой (дм³);

K - коэффициент заполнения котла ($K = 0,85$);

K_1 - коэффициент заполнения котла ($K = 0,3+0,4$);

1,15 - коэффициент, учитывающий количество воды для заполнения пустот между продуктами и их покрытия.

Котлы для варки сладких блюд и горячих напитков рассчитываются и подбираются по аналогичным формулам.

Данные расчетов сводят в таблицы 3.35, 3.36.

Таблица 3.35 - Расчет объема котлов для варки бульонов

Продукт	Норма продукта на 1 порцию (г)	Количество продукта (кг)	Объемный вес продукта (кг/дм ³)	Объем продукта (дм ³)	Количество воды на 1 кг продукта (дм ³)	Объем воды (дм ³)	Коэффициент, учитывающий промежутки	Объем промежуточных (дм ³)	Коэффициент заполнения котла	Расчетный объем котла (дм ³)	Принятый объем котла (дм ³)

Таблица 3.36 - Расчет объема котлов для варки первых блюд и соусов

Блюда	Количество блюд на день	Норма продукта на одну порцию (г)	Коэффициент пересчета	12.00-14.00				14.00-16.00				
				количество блюд шт.	объем котла, дм ³		количество блюд, шт.	объем котла, дм ³		объем принятого котла (дм ³)		
					расчетный	принятый		расчетный	принятый			

После расчета объема котлов для подбора их количества составляют график загрузки, который позволяет определить количество стационарных котлов соответствующей емкости, необходимых к установке в горячем цехе проектируемого предприятия с учетом их максимального использования. При составлении графика загрузки котлов необходимо учитывать время их полного оборота (загрузка, разогрев, варка, выгрузка и мойка). График строят в прямоугольной системе координат. На оси ординат откладывают объем котлов, а на оси абсцисс - время, затрачиваемое на операции.

Другие виды таковой аппаратуры (сковороды, фритюрницы, кипятильницы, кофеварки, сосисковарки) подбираются в соответствии с потребной максимальной часовой производительностью. Жарочная площадь сковороды и определяется по формулам:

а) для штучных изделий:

$$F = \frac{Q_1 \cdot f}{\eta}$$

б) для весовых продуктов

$$F = \frac{Q}{\eta \cdot h \cdot \gamma \cdot K}, \text{ дм}^2,$$

где Q_1 - количество обжариваемых в течении часа изделий (шт);

Q - количество обжариваемого в течении часа продукта(кг);

γ - объемный вес продукта (кг/дм³);

h - толщина (высота) слоя обжариваемого продукта (дм);

η - коэффициент оборачиваемости жарочной поверхности;

f - площадь занимаемая единицей продукта (дм²);

K - коэффициент заполнения жарочной поверхности.

Методика расчета жарочных шкафов, необходимых для установки в горячем цехе, произведена при расчете кондитерского цеха.

Жарочную поверхность плиты рассчитывают на час максимальной загрузки обеденного зала. Максимальную загрузку плиты смещают на час раньше максимальной загрузки зала. Для расчета поверхности плиты необходимо определить ассортимент и количество блюд реализуемых за каждый час работы обеденного зала. Первым этапом расчетов является определение площади наплитной посуды, необходимой для технологических операций:

$$F = \frac{n \cdot f}{\eta} \text{ дм}^2,$$

где f - площадь, занятая единицей посуды (дм²);

n - количество посуды для проведения данной технологической операции (шт),

η - оборачиваемость посуды за расчетное время.

Жарочная поверхность плиты ($F_{\text{жар. пов.}}$) определяется, как сумма площадей, занятых посудой, необходимой для одновременно проведенных технологических операций на плите.

$$F_{\text{жар. пов.}} = \sum \frac{n \cdot f}{\eta}.$$

Расчет жарочной поверхности сводится в таблицу 3.37.

Таблица 3.37 - Расчет жарочной поверхности плиты

Блюда, изделия, продукты	Единица измерения	Вид технологического процесса	Вид посуды	Количество посуды	Габаритные размеры(мм)			Площадь, занимаемая посудой (дм ²)
					длина	ширина (диаметр)	высота	

Общую жарочную поверхность плиты определяют путем увеличения расчетной поверхности на 25-30% за счет неплотности прилегания посуды друг к другу. Плиты подбирают по действующим каталогам оборудования. После расчета и подбора тепловой аппаратуры горячего цеха необходимо время работы каждого аппарата и коэффициент его использования.

Расчет механического оборудования для горячего и холодного цеха производится аналогично методике расчета оборудования заготовочных цехов.

Расчет емкости и подбор холодильных шкафов можно производить двумя методами: по весу готовых блюд, полуфабрикатов, скоропортящихся продуктов; по объему, занимаемому готовыми блюдами, полуфабрикатами и скоропортящимися продуктами.

По первому методу определяется общий вес готовых блюд и полуфабрикатов, подлежащих хранению:

$$Q_{\text{общ}} = Q_{\text{гот.бл}} + Q_{\text{п/ф}} + Q_{\text{скор.пр}}, \text{ кг.}$$

Расчет веса готовых блюд, подлежащих хранению, ведут, исходя из учета их количества, подлежащего реализации в часы максимальной загрузки обеденного зала; вес полуфабрикатов и скоропортящихся продуктов определяют за половину смены или рабочего дня.

Таким образом, вес готовых холодных и сладких блюд можно определить по формуле:

$$Q_{\text{гот.бл.}} = \frac{q \cdot n}{\varphi},$$

где q - вес одной порции готового блюда (кг);

n - количество блюд, реализуемых в часы максимальной загрузки обеденного зала,

φ - коэффициент, учитывающий вес посуды ($\varphi = 0,7 - 0,8$).

Вес полуфабрикатов и продуктов определяется по формуле:

$$Q_{\text{п/ф}} = \frac{q}{2\varphi},$$

где Q - вес полуфабрикатов или продуктов, перерабатываемых за смену;
 φ - коэффициент, учитывающий вес посуды ($\varphi = 0,5-0,6$).

В конце расчетов по каталогам подбирают марку холодильного шкафа.

По второму методу расчет и подбор холодильного оборудования производят, исходя из объема посуды и тары, в которых хранятся готовые блюда, продукты и полуфабрикаты.

Объем, занимаемый посудой для хранения готовых блюд, рассчитывается по формуле:

а) при прямоугольной форме посуды и тары:

$$V_{\text{гот.бл.}} = Kn_1a_1b_1H + Kn_2a_2b_2H + \dots + Kn_n a_{1n}b_nH = \sum_2 KnabH$$

б) при круглой таре:

$$V_{\text{гот.бл.}} = Kn_1b_1^2H + Kn_2b_2^2H + \dots + Kn_nb_n^2H = \sum KnabH$$

где K - коэффициент запаса, учитывающий промежутки между посудой (1,15);

$n_1; n_2; n_n$ - количество посуды для хранения;

$a_1; a_2; a_n$ - длина посуды (дм);

$b_1; b_2; b_n$ - ширина посуды (дм),

H - расстояние между полками решетками холодильного шкафа (дм),

$d_1; d_2; d_n$ - диаметр круглой посуды (дм).

Объем, занимаемый посудой и тарой при хранении полуфабрикатов и продуктов, рассчитывается по следующим формулам:

а) при круглой форме тары:

$$V_{\text{п/ф}} = \sum K \frac{Qd^2}{c} H, \text{ дм}^3$$

б) при прямоугольной форме тары и посуды:

$$V_{\text{п/ф}} = \sum K \frac{QabH}{c} \text{ дм}^3,$$

где K - коэффициент, учитывающий промежутки между посудой 1.15,

Q - вес полуфабрикатов или сырых продуктов, перерабатываемых за смену или день (кг),

C - емкость, (вместимость) посуды, тары (кг).

Определение численности работников доготовочных цехов производится по нормам выработки и по затратам на изготовление блюд и кулинарных изде-

лий. Выбор того или иного метода расчета зависит от формы оплаты труда работников.

При сдельной системе оплаты труда численность работников доготовочных цехов рассчитывается по нормам выработки блюд в условных блюдах. Численность работников определяется из отношения:

$$N_p = \frac{n_{в.б.}}{H_{у.б.}}$$

где N_p - необходимая численность работников (чел.),

$n_{в.б.}$ - количество выпускаемых условных блюд за день (порций),

$H_{у.б.}$ - норма выработки на одного человека в смену в условных блюдах.

При повременной оплате труда численность работников определяется через затраты времени на единицу блюда и кулинарных изделий. После этого необходимо составить графики выхода на работу.

По количеству одновременно работающих в цехе подбирают немеханическое оборудование - производственные столы. В зависимости от характера выполняемой работы принимают различные нормы стола на одного человека в доготовочных цехах (приложение 23).

Ванны и другое немеханическое оборудование для доготовочных цехов подбирают в соответствии с количеством обрабатываемых в цехе продуктов.

Количество наплитной посуды, тары, инвентаря, инструментария принимают по нормам оснащения предприятий общественного питания и приводят в виде таблицы.

Расчет полезной и общей площади доготовочных цехов

Для расчета полезной площади каждого доготовочного цеха составляют спецификацию оборудования (таблица 3.38)

Таблица 3.38 - Расчет площади цеха

Оборудование	Тип и марка оборудования	Количество	Размер (мм)			Площадь занимаемая оборудованием (м ²)
			длина	ширина	диаметр или высота	

Полезная площадь, занятая оборудованием, является основной для расчета общей площади цеха. Она определяется из отношения полезной площади ($S_{пол}$) к коэффициенту использования площади цеха (η):

$$S_{об} = \frac{S_{пол}}{\eta}$$

3.7 Расчет кондитерского цеха

Кондитерские и мучные цехи предназначены для производства изделий из различных видов теста. Расчет кондитерского цеха начинают с составления производственной программы, если мощность его задана. Если не задана мощность (количество мест) предприятия, необходимо по количеству питающихся в каждом предприятии и по коэффициенту потребления этих изделий определить количество изделий, выпускаемых цехом.

При составлении производственной программы необходимо учитывать специфику предприятий, которые реализуют продукцию данного цеха. Для этого нужно сделать процентную разбивку количества выпускаемых изделий по отдельным видам теста, и согласно разбивке составить производственную программу.

В производственной программе необходимо указать количество и ассортимент кондитерских изделий для магазина «Кулинария», а также включить национальные кондитерские изделия. Данные сводятся в таблицу 3.39.

Таблица 3.39 - Производственная программа кондитерского цеха

№ рецептуры	Кондитерские изделия	Вес одного изделия (г)	Количество изделий в сутки по месту реализации (шт.)				Всего изделий (кг, шт)
			столовая	кафе	ресторан	магазин-кулинария	

После составления производственной программы разрабатываются технологические схемы приготовления изделий отдельных видов теста. Расчет сырья производится на основании составленного ассортимента кондитерских изделий, их количества и соответствующих норм раскладок по сборнику рецептур. Расчет сырья кондитерского цеха производится в разделе расчет сырья и складской группы.

Потребность в сырье определяется по формуле:

$$Q = \frac{q_n \cdot n}{1000}$$

где Q - количество сырья данного вида (кг),

q_n - норма сырья на приготовление единицы кондитерских изделий (г),

n - количество кондитерских изделий данного вида, выпускаемых за день (шт).

Данные сводятся в таблицу 3.40.

Таблица 3.40 - Расчет сырья кондитерского цеха

№ п/ п	Наименование	Количество изделий	Мука		Сахар		Масло	
			на 100 шт. в г	на заданное количество	на 100 шт. в г	на заданное количество	на 100 шт. в г	на заданное количество

Прежде, чем приступить к расчету технологического оборудования, необходимо определить режим работы цеха, который должен согласоваться с режимом работы предприятий, реализующих эту продукцию. Кроме того, нужно учесть сроки реализации кондитерских изделий. Работа кондитерских цехов может быть предусмотрена в одну, две и три смены. Если работа цеха предусмотрена в две или три смены, необходимо определить максимально загруженную смену и количество кондитерских изделий, выпускаемых за эту смену. Расчет механического оборудования ведется по максимальной смене. Для расчета и подбора механического оборудования необходимо определить количество перерабатываемого на машине сырья. Расчет просеивателя производится по количеству просеиваемой муки, сахара и т.д. и по часовой производительности.

Для расчета тестомесильной машины необходимо определить количества теста по видам (таблица 3.41).

Таблица 3.41 - Расчет количества теста

Номер раскладки по сборнику рецептур	Вид теста и изделия из него	Единица измерения	Количество изделий (шт.)	Норма теста на 100 изделий (шт.)	Общее количество теста (кг)

Затем тесто разделяют по способу замеса на тесто, приготовляемое в тестомесильной машине (дрожжевое, пресное), и тесто, замешиваемое во взбивальной машине (бисквитное, песочное, крем и т.д.)

Общее время работы машины на замес теста определяется по формуле:

$$t = \frac{Q_t \cdot t_1}{V_d \cdot \gamma \cdot K}$$

где Q_t - время замеса данного вида теста (мин);

t - количество данного вида теста (кг);

t_1 - время работы машины на одну загрузку (мин);
 γ - объемный вес теста (кг/дм³);
 V_d - объем дежи (дм),
 K - коэффициент заполнения дежи, значение которого зависит от вида теста.

Данные даются в таблицу 3.42.

Таблица 3.42 - Расчет времени работы тестомесильной машины

Наименование замешиваемого теста	Количество (кг)	Объемный вес (кг/дм ³)	Занимаемый объем (дм ³)	Количество загрузок	Время работы на 1 загрузку мин	Общее время в мин.
Дрожжевое опарное		0,55			40	
Дрожжевое безопарное		0,55			40	
Дрожжевое слоеное		0,6			30	
Слоеное пресное		0,6			40	

После определения общего времени работы машины (t) определяется коэффициент ее использования:

$$k = t / T,$$

где T – продолжительность смены, ч.

Для подбора взбивальной машины сначала определяют виды и количество отдельных полуфабрикатов и бисквитного теста (табл. 3.43).

Таблица 3.43 - Расчет количества бисквитного теста

Наименование изделий	Количество изделий	Наименование п/ф	Количество п/ф	
			на 100 шт. (г)	на данное количество (кг)

Методика расчета времени работы взбивальной машины такая же, как и для тестомесильной машины. Данные расчетов сводятся в таблицу 3.44.

Таблица 3.44 - Расчет времени работы взбивальной машины

Наименование продуктов	Кол-во (кг)	Объемный вес (кг/дм ³)	Занимаемый объем (дм ³)	Количество загрузок	Время работы на 1 загрузку (мин)	Общее время (мин)
Бисквитное тесто		0,25			30	
Крем сливочный		0,5			20	
Крем масляный		0,5			17	
Фарш творожный и т.д.		0,6			5	

Следует дать краткую техническую характеристику принятого механического оборудования.

Количество деж определяют по формуле:

$$n = \frac{t}{T - \varepsilon},$$

где n - количество дежей (шт.),

t - общее время занятости дежей (час),

T - время работы цеха (час),

ε - время, необходимое для разделки и выпечки последней партии теста (час).

Данные сводятся в таблицу 3.45.

Таблица 3.45 - Расчет количества деж

Вид теста	Время занятости 1 дежи	Количество замесов	Общее время занятости деж (мин)
Дрожжевое опарное	6 часов		
Дрожжевое безопарное	3 часа		

Расчет холодильного оборудования для цехов, выпускающих более 5000 кондитерских изделий, производится по отделениям: в кладовой суточного запаса сырья - по количеству сырья, подлежащего хранению с охлаждением, в отделении разделки и формования теста – по количеству слоевого теста и крема, в экспедиции – по количеству готовых изделий из крема.

Методика расчета холодильных шкафов ведется аналогично расчету их в заготовочных цехах.

Кондитерские шкафы рассчитывают и подбирают в зависимости от часовой производительности.

Часовую производительность кондитерского шкафа определяют по формуле:

$$Q = \frac{a \cdot q \cdot n_{\text{л}} \cdot n_{\text{к}} \cdot 60}{\tau},$$

где Q - часовая производительность шкафа (кг/час), которая определяется для каждого вида изделий отдельно;

a - количество кондитерских изделий на одном листе (шт.);

$n_{\text{л}}$ - количество листов в камере кондитерского шкафа (шт.);

$n_{\text{к}}$ - количество камер шкафа;

q - вес единицы изделия (г);

τ - время подорожания, которое состоит из времени собственной выпечки, посадки и выгрузки изделий (мин).

Данные сводятся в таблицу 3.46.

Таблица 3.46 - Расчет количества кондитерских шкафов

Выпекаемое изделие	Количество изделий на 1 листе (шт.)	Вес одного изделия (кг)	Количество листов, находящихся одновременно в камере кондит. шкафа (шт.)	Количество камер шт.	Время подорожания (мин)	Производительность шкафа (кг/час)

Время подорожания и емкость листов представлены в приложении 24.

При определении коэффициента использования кондитерского шкафа, время его работы принимается 0,8 от продолжительности работы цеха. Коэффициент использования площади пода кондитерского шкафа определяется по формуле

$$K = F_{\text{л}} / F_{\text{п}};$$

где $F_{\text{л}}$ – общая площадь кондитерских листов, м².

При выпекании штучных кондитерских изделий площадь кондитерского листа полностью не используется, поэтому при определении коэффициента использования площади пода необходимо учитывать коэффициент использования площади кондитерского листа.

$$S = \frac{F_{\text{о.к.}}}{F_{\text{к}}}$$

где $F_{\text{о.к.}}$ - общая площадь, занимаемая кондитерскими изделиями на одном листе (м^2),

$F_{\text{к}}$ - площадь кондитерского листа (м^2).

Коэффициент использования площади кондитерского листа равен 0,4-1,0. Время, необходимое для выпекания кондитерских изделий, определяется по формуле:

$$t = \frac{Q}{G},$$

где t - время, необходимое для выпечки сменного количества изделий (час),

Q - вес выпекаемых изделий за смену (день),

G - часовая производительность аппарата (кг/час).

Для определения количества шкафов пользуются следующей формулой

$$n_{\text{ш}} = \frac{Q_m}{G},$$

где $n_{\text{ш}}$ - необходимое количество шкафов (шт.);

Q_m - общий вес полуфабрикатов, кондитерских изделий за смену или за день (кг),

G - производительность одного шкафа в смену или день (кг).

Подбор электросковород, фритюрниц для жарки пирожков, пончиков производится в соответствии с часовой производительностью принятого оборудования и количеством изделий, подлежащих обжариванию по формуле:

$$G = q \cdot n$$

где q - вес или количество одновременно загруженных продуктов (кг, шт.),

G - часовая производительность сковороды (кг/час);

n - количество загрузок час.

Объем загрузочной чаши сковороды или фритюрницы определяют по формулам данным в расчете горячего цеха. Расчет жарочных поверхности плиты необходимо вести на период максимальной ее загрузки.

Расстойка, выпекание, охлаждение и хранение кондитерских изделий производится на листах, противнях, формах. Количество их определяется по формуле:

$$n_k = \frac{n_{\text{п}}}{Q \cdot \eta}$$

где n_k - необходимое количество листов, противней, форм, за смену, день в шт.,

$n_{\text{п}}$ - количество выпекаемых кондитерских изделий за смену день (кг, шт.);

Q - количество кондитерских изделий на одном листе (кг, шт.),

η - оборачиваемость листа, противня, формы, за смену, день.

Данные сводятся в таблицу 3.47.

Таблица 3.47 - Расчет листов и противней

Наименование изделий	Наименование тары	Количество кондитерских изделий (шт. или кг)	Количество изделий на листе (шт.)	Оборачиваемость тары за смену	Коэффициент запаса	Расчетное количество тары (шт.)

Количество изделий на листе берется из приложения 24.

Оборачиваемость тары зависит от вида изделий, т.к. время их выпечки и охлаждения различное, а также от времени работы цеха и равно отношению времени работы цеха к времени занятости тары в минутах. Время занятости тары складывается из времени расстойки (для дрожжевых изделий), выпечки и охлаждения.

Количество лотков, контейнеров подбирают в зависимости от количества изделий, величины тары, ее оборачиваемости и коэффициента запаса 0,3.

Расчет рабочей силы производится на основании норм выработки за час (шт/час; кг/час; или кг/смену), а также на основании норм времени для приготовления различных видов кондитерских изделий. Если кондитерский цех работает полный рабочий день и имеются нормы выработки на полный рабочий день нормальной продолжительности, то расчет рабочей силы надо вести следующим образом.

$$N_1 = \frac{n_{k.c}}{a \cdot \lambda},$$

где N_1 - количество человек, занятых на изготовлении одного вида кондитерских изделий за смену;

$n_{k.c}$ - количество кондитерских изделий данного вида, изготавливаемых за смену, (кг, шт.);

a - норма выработки, шт. или кг/час, кг/смену;

λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда.

Общее количество работников кондитерского цеха определяют следующим образом:

$$N_{\text{общ}} = \sum \frac{n}{a \cdot \lambda},$$

где λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда, равен 1,14.

В том случае, когда кондитерский цех работает в 2-3 смены, численность работников определяется, исходя из действующих норм выработки (или норм времени).

$$N_1 = \frac{A_1}{T \cdot \lambda} \quad \text{или} \quad N_1 = \frac{A_2}{T \cdot \lambda \cdot 3600}$$

где A_1 ; A_2 - количество соответственно человеко-часов и человеко-секунд, требуемое для выполнения производственной программы цеха:

$$A_1 = \sum \frac{n}{H}; \quad A_2 = n \cdot t,$$

где n - количество продукции определенного вида (кг, штук, порций и т.д.);
 t - норма времени на изготовление единицы продукции этого вида (сек);
 H - часовая норма выработки на одного работника (кг, шт., порций и пр.);
 T - продолжительность рабочего дня;
 λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда.

Общая численность производственных работников будет:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha$$

где α - коэффициент, учитывающий работу предприятий без выходных и праздничных дней.

Данные расчетов сводятся в таблицу 3.48.

Таблица 3.48 - Расчет рабочей силы

Изделие	Единица измерения	Количество изготавливаемых за смену изделий (шт)	Норма выработки за час или смену (шт/ч., шт/ч.)	Количество человеко-часов

Затем составляют график выхода на работу и определяют количество работающих одновременно в цехе в часы пик.

Расчет длины столов ведется на количество работающих в часы пик. При расчете производственных столов исходят из количества работников цеха и нормы длины стола в зависимости от технологической операции, (приложение 23).

Подбор тары, инвентаря производится по нормам оснащённости. Расчет количества стеллажей производят на основе производственной программы.

При определении полезной площади необходимо уточнить, из скольких отделений состоит проектируемый кондитерский цех. Обычно цех, выпускающий 2-3 тыс. изделий, состоит из одного - двух помещений: заготовочного и отделочного. В первом производится подготовка и выпечка изделий, в отделочном – оформление; моечные и кладовые суточного запаса сырья являются общими для производства.

Цехи с большим объемом работы имеют несколько изолированных помещений: кладовую суточного запаса сырья, отделение замеса теста, выпечки, отделочное, моечная для инструментов, инвентаря и тары, холодильная камера и экспедиция для отпуска готовой продукции.

Для обработки яиц необходимо предусмотреть специальную моечную, где устанавливают ванны, овоскоп. Стеллажи. Удобно располагать это помещение рядом с отделением суточного запаса сырья.

Полезная площадь цеха складывается из полезных площадей каждого отделения. Общая площадь определяется с учетом коэффициента использования.

При проектировании заготовочных предприятий и комбинатов общественного питания включают и другие специализированные цехи.

Специализированные цехи рассчитывают по следующей общепринятой схеме: составление производственной программы, расчет сырья и полуфабрикатов, разработка технологических схем, определение режима работы цеха и подготовка технической документации, расчет и подбор оборудования, определение численности работников цеха и составление графиков выхода на работу, подбор инвентаря, тары, инструментов, расчет полезной и общей площади цеха, разработка маршрутной карты по доставке продукции потребителям.

4 Организация обслуживания потребителей и расчет торговых и других помещений

4.1 Расчет торговой группы помещений

К торговой группе помещений относятся: обеденные залы, раздаточные, моечные, хлебoreзки, сервизные, буфеты, помещения для отпуска обедов на дом и приема предварительных заказов, магазины полуфабрикатов и кулинарных изделий, банкетные залы, аванзалы, гардеробы и вестибюли для потребителей.

Методика расчетов торговых помещений включает: определение площади, обоснование режима работы, подбор оборудования к мебели; определение рабочей силы и определение графика выхода на работу, подбор инвентаря, инструментов, приборов, посуды и т.п.

Площадь торгового зала определяется по ранее формуле:

$$S = P \cdot a$$

где S – площадь зала в m^2 ,

P – количество мест в зале;

a – норма площади на 1 место, m^2 (принимается по СНиПам)

Расчет гардероба сводится к определению потребного количества вешалок, которое принимается на 10 % больше, чем количество мест в зале.

Режим работы обеденного зала зависит от типа, категории, местонахождения предприятия, а также от характера обслуживаемого контингента питающихся, который согласовывается с местными Советскими органами и другими заинтересованными организациями.

Подбор и расчет оборудования и мебели сводится к определению количества, типов и параметров раздаточных линий, прилавков, мармитов, стоек, моечных машин, ванн, стеллажей, шкафов, обеденных столов и т.п.

Подбор раздаточных линий производится в зависимости от типа к мощности предприятий, форм обслуживания и загруженности зала в «часы пик».

К оборудованию моечных относятся: посудомоечные машины, стакано-мойки, производственные столы для сортировки и предварительной очистки посуды от остатки пищи, сушильные шкафы, стеллажи, шкафы для хранения чистой посуды, бачки для отходов, тележки для сбора и перевозки посуды и т.д. Тип и марка оборудования подбираются согласно справочникам и каталогам.

Расчет и подбор моечных машин сводится к определению количества посуды и приборов, подлежащих мойке в часы максимального заполнения обеденного зала. Данные сводят в таблицу 4.1.

Таблица 4.1 - Расчет количества посуды и приборов

Наименование посуды и приборов	Кол-во посетителей в часы максимального заполнения зала	Нормы посуды и приборов на 1-ого посетителя	Всего посуды и приборов	Примечание

На основе данных таблицы 4.1 подбирают моечную машину с производительностью, близкой к расчетной. Все остальные виды оборудования (моечные ванны, стеллажи, производственные столы и т.д.) рассчитываются по методике, изложенной ранее.

К оборудованию хлебoreзки относятся: машины для нарезки хлеба, стеллажи разных конструкций, шкафы, столы и др. Потребное количество рассчитывается и подбирается согласно каталогам.

В сервизных устанавливаются: стеллажи, шкафы, столы, серванты и т.д. (подбор производится по каталогам).

Буфеты, магазины и отделы кулинарии и полуфабрикатов оборудуются: буфетными прилавками и витринами, кофеварками, термостатами, кипятильниками и др. Потребное количество оборудования рассчитывается и подбирается согласно каталогам и действующим нормативам.

Расчет и подбор мебели производится на основе данных технико-экономического обоснования (по количеству мест). Мебель для обеденных и банкетных залов: обеденные столы, стулья, полукресла, кресла, диваны, серванты и др. подбирается согласно каталогам. Для ресторанов, кафе, др. предприятий подбираются дополнительные холодильники и подсобные столики.

Расчет рабочей силы и составление графиков выхода на работу производится по общей методике, изложенной выше. Подбор инвентаря, приборов, посуды, инструментов и средств малой механизации ведется по нормам оснащения.

При расстановке торгового оборудования учитывают порядок и формы обслуживания, конфигурацию зала и другие особенности. Особое внимание необходимо уделить ширине проходов. От входа по продольной оси планируется центральные/главные проходы. Рекомендуемая ширина проходов приведена в таблице 4.2.

Таблица 4.2 - Ширина проходов в торговых залах

№ п/п	Наименование проходов	Ширина проходов, м			
		столовые	рестораны	кафе	закусочные
1	Главный проход, допускающий одновременное движение двух официантов и одного потребителя или двух потребителей и одного официанта	1,2-1,4	1,5-3,0	1,1-1,3	1,0-1,2

Продолжение таблицы 4.2

2	Второстепенный проход, допускающий одновременное движение двух потребителей или одного официанта и потребителя	1,2	1,2	1,0	1,1
3	Подсобный проход, рассчитанный на движение одного потребителя или одного официанта	0,7	0,8	0,6	0,6

В процессе реализации готовой пищи и кулинарных изделий и организации их потребления применяются различные формы обслуживания:

- самообслуживание (с последующей, предварительной оплатой и оплаты после приема пищи);
- обслуживание официантами (индивидуальный или бригадный);
- отпуск обедов на дом, реализация полуфабрикатов и кулинарных изделий;
- предварительная продажа абонентов и чеков на рацион питания;
- специальные формы обслуживания и т.д.

В столовых и кафе, работающих в дневное время по методу самообслуживания, допускается применение обслуживания официантами в вечернее время.

Дипломник в пояснительной записке дает краткое обоснование форм и методов обслуживания проектируемого предприятия.

4.2 Расчет раздаточных

Раздаточные в предприятиях общественного питания предназначены для порционирования, оформления и отпуска готовых блюд потребителя. Различают следующие типы раздаточных: специализированные, универсальные, по отпуску скомплектованных обедов, по абонементам.

Расчет заключается в определении количества раздаточных линий, их общей длины, количество раздатчиков, кассовых аппаратов, кассиров, подбора инвентаря, инструментов и определения площади раздаточных. Расчет необходимо вести на часы максимального заполнения обеденного зала с учетом принятой формы обслуживания. Дипломник должен обосновать принятую линию прилавков, привести их характеристику.

Количество поваров – раздатчиков определяется по формуле. Время, необходимое для отпуска одного блюда, зависит от организации рабочих мест раздатчиков, применения специального оборудования, инвентаря, инструментов, ассортиментов блюд и других факторов. Для отпуска с мармитов, специализированных прилавков, при условии применения мерного инвентаря, затрачивается: для первых блюд 10-12 сек; для вторых 12-14 сек; для обеда в целом 30 сек.

Количество кассовых аппаратов определяют из расчета один кассовый аппарат на одну раздаточную линию при самообслуживании и один аппарат на 4-5 официантов при обслуживании официантами. Количество кассиров определяют по максимальному потоку потребителей.

В зависимости от типа, мощности предприятия общественного питания подбирают необходимое количество инвентаря, инструментов и оборудования

согласно нормам оснащения. Остальные расчеты ведутся по методике, изложенной ранее.

В последние годы широко применяются механизированные конвейерные линии комплектации и отпуска рационов питания. Дипломник должен обосновать выбор линии и провести ее характеристику.

4.3 Расчет моечной столовой посуды

Расчет моечной столовой посуды сводится к определению количества посуды и приборов, подлежащих мойке; посудомоечных машин; рабочей силы; немеханического оборудования; площади.

Результаты расчетов сводятся в таблицу и по этим данным производят выбор моечных машин.

Расчеты рабочей силы ведется по общей методике. Подбор и расчет немеханического оборудования ведется по ранее изложенной методике. График выхода на работу составляется по общей схеме. Расчет площади моечной ведется по общей формуле. Моечной полуфабрикатной тары проектируется в предприятиях общественного питания, работающих полуфабрикатов. Моечная экспедиционной тары проектируется в заготовочных предприятиях, где выделяется отдельная группа помещений – экспедиция.

4.4 Расчет и подбор буфетов, сервизных, хлебoreзки, магазинов и отделов кулинарии

Буфеты подразделяются на внешние, внутренние (универсальные и специализированные), выносные и экспресс-буфеты. Они располагаются в обеденных залах или в отдельных помещениях.

В буфетах устанавливаются: буфетные прилавки, подсобные столики, холодильные шкафы, прилавки, электромагниты, кофеварки, термостаты, кипяильники и т.д. Оборудование подбирается по действующим нормам согласно каталогам. Буфеты оснащаются также весоизмерительными приборами, колонками для продажи соков, пива, сатураторными установками для продажи газированной воды, различными торговыми автоматами и полуавтоматами.

В буфетах при предприятии большой мощности должны предусматриваться, кроме основного помещения буфета, подсобные помещения для кратковременного хранения запаса продуктов. На одного буфетчика приходится не менее 6 – 8 м² основной площади. Высота прилавка не должна быть более 90 см., ширина 70-80 см. Длина фронта рабочего места составляет от 2 % до 4,5 м. Расстояние между прилавками и пристенным оборудованием принимается в пределах 90-100 см.

В зависимости от ассортимента реализуемой продукции подбираются инвентарь, инструменты, необходимые для буфета, и рассчитывается его площадь. Все расчеты ведутся по ранее изложенной методике.

В ресторанах, кафе выделяются отдельные помещения для сервизной. Они оборудуются стеллажами, шкафами, располагаются вблизи от моечной столовой посуды и обеденных залов.

В хлебозерке устанавливаются машины для нарезки хлеба, шкафы, производственные столы и т.д. Расчет сводится к определению производительности машин, рабочей силы и площади.

Магазины и отделы полуфабрикатов и кулинарных изделий предназначены для реализации широкого ассортимента продукции из мяса, рыбы, овощей и т.д., наборов для первых и вторых блюд, кондитерские изделия собственного производства. Кроме этого магазины производят реализацию горячих напитков, пирожков, соков и другой продукции с потреблением на месте, а также некоторых сопутствующих товаров.

В соответствии с санитарными требованиями для реализации полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий, мучных кондитерских изделий требуется различные рабочие места, оснащенные холодильными прилавками, шкафами. Количество рабочих мест в кулинарных магазинах зависят от предполагаемого ассортимента (но не менее 2).

Кроме холодильного оборудования, рабочие места оснащаются остекленными наприлавочными витринами, инвентарем и инструментами (лотки, весы, гири, разделочные доски, ножи, вилки, щипцы, лопаточки и т.д.). Количество и вид оборудования подбирается согласно каталогам. Расчет площади магазина ведется на основании данных таблицы 4.3.

Таблица 4.3 - Состав площади помещений магазина «Кулинария»

№ п/п	Наименование помещений	Примерные площади помещений (кв.м)	
		на 2 р.м.	на 3 р.м.
1	Торговый зал	36	54
2	Подсобные помещения в т.ч холодильная камера	8	20
3	Служебный гардероб и санузел	5	9
	Итого:	52	83
	На одно рабочее место	26	28

При размещении магазина в здании столовых гардероб и санузел отдельно не проектируется.

4.5 Подбор административно-бытовых и технических помещений

В состав административно-бытовой группы помещений входят: контора, кабинет директора, комната персонала, врача, гардеробные для персонала, душевые, бельевые, санузел, лаборатория (в заготовочных предприятиях) и др. Расчет этих групп помещений сводится к определению и подбору оборудования и их площади. В административно-бытовых помещениях устанавливаются конторские шкафы, столы и стеллажи, подтоварники для бельевой, индивидуальные шкафы для одежды и т.п.

Душевые кабины подбираются в предприятиях общественного питания из расчета до 100 мест – одна кабина, свыше 100 – две кабины. В крупных предприятиях общественного питания количество душевых кабин рассчитывается с учетом: одна душевая кабина из расчета на 20-30 работающих. Душевые кабины принимаются размером 900х900 мм, ширина между двумя рядами кабин - 1,8 м; между кабиной и стенкой - 0,9 м.

Остальные виды оборудования подбираются по каталогам в зависимости от типа, мощности, категории предприятия и количество работников, работающих единовременно.

Технические помещения являются вспомогательными и обслуживают группу основных помещений. К ним относится: машинное отделение холодильника, вентиляционные камеры, электрощитовые, бойлерные, котельные, комнаты источника и др.

Состав и площади технических и подсобных помещений зависят от мощности проектируемого предприятия и специфики его работы. В большинстве случаев площадь этих помещений применяется дипломником по СНИПу.

4.6 Методы компоновки проектируемого предприятия

Заключительным этапом технологического раздела дипломного проекта является разработка компоновки отдельных групп помещений и проектируемого предприятия в целом.

Исходными показателями для разработки компоновки являются: данные расчета площадей отдельных помещений; схемы технологических потоков; принятая конфигурация, этажность и особенность объемно – планировочного решения здания; особенности компоновки отдельных групп помещений и типов предприятий; действующие строительные нормы и правила для предприятий общественного питания (СНИП).

Как правило, дипломник разрабатывает несколько вариантов компоновки с тем, чтобы выбрать оптимальный. При компоновке необходимо учитывать санитарно – гигиенические и противопожарные требования, а также требования техники безопасности. Сводные данные площадей группируются по форме (таблица 4.4).

Таблица 4.4 - Сводная таблица расчетов площадей

Наименование групп и отдельных помещений	Виды площадей, м ²				Примечание
	полезная	общая	по СНИПу	компоновочная	

Полученные расчетные площади должны быть максимально приближены к нормативным (данным СНИПа). Отклонения допускаются в пределах 5-10%. Дипломник должен использовать в качестве проверочных расчетов следующие укрупненные нормативы площадей на одного работающего в максимальную

смену: овощного цеха 4-6 м², мясо-рыбного 4-5м², холодного цеха 6-8м². Свободная от оборудования площадь составляет примерно 5,0-5,5м² на одного работающего.

При компоновке отдельных групп помещений и предприятия в целом необходимо соблюдать условные потоки движения: сырья и полуфабрикатов, отходов, потребителей. Сырье и полуфабрикаты после их приема и загрузки в складские перемещения передаются для обработки в заготовочные и доготовочные цехи. Отходы, получаемые в процессе обработки, а также остатки после приема пищи направляются либо в камеру отходов, либо для утилизации.

Поток потребителя в зависимости от типа и мощности предприятия и фирмы обслуживания, перемещается от главного входа через вестибюль к раздаче и т.д.

Определив суммарную площадь (общую) с учетом дополнения на коридоры, толщину стен и другие неучтенные площади (10-15%), дипломник принимает конфигурацию, этажность здания на основе рекомендуемой стенке колонн и применения строительных деталей заводского изготовления.

Конфигурация и этажность здания зависят от типа, мощности предприятия, принятой схемы технологического процесса и формы отведенного для строительства участка. Для предприятия общественного питания оптимальной конфигурацией здания является прямоугольное решение с соотношением сторон 1:1;1:1,5;1:2. В практике применяются здания в форме букв «Г», «П», а для специализированных предприятий виде многогранника, круга и т.д.

Рекомендуемая этажность здания 1 и 2 этажа, для крупных предприятий до 3-х этажей. Здание проектируемого предприятия увязывается с объемно – планировочным решением и архитектурным ансамблем района привязки.

Особенности компоновки отдельных типов предприятий и групп помещений вытекают из принятых организационных форм работы, методов обслуживания, схем технологических процессов и т.д.

В компоновке необходимо учитывать взаимосвязь отдельных помещений и групп между собой с учетом поэтажного движения сырья и полуфабрикатов, а также ориентации отдельных групп помещений по отношению к сторонам света.

При компоновке дипломник должен учитывать следующие требования.

Складские помещения размещаются, как правило, единым блоком в подвалах, полуподвалах или на первых этажах и ориентируется, в основном на север. Эта группа помещений должна иметь удобную связь с хозяйственным двором и с группой производственных помещений, а также с буфетом. При многоэтажном решении здания группа складских помещений должна иметь вертикальную связь через грузовые подъемники и лифты.

Группа производственных помещений проектируется единым или двумя блоками (заготовочные и доготовочные цеха). Эта группа должна иметь удобную взаимосвязь со складской и торговыми группами помещений. Как правило, эти помещения размещаются на первом этаже (мясной, рыбный, овощей, холодный, горячий и специализированные цеха), а при многоэтажном решении доготовочные цехи (холодный и горячий) – на верхних этажах; для этого проектируется вертикальная связь. Овощной цех должен иметь хорошую взаимосвязь с кладовой овощей, мясной и рыбный – с мясо-рыбными камерами и деф-

ростерами; горячий и холодный – с раздаточными, обеденными залами и моечными. Кондитерские и другие специализированные цехи могут проектироваться обособленными блоками. Группа производственных цехов ориентируется на север, северо-восток и имеет отдельный вход, который примыкает к боковым или задним фасадам здания.

При расстановке оборудования в отдельных производственных цехах необходимо соблюдать поточность технологического процесса (линии обработки отдельных видов сырья) и расстояния между отдельными видами оборудования.

Торговая группа помещений проектируется единым блоком, ориентируется, как правило, на юг и примыкает к главному фасаду здания. Эти помещения размещаются на первом и втором этажах. При проектировании необходимо учитывать удобную взаимосвязь главного входа, вестибюля с обеденным залом и обеденного зала с раздаточными, доготовочными цехами, буфетом, моечными и другими подсобными помещениями. Важным элементом является создание нормальной естественной освещенности и объемное решение главного фасада. Немаловажным является также взаимосвязь моечных с обеденным залом, раздаточные и камерами отходов.

Административно-бытовые помещения размещаются единым или двумя блоками и примыкают как к производственным, так и торговым помещениям. Размещение их по этажам решается отдельно для каждого конкретного случая.

Подсобные и технические помещения проектируются в составе отдельных групп и располагаются как внутри здания (машинное отделение холодильника, щитовая, бойлерная), так и вне здания (транскиоски, котельные и другие).

После окончательного решения компоновки и согласования последней с консультантами (по технологической, строительной, инженерное оборудование, электрической или холодильной частей) и руководителем проекта дипломник производит сравнение расчетных коэффициентов использования площадей с фактическими, полученными после компоновки.

Раздел III Подготовка к защите и защита выпускной квалификационной работы

Подготовка ВКР к защите

Окончательный вариант выполненной, полностью оформленной и подписанной обучающимся работы с ее электронной копией представляется на Кафедру научному руководителю не позднее, чем за 21 день до начала работы государственной экзаменационной комиссии.

Научный руководитель проверяет ВКР не позднее 10 календарных дней после получения законченной ВКР, пишет отзыв, прилагает к нему отчет о проверке работы на наличие заимствования и, при соответствии требованиям, предъявляемым к написанию работы, ставит свою визу на титульном листе ВКР. При коллегиальном руководстве ВКР в отзыве научного руководителя может учитываться особое мнение консультанта.

Отзыв научного руководителя, как правило, содержит указания на:

- соответствие результатов ВКР поставленным цели и задачам;
- степень сформированности исследовательских качеств и профессиональных компетенций выпускника;
- умение автора работать с научной, методической, справочной литературой и электронными информационными ресурсами;
- личные качества выпускника, проявившиеся в процессе работы над ВКР.

Заканчивается письменный отзыв руководителя формулировкой рекомендации к защите без предложения конкретной оценки. Образец оформления отзыва научного руководителя представлен в Приложении 29.

Заведующий кафедрой знакомится с материалами выпускной квалификационной работы, решает вопрос о допуске ВКР к защите, ставит свою подпись на титульном листе и передает ВКР в ГЭК.

Перед публичной защитой по решению кафедры выпускная квалификационная работа может быть направлена на внешнее рецензирование. Студент должен быть ознакомлен с рецензией до начала заседания ГЭК.

Процедура защиты ВКР

Защита ВКР проводится публично с приглашением профессорско-преподавательского состава, руководителей, консультантов, работников производства и студентов. График защиты утверждается проректором университета по представлению кафедры и деканата.

Во время защиты выпускной квалификационной работы студенту предоставляется 10-15 минут для доклада.

Доклад следует начинать с обоснования актуальности избранной темы, описания научной проблемы и формулировки цели работы. Затем в последовательности, установленной логикой работы, требуется раскрыть основное содержание, обращая внимание на наиболее важные разделы и результаты. В заключительной части доклада формулируются общие выводы и рекомендации, содержащиеся в работе.

Доклад по выпускной квалификационной работе может сопровождать презентация, выполненная в Microsoft Office PowerPoint либо демонстрационные листы (формат А1).

Назначение презентации и демонстрационных листов – акцентировать внимание членов ГЭК на результатах, полученных студентом при выполнении выпускной квалификационной работы. В презентацию либо демонстрационные листы включаются графики, диаграммы, таблицы и другие данные, характеризующие результаты дипломной работы. Доклад должен быть увязан с иллюстрированным материалом. На все чертежи, графики, таблицы, представленные ГЭК, необходимо сослаться в ходе доклада.

Не допускается представление на защиту демонстрационных материалов, которые непосредственно не связаны с текстом доклада, отсутствуют в тексте работы.

В процессе защиты студенту может быть задан любой вопрос по содержанию отдельных разделов выпускной квалификационной работы.

Отвечая на вопросы членов ГЭК и присутствующих на защите, нужно, по возможности, стремиться опираться на представленный графический материал. При ответах на вопросы, требующие логических рассуждений, студенту-дипломнику не следует стесняться “обдумывания вслух”, если он уверен, что оно правильно. Защищающийся имеет право переспросить или уточнить вопрос, если он ему не ясен. Необходимо заранее тщательно обдумать свои ответы на замечания рецензента и, обосновать свое несогласие с ними, если таковое имеется.

На защите ВКР по существу проведенного исследования может выступить также любой из присутствующих в рамках установленного председателем ГЭК регламента.

Критерии оценки ВКР

Критериями оценки качества выпускной квалификационной работы являются:

- творческий, самостоятельный подход к разработке темы;
- ее научный уровень;
- глубина анализа источников;
- умение систематизировать и обобщать информацию, самостоятельно решать поставленные задачи;
- последовательность, логичность и завершенность в изложении материала;
- обоснованность выводов и рекомендаций;
- степень владения общими и профессиональными компетенциями, проявившимися как в содержании дипломной работы, так и в процессе защиты;
- оформление работы в соответствии с действующими ГОСТами и методическими указаниями.

Критерии оценки выпускной квалификационной работы бакалавра:

«отлично» – работа носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, глубокий анализ, критический разбор законодательства и практических вопросов и т.п., логичное последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными предложениями.

Работа имеет положительные отзывы научного руководителя и рецензента. Во время защиты студент–выпускник показывает глубокие знания вопросов темы, свободно оперирует данными исследования, вносит обоснованные предложения, использует наглядные средства, легко отвечает на поставленные вопросы;

«хорошо» – работа носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенную теоретическую главу, в работе представлен достаточно подробный анализ и критический разбор практических вопросов, материал изложен последовательно, сделаны соответствующие выводы, но всегда с обоснованными предложениями. Работа имеет положительный отзыв научного руководителя и рецензента. При защите студент–выпускник показал знание вопросов темы, оперировал данными исследования, вносил предложения по теме исследования, использовал наглядные средства, без особых затруднений отвечал на вопросы;

«удовлетворительно» – работа носит исследовательский характер, имеет теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ и недостаточный критический разбор, иногда просматривается непоследовательность изложения материала, представленные предложения не всегда обоснованы.

В отзывах научного руководителя и рецензента имеются незначительные замечания. При защите студент–выпускник проявлял неуверенность, показывал слабое знание вопросов темы, не всегда исчерпывающе аргументировал ответы на заданные вопросы;

«неудовлетворительно» – работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым к бакалаврским работам в государственных образовательных стандартах специальности, и Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений РФ.

В тех случаях, когда защита выпускной квалификационной работы признается неудовлетворительной, Государственная экзаменационная комиссия устанавливает, может ли студент представить к защите ту же работу с доработкой или же обязан разработать новую тему, которая устанавливается решением выпускающей кафедры и утверждается приказом ректора.

Литература

Основная

1. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: практикум. М.: Дашков и К, 2011. 143 с.
2. Ершов В.Д. Промышленная технология продуктов общественного питания. СПб.: ГИОРД, 2010. 232 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник. Ростов н/Дону: Феникс, 2011. 374 с.
4. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. М.: КолосС, 2006. 247с.

Нормативно-техническая литература

1. ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. введ. 1995 – 08 – 08 // Консультант Плюс [Электрон. ресурс]. М., 2011.
- 2.ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления. введ. 2003 – 11 – 25. М.: Изд-во стандартов, 2004. 55 с.
3. ГОСТ 7.32 – 2001 Отчет о научно-технической работе. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Структура и правила оформления. введ. 2001 – 09 – 04. М.: Изд-во стандартов, 2001. 19 с.
4. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий обществ. питания. М.: А.С.К., 2007. 656 с.
5. Об утверждении Московских городских строительных норм «Предприятия общественного питания»: МГСН 4.14-98: постановление Правительства Москвы от 04.08.1998: ред. от 26.04.2005 // Консультант Плюс [Электрон. ресурс]. М., 2011.

Дополнительная

1. Технический каталог: сто готовых проектов. Профессиональная кухня / А.Д. Ефимов и др. М.: Ресторанные ведомости, 2004. 287 с.
2. Технологический каталог. М.: Сухаревка, 2008. 197 с.
3. Технология продукции общественного питания: в 2-х т. / под общ. ред. проф. А.С. Ратушного. М.: Мир, КолосС, 2004. 760 с.
4. Шевелёва Г.И. Патентование и основы научных исследований: учеб. пособие. Кемерово: КемТИПП, 2003. 80 с.
5. Кирпичников В.П., Ботов М.И. Тепловое оборудование предприятий общественного питания: справочник. М.: Академия, 2005. 352 с.
6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2002. 416 с.
7. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания. М.: Академия, 2005. 288 с.
8. Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Поздняковский В.М. Физиология питания: учеб. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. 325 с.

9. Третьяк Л.Н. Обработка результатов наблюдений : учебник / Л.Н. Третьяк. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2007. – 171 с.

10. Дипломное проектирование. Технологические расчеты. Оформление. Дипломное проектирование предприятий общественного питания: учеб. пособие / под общ. ред. Л.З. Шильмана. Саратов: Саратовский ГАУ, 2001. 368 с.

13. Ботов М.И. Механическое оборудование для проектирования предприятий общественного питания. М.: Сухаревка, 2007. 40 с.

Периодические издания

- «Питание и общество»
- «Ресторанные ведомости»
- «Вопросы питания»
- «Пищевая промышленность»
- «Мое дело ресторан»
- «Ресторатор»
- «Торговое оборудование»

Приложение 1

Продолжительность приема пищи одним потребителем

Предприятие	Продолжительность приема пищи, мин
Столовая общедоступная:	20
Завтрак	30
Обед	30
Ужин	
Столовая диетическая:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	30
Столовая при производственном предприятии (общий и диетический залы):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	20
Столовая при вузе (зал отпуска студентам блюд по абонеентам):	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	15
Ресторан, реализующий в дневное время обеденную продукцию:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан при гостинице:	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	100 (1,6 ч)
Ресторан:	
День	40
Вечер	150 (2,5 ч)
Ресторан, реализующий в дневное время комплексные обеды:	
День	30
Вечер	150(2,5 ч)
Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:	
Утро, день	40
Вечер	100(1,6 ч)
Кафе с самообслуживанием:	
День	30
Вечер	40

Продолжение таблицы

Кафе с обслуживанием официантами:	
День	40
Вечер	120 (2,0 ч)
Специализированные кафе:	
Утро	20
День	30
Вечер	30
Кафе-мороженое:	
День	30
Вечер	50
Детское кафе	30
Кафе-автомат	20
Закусочная:	
Утро	20
День	30
Вечер	20
Шашлычная (обслуживание официантами):	
Утро	40
День	60
Вечер	100 (1,6 ч)
Пивной бар (обслуживание официантами):	
День	40
Вечер	60
Самообслуживание:	
через стойку	20
через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15

Приложение 2

Примерные данные для составления графиков загрузки различных типов предприятий общественного питания

Столовые общедоступные и диетические

Часы работы	Общедоступная		Диетическая	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
Завтрак				
8.00 – 9.00	3	30	2	60
9.00 – 10.00	3	20	2	40
10.00 – 11.00	3	20	2	20
Обед				
11.00 – 12.00	2	40	1,5	70
12.00 – 13.00	2	60	1,5	90
13.00 – 14.00	2	90	1,5	70
14.00 – 15.00	2	70	1,5	50
15.00 – 16.00	2	40	1,5	40
Перерыв				
16.00 – 17.00				
17.00 – 18.00	2	30	2	40
18.00 – 19.00	2	40	2	40
19.00 – 20.00	2	20	2	30

Столовая при производственном предприятии

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
6.30-7.30	4	20	4	20
11.00-12.20	4	70	4	70
12.20-13.00	-	-	2	70
13.00-14.00	-	-	3	50
14.00-15.00	-	-	3	40
15.00-16.00	-	-	3	20
16.00-17.00	-	-	3	20
17.00-18.00	-	-	3	40
18.00-19.00	3	20	Перерыв	
19.00-20.00	3	50	3	50

* График составлен с учетом следующих условий: система обслуживания непрерывная; режим работы предприятия двухсменный, соотношение потребителей по сменам (первой и второй) – 60 и 40% соответственно от общего числа работающих на производственном предприятии, охват питание – 100% продолжительность обеденного перерыва в основную смену 1 ч 20 мин.

Диетический зал столовой при производственном предприятии*

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Первая смена		
6.30 – 7.30 (завтрак)	4	20
11.00 – 12.20 (обед)	4	70
Вторая смена		
14.30 – 15.30 (обед)	3	40
19.00 – 20.00 (ужин)	3	50

*Режим питания двухразовый: завтрак и обед для первой смены, обед и ужин для второй.

Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонеентам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 — 8.00	2	20
8.00 — 9.00	4	20
Обед		
12.00 — 13.00	2	60
13.00 — 14.00	2	90
14.00 — 15.00	2	60
Ужин		
17.30 – 18.00	2	20
18.00 – 19.00	4	20

Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
7.30 - 8.00	2	30
8.00 - 9.00	4	20
Обед		
12.00 - 13.00	2,5	80
13.00 - 14.00	2,5	90
14.00 - 15.00	2,5	70
Ужин		
17.30 - 18.00	2	30
18.00 - 19.00	4	20

Зал профессорско-преподавательского состава

За 1 ч, раз	Оборачиваемость места	Средняя загрузка зала, %
Обед		
12.00-13.00	2,5	30
13.00-14.00	2,5	90
14.00-15.00	2,5	60
15.00-16.00	2,5	20

Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
11.00 - 12.00	1,0	20
12.00 - 13.00	1,0	30
13.00 - 14.00	1,0	90
14.00 - 15.00	1,0	70
15.00 - 16.00	1,0	40
16.00 - 17.00	1,0	30
17.00 - 18.00	Перерыв	
18.00 - 19.00	0,4	50
19.00 - 20.00	0,4	100
20.00 - 21.00	0,4	90
21.00 - 22.00	0,4	80
22.00 - 23.00	0,4	40

Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00 - 9.00	2	40
9.00 - 10.00	2	60
10.00 - 11.00	Перерыв	
11.00 - 12.00	1,0	40
12.00 - 13.00	1,0	50
13.00 - 14.00	1,0	70
14.00 - 15.00	1,0	60
15.00 - 16.00	1,0	50
16.00 - 17.00	1,0	30
17.00 - 18.00	Перерыв	
18.00 - 19.00	0,6	70
19.00 - 20.00	0,6	100
20.00 - 21.00	0,6	80
21.00 - 22.00	0,6	70
22.00 - 23.00	0,6	60

Примечание: Процент загрузки с 8 до 10 часов утра принят с учетом обслуживания в утренние часы по типу «шведский стол».

Городской ресторан, реализующий бизнес-ланчи

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз		Средняя загрузка зала, %	
	общий зал	бизнес-ланчи	общий зал	бизнес-ланчи
11.00 - 12.00	1	2	20	10
12.00 - 13.00	1	2	30	50
13.00 - 14.00	1	2	60	70
14.00 - 15.00	1	2	50	50
15.00 - 16.00	1	2	40	20
16.00 - 17.00	1	2	30	20
17.00 - 18.00	Перерыв			
18.00 - 19.00	0,4	-	50	-
19.00 - 20.00	0,4	-	100	-
20.00 - 21.00	0,4	-	90	-
21.00 - 22.00	0,4	-	80	-
22.00 - 23.00	0,4	-	40	-

Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00 - 9.00	1,0	30
9.00 - 10.00	1,0	40
10.00 - 11.00	1,0	50
11.00 - 12.00	1,0	60
12.00 - 13.00	1,0	90
13.00 - 14.00	1,0	90
14.00 - 15.00	1,0	70
15.00 - 16.00	1,0	60
16.00 - 17.00	1,0	40
17.00 - 18.00	Перерыв	
18.00 - 19.00	0,6	50
19.00 - 20.00	0,6	60
20.00 - 21.00	0,6	60
21.00 - 22.00	0,6	50
22.00 - 23.00	0,6	50
23.00 - 24.00	0,6	40

Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00 - 9.00	1,5	40
9.00 - 10.00	1,5	50
10.00 - 11.00	1,5	60
11.00 - 12.00	1,5	70
12.00 - 13.00	1,5	90
13.00 - 14.00	1,5	90
14.00 - 15.00	1,5	80
15.00 - 16.00	1,5	70
16.00 - 17.00	1,5	50
17.00 - 18.00	Перерыв	
18.00 - 19.00	0,4	40
19.00 - 20.00	0,4	70
20.00 - 21.00	0,4	80
21.00 - 22.00	0,4	80
22.00 - 23.00	0,4	65
23.00 - 24.00	0,4	60

Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
8.00 - 9.00	2	50	-	-
9.00 - 10.00	2	30	-	-
10.00 - 11.00	2	30	1,5	30
11.00 - 12.00	2	40	1,5	40
12.00 - 13.00	2	90	1,5	90
13.00 - 14.00	2	90	1,5	100
14.00 - 15.00	2	100	1,5	90
15.00 - 16.00	2	60	1,5	50
16.00 - 17.00	Перерыв			
17.00 - 18.00	2	40	0,5	30
18.00 - 19.00	2	60	0,5	60
19.00 - 20.00	1,5	90	0,5	90
20.00 - 21.00	1,5	90	0,5	90
21.00 - 22.00	-	-	0,5	60

Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
Завтрак		
8.00 - 9.00	3	30
9.00 - 10.00	3	20
10.00 - 11.00	3	20
Обед		
11.00 - 12.00	2	40
12.00 - 13.00	2	60
13.00 - 14.00	2	90
14.00 - 15.00	2	70
15.00 - 16.00	2	40
16.00 - 17.00	2	30
17.00 - 18.00	Перерыв	
18.00 - 19.00	0,5	30
19.00 - 20.00	0,5	90
20.00 - 21.00	0,5	90
21.00 - 22.00	0,5	60

Специализированные кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
9.00 - 10.00	3	30	-	-	2	40
10.00 - 11.00	3	50	-	-	2	40
11.00 - 12.00	3	60	2	30	2	40
12.00 - 13.00		90	2	60	2	80
13.00 - 14.00			2	80	2	80
14.00 - 15.00	3	90	2	50	2	70
15.00 - 16.00	3	60	2	30	2	50
16.00 - 17.00		40	2	20	2	20
17.00 - 18.00	Перерыв					
18.00 - 19.00	2	70	2	50	-	-
19.00 - 20.00	2	90	1	60	-	-
20.00 - 21.00	2	60	1	60	-	-
21.00 - 22.00	2	50	1	30	--	

Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %	оборачиваемость места за 1 ч, раз	средняя загрузка зала, %
10.00 - 11.00	-	-	3	70	3	60
11.00 - 12.00	-	-	3	90	3	70
12.00 - 13.00	1,5	80	3	90	3	70
13.00 - 14.00	1,5	90	3	90	3	90
14.00 - 15.00	1,5	80	Перерыв		Перерыв	
15.00 - 16.00	1,5	80	3	90	3	70
16.00 - 17.00	1,5	70	3	90	3	90
17.00 - 18.00	1,5	90	3	90	3	90
18.00 - 19.00	1,0	90	3	70	3	70
19.00 - 20.00	1,0	70	-	-		

Кафе-автомат

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00 - 9.00	3	30
9.00 - 10.00	3	40
10.00 - 11.00	3	40
11.00 - 12.00	3	50
12.00 - 13.00	3	100
13.00 - 14.00	3	100
14.00 - 15.00	3	90
15.00 - 16.00	3	60
16.00 - 17.00	Перерыв	
17.00 - 18.00	3	40
18.00 - 19.00	3	60
19.00 - 20.00	3	40

Закусочные

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8.00 - 9.00	3	40
9.00 - 10.00	3	50
10.00 - 11.00	3	50
11.00 - 12.00	2	50
12.00 - 13.00	2	90
13.00 - 14.00	2	90
14.00 - 15.00	9	90
15.00 - 16.00	3	60
16.00 - 17.00	Перерыв	
17.00 - 18.00	3	30
18.00 - 19.00	3	50
19.00 - 20.00	3	60
20.00 - 21.00	3	30

Шашлычная с обслуживанием официантом

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10.00 - 11.00	1,5	40
11.00 - 12.00	1,5	60
12.00 - 13.00	1,0	80
13.00 - 14.00	1,0	100
14.00 - 15.00	1,0	80
15.00 - 16.00	1,0	70
16.00 - 17.00	1,0	60
17.00 - 18.00	Перерыв	
18.00 - 19.00	0,6	70
19.00 - 20.00	0,6	100
20.00 - 21.00	0,6	90
21.00 - 22.00	0,6	80
22.00 - 23.00	0,6	50

Приложение 3

Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания различного типа

Тип предприятия	Оборачиваемость одного места в день, раз
Столовая:	
- общедоступная	11
- общедоступная, с диетическим отделением (20% от числа мест)	11
- для обслуживания малоимущих	9
- диетическая	10
Ресторан	5-7
Кафе	9/15*
Кафе специализированные:	
- кафе-мороженое, кафе-кондитерская, - кафе творожено-яичное, чайная	20
- кафе детское	10—12
- кафе молодежное	9/15
Закусочные специализированные:	9/20
- бар винный, коктейль-бар	10/20
- гриль-бар	10/16
- пивной бар	10/18
Кафетерий	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	30—40

* Числитель – обслуживание официантами, знаменатель – самообслуживание

Коэффициент потребления блюд в зависимости от типа предприятия

Тип предприятия	Коэффициент потребления
Столовая:	
- общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд:	
Завтрак	2,0
Обед	3,0
Ужин	2,0
- при производственном предприятии (комплексный рацион):	
Завтрак	3,0
Обед	3,0-4,0
Ужин	3,0
- при вузах:	
Завтрак	2,0
Обед	3,0
Ужин	2,0
Ресторан:	
- городской и при гостиницах	3,5
Днем	3,0
Вечером	4,0
- при вокзалах	3,5
Кафе:	
- с самообслуживанием	2,5
- с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
- молочная	1,5
- кондитерская	0,8
- молодежное	2,5
- мороженое	1,2
- детское	1,5
- кафе-автомат	2,0
Закусочная с самообслуживанием:	1,5
- пирожковая	1,0
- чебуречная	2,0
- сосисочная	2,0
-пельменная (вареничная)	2,0
Закусочная с обслуживанием официантами:	
- шашлычная	2,5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специализации)	1,5

Примерное соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные закуски:	35		20		35	
рыбные, мясные, салаты		70		70		70
молоко и кисломолочные продукты		30		30		30
Супы:			25			
прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные, сладкие				90		
				10		
Вторые горячие блюда:	50		35		50	
рыбные, мясные, овощные, крупяные		60		80		60
яичные и творожные		40		20		40
Сладкие блюда и горячие напитки	15		20		15	

Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего количе- ства	от данной группы	от общего количе- ства	от данной группы	от общего количе- ства	от данной группы
Холодные закуски:	30/45		25		45	
Рыбные		25/30		25		25
Мясные		30/35		30		30
Салаты		35/25		35		40
Кисломолочные продукты		10/10		10		5
Горячие закуски	5/5	100/100	5	100	5	100
Супы:	25/10		30		10	
Прозрачные		35/30		15		20
Заправочные		75/60		75		70
Молочные, холодные, сладкие		10		10		10
Вторые горячие блюда:	30/25		35		25	
Рыбные		15/30		20		25
Мясные		65/30		55		50
Овощные		5		5		5
Крупяные		10/5		10		10
Яичные, творожные		5/5		10		10
Сладкие блюда	10/15		10		15	

Примечание: 1. В числителе – процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель – от количества блюд, реализуемых в вечернее время. 2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки. 3. Процентное соотношение отдельных блюд может быть изменено в зависимости от конкретных условий работы предприятия

Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	от общего количества	от данной группы								
Холодные закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		50		30		40		-		-
Салаты		35		50		60		-		65
Молоко и кисломолочные продукты		15		20		-		100		30
Бутерброды		25		-		-		-		5
Супы	10		15		10		45		-	
Вторые горячие блюда:	50		60		60		-		60	
рыбные		15		-		10		-		-
мясные		70		90		90		-		-
яичные и творожные		15		10		-		-		
Сладкие блюда	5		5		5		5		5	

Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	от общего количества	от дан- ной группы	от общего количества	от дан- ной груп- пы	от общего количества	от дан- ной группы	от общего количества	от дан- ной группы	от общего количества	от дан- ной группы
Холодные закуска:	35		35		30		35		30	
гастрономические продукты		60		50		15		-		
салаты		20		20		45		-		
молоко и кисломолочные продукты		20		30		40		100		100
Бутерброды		10		-		10		-		-
Супы	5		-		5		10		-	
Вторые горячие блюда:	40		40		45		45		-	
мясные		50		65		40		50		-
овощные, крупяные и мучные		20		20		30		-		-
яичные и творожные		30		15		30		50		-
Сладкие блюда	20		25		20			10	70	

Приложение 6

Примерные нормы потребления напитков, хлеба, кондитерских изделий одним потребителем на предприятиях общественного питания различного типа

Наименование	Единица измерения	Столовая				Ресторан		Кафе	Закусочная	Кафетерий
		общедоступная	диетическая	при производственном предприятии	студенческая	городской, при гостинице	при вокзале			
Горячие напитки	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодные напитки	л	0,05	0,05	0,10	0,06	0,25	0,15	0,09	0,07	0,05
В том числе:										
фруктовая вода		0,03	-	0,07	0,03	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
Минеральная вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
натуральный сок		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
напиток собственного производства		-	-	-	-	0,1	0,05	0,03	-	-
Хлеб и хлебобулочные изделия	г	100	100	150	150	100	130	75	75	-
В том числе:										
ржаной		50	50	100	75	50	80	25	25	-
пшеничный		50	50	50	75	50	50	50	50	-
Мучные кондитерские и булочные изделия собственного производства	шт.	0,30	-	1,00	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Конфеты, печенье	кг	0,005	-	0,005	0,01	0,02	0,02	0,03	0,01	-
Фрукты	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,03	-	-
Винно-водочные изделия	л	-	-	-	-	0,1	0,1	0,05	-	-
Пиво	л	-	-	-	-	0,025	0,025	0,025	-	-
Папиросы (пачка)		-	-	-	-	0,1	0,1	-	-	-
Спички (коробка)		-	-	-	-	0,09	0,09	-	-	-

Приложение 7

Условия и режимы хранения скоропортящихся продуктов в стационарных холодильных камерах

Продукты	Расчетная температура, °С	Относительная влажность воздуха, %	Срок хранения, сут.	Удельная норма нагрузки, кг/м ³
1	2	3	4	5
Мясо:				
охлажденное	0	80	3	100-120
мороженное	4	85	4	120-140
Субпродукты:				
охлажденные	0	80	1	120-140
мороженные	-3	90	4	160-180
Сельскохозяйственная птица:				
охлажденная	0	80	2	120-140
мороженная	-3	90	5	160-180
Пернатая дичь мороженная	-3	90	3	160-180
Рыба				
парная	1	95	3	180-200
мороженная	-3	95	4	200-220
соленая	3	90	5	260-300
Молочнокислая продукция:				
молоко	2	-	0,5	120-160
простокваша, кефир	2	85	1	120-160
Творог, сметана	2	85	2	120-160
Масло:				
сливочное	2	85	3	160-200
топленое	2	85	5	180-220
растительное	2	85	3-5	160-200
Маргарин и другие продукты	2	85	3-5	160-200
Сыры	2	85	5	180-220
Яйца	2	85	5	200-220
Гастрономические товары (колбасы, консервы)	6	80	2-5	120-140
Фрукты, ягоды, зелень	6	90	2	80-100
Квашения, соления, маринады	0	90	2	160-240
Вино водочные изделия	-	-	10	170-220
Пиво, воды	6	35	2	170-220
Полуфабрикаты	2		1	100-120
Кондитерские изделия	6	80	5	80-100
Консервы	6	75	5	220-260
Замороженные кулинарные изделия	-15	95	10	220-260
Охлажденные блюда	4	90	1-2	100-120
Замороженные фрукты и ягоды	-15	95	10	220-260
Пищевые отходы	0	85	0,5	160-200

* На предприятиях общественного питания мороженое мясо во время хранения должно размораживаться, поэтому его помещают в камеры с температурой не ниже 0 С.

** В этих условиях продукт можно хранить до 6 месяцев.

Условия хранения продуктов

Наименование продуктов	Тара для хранения	Способ укладки
Мясо охлажденное	Ящик, контейнер	Подвесной, штабельный
Мясо мороженое	Ящик, контейнер	Подвесной, штабельный
Птица охлажденная	Ящик, контейнер	Штабельный
Птица мороженая	Ящик, контейнер	Подвесной, Штабельный
Рыба охлажденная, мороженая	Ящик, коробка, бочка, лоток	Штабельный, стеллажный
Рыба мороженая	Ящик, контейнер	Штабельный, стеллажный
Овощи	Мешок, ящик	Штабельный, ящичный
Молоко	Бидон, фляга, ящик	Наливной, Ящичный
Сливки	Ящик	Ящичный
Масло сливочное	Ящик, коробка	Стеллажный
Сметана	Бидон, фляга	Наливной
Гастрономические	Ящик	Стеллажный, подвесной
Сыр	Ящик	Стеллажный, ящичный
Яйцо	Коробка картонная, пластмассовая	Стеллажный, ящичный
Масло растительное	Бидон, ящик, фляга, бутылка	Наливной
Мука, крупа, соль	Мешок	Штабельный
Хлеб и хлебопродукты	Лоток	Стеллажный
Кондитерские изделия	Ящик, лоток	Стеллажный
Вино, пиво, воды	Ящик, бочка, бутылка	Стеллажный, штабельный
Картофель	Ящик, ларь, контейнер	Насыпной, ящичный
Корнеплоды	Ящик, ларь, контейнер	Насыпной, ящичный
Лук	Ящик, ларь, контейнер	Насыпной, ящичный
Фрукты, ягоды, зелень	Ящик	Штабельный, ящичный

Вместимость функциональных емкостей

Изделия	Единица измерения порций	Тип емкости	Габариты, мм	Вместимость, кг, шт.
Полуфабрикаты				
Картофель сырой очищенный сульфитированный, морковь сырая, свекла сырая очищенная	кг	E1x200K1	530x325x200	15
Лук репчатый сырой очищенный	кг	E1x100 K1	530x325x100	10
Капуста:				
белокочанная	кг	E1x200K1	530x325x200	10
зачищенная	кг	E1x100 K1	530x325x100	7
Зелень петрушки, укропа, сельдерея, эстрагона обработанная, лук зеленый, салат зеленый обработанные	кг	E4x100 K4	176x325x100	2
Редис, редька обработанные нарезанные	кг	E1x100 K1	530x325x100	9
Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины	кг	E1px200K1	530x325x200	20
Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины	кг	E1x100 K1	530x325x100	10
Порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины	шт.	E2x100 K2	354x325x100	65
Мясные рубленые полуфабрикаты из котлетной массы	шт.	E1x65 K1	530x325x65	40
Люля-кебаб	шт.	E1 x65 K1	530x325x65	64
Тушка куриная, индюшиная, гусиная, подготовленные к кулинарной обработке	кг	E1px 150K1	530x325x150	8
Фарш из говядины, свинины, баранины	кг	E1x100 K1	530x325x100	14
Котлеты особые из кур	кг	E1 x65 K1	530x325x65	40
Рыба специальной разделки незамороженная	кг	E1 x100K1	530x325x100	7
Котлеты (биточки) рыбные	шт.	E1 x65 K1	530x325x65	45

Приложение 9

Нормы выработки на мясные и рыбные полуфабрикаты для работников мясо-рыбных цехов, выпускающих продукцию для своего предприятия общественного питания

Наименование изделия	Единицы измерения	Выход готового изделия	Норма выработки на один час
1	2	3	4
Мясо крупного рогатого скота, разделанного на части (нетто)	кг		50
Баранина, разделанная на части (нетто)	кг		40
Свинина, разделанная на части (нетто)	кг		50
Обработка гусей (нетто)	- -		15
Обработка кур (нетто)	- -		14
Обработка почек (нетто)	- -		57
Мясной фарш, не заправленный булкой	- -		30
Мясной фарш, заправленный булкой	- -		28
Полуфабрикат			
Котлеты мясные из свинины, баранины и рулет мясной, фаршированный рублеными яйцами	порц.	50	212
Полуфабрикат			
Биточки мясные из свинины, баранины рубленные	- -	50	196
Полуфабрикат			
Шницель мясной, из свинины, и баранины рубленный	порц.	50	173
то же	- -	75	150
Полуфабрикат			
Тефтели мясные	- -	60	118
Полуфабрикат			
Тефтели мясные	- -	115	70
Полуфабрикат			
Зразы мясные	- -	70	78
Полуфабрикат			
Антрекот, бифштекс натуральный и эскалоп	порц.	50	188
Полуфабрикат			
Антрекот, бифштекс натуральный и эскалоп	- -	75	157
Полуфабрикат			
Антрекот, бифштекс натуральный	порц.	100	118
Полуфабрикат			
Лангет и говядина отбивная	- -	50	157
тоже	- -	75	125
Полуфабрикат			
Лангет, говядина отбивная, эскалоп	- -	100	97
Полуфабрикат			
Котлеты натуральные из телятины, свинины и баранины	- -	70/62	90
Полуфабрикат			
Котлеты из телятины, свинины и баранины	- -	95/87	86

Продолжение таблицы

Полуфабрикат			
Котлеты натуральные из свинины и телятины	- -	120	75
Полуфабрикаты			
Котлеты натуральные из баранины	- -	112	44
Котлеты отбивные из телятины, свинины и баранины	- -	95/87	68
Котлеты отбивные из свинины и телятины	- -	120	63
Котлеты отбивные из баранины	- -	112	42
Котлеты отбивные из свинины и телятины	- -	145	47
Котлеты отбивные из баранины	- -	137	30
Ромштекс рубленый	- -	50	86
то же	- -	75	70
Бифштекс рубленый	- -	50	122
то же	- -	75	90
то же	- -	100	70
Ромштекс и шницель свиной отбивной	- -	50	113
то же	- -	75	102
то же	- -	100	77
то же	- -	125	63
Плов из баранины	порц.	50	140
Плов из баранины и чахохбили	- -	75	120
Говядина духовая (двумя кусками)	- -	75	157
Рагу и жаркое из баранины (двумя кусками)	- -	75	140
Бефстроганов	кг		7
Гуляш мясной из свинины и азу (ручной нарезки)	- -		14
Гуляш мясной из свинины и азу (машинной нарезки)	- -	- -	20
Котлеты рубленые из кур	порц.	50	55
Шашлыки	- -	75	30
то же	- -	100	25
чанахи		75	118
то же	- -	100	102
Мозги жареные (фри)	- -	50	70
то же	- -	75	63
Мясо, баранина и свинина тушёная и жареная	- -	50	236
то же	- -	75	196
Фрикадельки мясные для I блюд	- -	35	120
то же	- -	50	100
то же	- -	75	82
Фрикадельки мясные для II блюд	- -	55	120
Пельмени	- -	200	21
Баранина для супа харчо	порц.	50	165
то же	- -	75	140
Голубцы фаршированные мясом и рисом	порц.	215	44
то же	- -	305	40
П/ф кабачки фаршированные мясом и рисом	- -	225	90
П/ф кабачки фаршированные мясом и рисом	- -	225	90
то же	- -	300	75
П/ф печёнка (без панировки)	порц.	50	393
то же	- -	75	260
Обработка трески без головы (нетто)	кг	-	21

Продолжение таблицы

Обработка частиковой рыбы (нетто)	кг	-	11
Обработка мелкой рыбы частиковых пород (нетто)	- -	-	6
Обработка рыб осетровых пород (брутто)	кг	-	46
П/ф из трески	порц.	25	314
П/ф из трески	- -	50	212
то же	- -	75	173
то же	- -	100	118
П/ф рыба жаренная (без панировки)	- -	25	212
и отварная частиковых пород	- -	50	125
то же	- -	75	95
то же	- -	100	70
то же	- -	125	63
П/ф котлеты рубленые и биточки рыбные	порц.	50	107
то же	- -	75	82
П/ф тельное из рыбы	- -	80	40
П/ф рыба (фри)_	- -	75	61
то же	- -	100	57
П/ф рыбные фрикадельки	- -	75	70
то же	- -	100	55
П/ф тефтели рыбные	- -	75	80
то же	- -	100	55
Нарезка филе рыбы	- -	25	510
то же	- -	50	470
то же	- -	75	432
Рубка костей вручную	кг	-	63
Полуфабрикаты промышленного производства			
Антрекот, бифштекс, эскалоп (отбивные)	шт.	- -	428
Лангет (отбивные)	- -	- -	338
Ромштекс, шницель (отбивные, панированные)	- -	- -	212

Примечание: нормы на мясные и рыбные полуфабрикаты включают время, затраченное на разделку мяса и рыбы.

**Нормы выработки на овощные полуфабрикаты для работников
овощных цехов, выпускающих продукцию для своего предприятия
общественного питания**

Наименование	Единицы измерения	Норма выработки на один час (нетто)
1	2	3
Очистка картофеля, моркови, свеклы и брюквы в картофелечистке	кг	230
Подчистка глазков картофеля после картофелечистки вручную		
с IX по III	- -	27
с III по IX	- -	25
Подчистка моркови после картофелечистки вручную	- -	35
Подчистка свеклы и брюквы после картофелечистки вручную	- -	43
Очистка свеклы и брюквы в ручную	- -	22
Очистка репы вручную	- -	15
Очистка лука репчатого вручную	- -	13
Очистка лука зеленого вручную	- -	7
Подчистка кочанов белокочанной капусты с выемкой кочерыжки	- -	137
То же без выемки кочерыжки	- -	223
Обработка щавеля и шпината	- -	9
Обработка зелени и сельдерея	- -	9
Переработка и промывка салата зеленого	- -	17
Переработка и промывка укропа	- -	5
Подчистка редиса в пучках от зелени	- -	17
Подчистка цветной капусты	- -	16
Очистка кабачков	- -	46
Очистка тыквы	- -	41
Шинковка капусты на машине (пропуск 3 раза)	- -	70

Характеристика механического оборудования

№ п/п	Наименование оборудования	Тип марка	Единица измерения	Производительность, объем рабочей камеры	Габаритные размеры, м		
					длина	ширина	высота
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Привод универсальный на подставке	ПМ-1,1					
	Комплект сменных механизмов:				1,0	0,44	1,0
	а) мясорубка	МС2-150	кг/ч	150	0,35	0,31	0,36
	б) фаршемешалка	МС8-150	кг/ч	150	0,495	0,32	0,325
	в) механизм размолочный	МС12-15	кг/ч	15	0,345	0,275	0,365
	г) рыхлитель мяса	МС19-1400	порций/ч	1400	0,375	0,130	0,225
2	Привод универсальный	ПУ-0,6			1,0	0,44	1,0
	Комплект сменных механизмов:						
	а) мясорубка	МС2-70	кг/ч	60-80	0,310	0,310	0,200
	б) рыхлитель мяса	МС19-1400	порций/ч	1400	0,375	0,130	0,225
	в) овощерезка	МС10-160	кг/ч	160	0,370	0,260	0,320
	г) механизм для нарезания вареных овощей	МС18-160	кг/ч	160			
	д) механизм многоцелевой	МС4-7-8-20					
	взбивание		кг/ч	100-120			
	протираание		кг/ч	200-250			
	перемешивание		кг/ч	150			
	е) механизм для нарезания сырых овощей брусочками	МС28-100	кг/ч	100	0,318	0,242	0,360
3	Привод универсальный	ПП		без подставки	1,0	0,44	1,0
	а) мясорубка	ММПП-1	кг/ч	70	0,385	0,21	0,305
	б) механизм для взбивания и перемешивания	МВПП-1					
	взбивание		литров	20	0,45	0,61	0,62
	перемешивание		кг/ч	150			
	в) механизм овощерезательно-протираочный	МОПП-1	кг/ч		0,41	0,295	0,4
	нарезка сырых овощей		кг/ч	100-300			
	нарезка вареных овощей		кг/ч	100-200			
	протираание		кг/ч	150-250			
4	Мясорубка	МИ М-105	кг/ч	500	0,7	0,58	0,9
5	Мясорубка	МИМ-82М	кг/ч	250	0,51	0,34	0,48

Продолжение таблицы

6	Котлетоформовочная машина	МФК-2240	шт.\ч	2240	0,61	0,392	0,63
7	Фаршемешалка	ЛБ-ФМ- 2-М-150	кг/ч	150	1,625	0,73	0,98
8	Приспособление для очистки рыбы	РО-1М	кг/ч	125	0,21	0,185	0,25
		РО-1М1	кг/ч	60	0,11	0,28	1,710
9	Картофелечистка	МОК-400	кг/ч	400	0,69	0,495	1,015
10	Картофелечистка	МОК-250	кг/ч	250	0,63	0,43	0,92
11	Картофелечистка	МОК-125	кг/ч	125	0,53	0,38	0,835
12	Овощерезательная машина	МРО-400-1000	кг/ч	400-1000	0,75	0,505	0,650
13	Овощерезательная машина	МРО-50-200	кг/ч	50-200	0,53	0,335	0,46
14	Мясорубка	764(М-2)	кг/ч	150	0,84	0,31	0,42

Приложение 12

Холодильные шкафы

Тип марка	Охлаждаемый объем, м ³	Площадь полок, м ³	Масса загружаемого продукта	Температура в охлаждаемом объеме, °С	Габаритные размеры, мм		
					ширина	глубина	высота
ШХ-0,4	0,4	1,2	80	1-3	0,750	0,750	1,820
ШХ-0,56	0,6	1,34	120	1-3	1,120	0,786	1,726
ШХ-0,6М2	0,6	1,34	125	1-3	1,120	0,786	1,726
ШХ-0,8	0,8	2,7	160	1-3	1,500	0,750	1,820
ШХ-0,8.10	0,74	2,7	150	1-3	1,120	0,800	1,930
ШХ-0,710	0,76	2,8	140	1-3	1,120	0,800	1,930
ШХ-1,12	1,12	3,1	250	1-3	1,565	0,785	2,052
ШХ-1,2С	1,2	3,1	250	1-3	1,532	0,810	2,120
ШН-0,8	0,8	2,3	150	-16-18	1,500	0,750	1,810

Объемная масса различных продуктов, кг/дм³

Наименование продукта	Объемная масса	Наименование продукта	Объемная масса
Мясные продукты:		сметана	0,9
кусками без костей	0,85	Овощи и фрукты:	
фарш	0,9	картофель очищенный	0,65
бефстроганов	0,84	огурцы свежие	0,35
гуляш	0,79	огурцы соленые	0,45
котлетная масса	0,8	огурцы нарезанные ломтиками	0,58
кости мясные	0,57	Морковь:	
Птица и дичь:		очищенная сырая	0,5
потрошенные	0,25	шинкованная соломкой	0,55
непотрошенные	0,55	шинкованная кубиками	0,51
Колбаса:		Свекла:	
вареная	0,45	неочищенная сырая	0,55
копченая	0,65	с ботвой	0,5
Копчености	0,6	Лук репчатый	0,6
Рыбные продукты:		Лук шинкованный	0,42
рыбное филе	0,8	Капуста белокочанная	0,45
частиковая рыба на кости	0,45	Капуста квашеная	0,48
рыбные отходы	0,6	Капуста шинкованная	0,60
рыбные кости	0,65	Зелень (лук, укроп, салат)	0,35
сырье красной рыбы	0,5	Кабачки, помидоры	0,6
филе красной рыбы	0,5	Брюква	0,6
голова и кости красной рыбы	0,5	Яблоки:	
копчености рыбные	0,7	в ящиках	0,25
рыбный фарш	0,56	без тары	0,55
Мучные, крупы, бобовые:		Соль	1,14
макароны	0,26	Масло сливочное	0,909
рис	0,81	Тесто:	
пшено	0,82	песочное	0,7
сечка перловая	0,75	бисквитное	0,25
лапша	0,33	заварное	0,6
горох	0,85	дрожжевое	0,55
мука	0,46	Отделочные полуфабрикаты:	
вермишель	0,6	сливочно-масляный крем	0,5
Молочные продукты:		фарш творожный	0,6
творог	0,6		

**Длина рабочего места на одного работника
на предприятиях общественного питания**

Наименование операции	Длина рабочего места, м
Дочистка картофеля и корнеплодов, очистка репчатого лука	0,7
Резка овощей и картофеля, переборка и зачистка капусты и зелени	1,25
Переборка и зачистка огурцов и помидоров	1,0
Обвалка мяса	1,5
Сортировка, зачистка и жиловка мяса	1,25
Нарезка мясных полуфабрикатов	1,25
Формовка котлет вручную, панирование котлет и других полуфабрикатов	1,0
Сортировка, ручная очистка и потрошение рыбы	1,5
Пластование, нарезание рыбы на порции, обработка птицы и субпродуктов	1,25

Данные для расчета моечных ванн

Операции	Норма расхода воды на 1 кг продуктов, дм ³	Длительность обработки продукта, мин.
Хранение очищенного картофеля	0,6	100-110
Промывание картофеля и корнеплодов	2	30-40
репчатого лука	2	30-40
капусты, помидоров	1,5	20-30
огурцов	1,5	20-30
зелени	5	20-30
мясных продуктов и рыбы	3	35-45

Моечные ванны

Ванны предназначены для использования в технологическом процессе обработки продуктов питания, в процессе санитарной обработки кухонного инвентаря.

Конструкция: каркас разборный, выполнен из углеродистой стали (уголок), окрашенной порошковой краской. Емкость ванны выполнена из пищевой нержавеющей стали. Сборка каркаса производится на месте эксплуатации потребителем при помощи комплекта метизов, входящих в комплект поставки. Ванна имеет регулируемые по высоте ножки для устранения неровностей пола. В комплект поставки ванны входит сливной сифон. Возможные варианты исполнения ванн - односекционная, двухсекционная, со столом.

Наименование	Габаритные размеры, мм длина x ширина x высота	Емкость, мм длина x ширина x глубина
ВС-10-430	430x430x(850...870)	330x330x300
ВС-10-530	530x530x(850...870)	430x430x300
ВС-10-600	600x600x (850... 870)	500x500x400
ВС-10-700	700x700x(850...870)	600x600x450
ВС-20-430/810	430x810x (850...870)	330x330x300
ВС-20530/1010	530x1010x (850...870)	430x430x300
ВС-20-530/1010	530x1010x(850...870)	430x430x300
ВС-20-600/1150	600x1150x(850...870)	500x500x400
ВС-20-700/1350	700 x1350x(850...870)	600x600 x450
ВС-10-430/810	330 x810x(850...870)	33 x330x300
ВС-10-530/1010	530 x1010x(850...870)	430 x430 x300
ВС-10-600/1150	600 x1150x(850...870)	500 x500 x400
ВС-10-700/1350	700 x1350x(850...870)	600 x600 x450

Приложение 16

Производитель	Страна	Модель	Габаритные размеры, мм	Описание
Emmeri	Италия	LLG1V-12DX	1200x700x850	глубина ванны -300 мм, рабочий стол слева
Emmeri	Италия	LLG1V-I2SX	1200x700x850	глубина ванны -300мм, рабочий стол справа
Emmeri	Италия	LLC I V-7	700x700x850	
Emmeri	Италия	LLG2V-12	1200x700x850	две ванны глубиной 300мм
Emmeri	Италия	LLGP-10	1000x700x850	
Franke	Испания	066/10	600x600x850	размер ванны – 450x450x250 мм
Franke	Испания	076/10	650x600x850	размер ванны - 550x500x300 мм
Franke	Испания	077/10	650x700x850	размер ванны - 550x500x300 мм
Franke	Испания	107/10	1000x700x850	размер ванны - 800x500x350 мм
Franke	Испания	116/1 ID	1100x600x850	размер ванны - 450x450x250 мм, рабочий стол справа
Franke	Испания	116/11L	1100x600x850	размер ванны - 450x450x250 мм, рабочий стол слева
Franke	Испания	116/20	1100x600x850	две ванны размером 450x450x250 мм
Franke	Испания	136/1 ID	1300x600x850	размер ванны - 550x500x300 мм, рабочий стол справа
Franke	Испания	136/11L	1300x600x850	размер ванны - 1300x600x850 мм, рабочий стол слева
Franke	Испания	136/20	1300x600x850	две ванны размером 550x500x300 мм
Franke	Испания	137/1 ID	1300x700x850	размер ванны - 550x500x300 мм, рабочий стол справа
Franke	Испания	137/11L	1300x700x850	размер ванны - 550x500x300 мм, рабочий стол слева
Franke	Испания	137/20	1300x700x850	две ванны размером 550x500x300 мм
Franke	Испания	147/10	1400x700x850	размер ванны - 1200x500x350 мм

Продолжение таблицы

Franke	Испания	157/1 ID	1500x700x850	размер ванны - 600x500x330 мм, рабочий стол справа
Franke	Испания	157/11L	1500x700x850	размер ванны - 600x500x330 мм, рабочий стол слева
Franke	Испания	157/20	1500x700x850	две ванны размером 600x500x330 мм
Franke	Испания	187/1 ID	1800x700x850	размер ванны - 1200x500x350 мм, рабочий стол справа
Franke	Испания	187/111	1800-700-850	размер ванны - 1200x500x350 мм

Ванна моечная с рабочим столом серии ВМЦ и ВМЦ...А

Ванна моечная совмещенная с рабочей поверхностью предназначена для мытья посуды, кастрюль, баков и инвентаря. Материал: столешница - пищевая нержавеющая сталь, усиленная влагостойкой фанерой ФСФ; емкость - пищевая нержавеющая сталь, каркас - оцинкованная сталь с нижней полкой - решеткой (серия ВМЦ) или без нее (серия ВМЦ...А). Каркас имеет разборную конструкцию. Ножки столов регулируются по высоте, ход опоры - 20 мм. Опоры регуляторов высоты выполнены из оцинкованной стали, что предохраняет их от коррозии. Изделия комплектуются сливными сифонами.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ, мм
501	530x1020x850 глубина - 300мм
502	630x1210x850 глубина - 400мм
503	700x1350x850 глубина - 450мм
504	800x1550x850 глубина - 450мм

Ванна моечная трехсекционная серий ВМЦ и ВМЦ-А

Моечные ванны, производимые нашим предприятием, предназначены для использования на предприятиях общественного питания для мытья кухонного инвентаря и оттаивания замороженных пищевых продуктов. Емкость ванны изготовлена из пищевой нержавеющей стали, и имеет кромку шириной 50 мм по всему периметру ванны. Каркас - оцинкованная сталь, с нижней полкой решеткой (серия ВМЦ) или без нее (серия ВМЦ...А). Каркас имеет разборную конструкцию. Ножки столов регулируются по высоте, ход опоры - 20 мм. Опоры регуляторов высоты выполнены из оцинкованной стали, что предохраняет их от коррозии. Изделия комплектуются сливными сифонами.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ, мм
301	1500x530x850 глубина- 300мм
302	1800x630x850 глубина- 400мм
303	2010x700x850 глубина- 450мм
304	2310x800x850 глубина- 450мм

Ванна моечная двухсекционная

серий ВМК, ВМЦ и ВМЦ-А

Моечные ванны, производимые нашим предприятием, предназначены для использования на предприятиях общественного питания для мытья кухонного инвентаря и оттаивания замороженных пищевых продуктов. Емкость ванны изготовлена из пищевой нержавеющей стали, и имеет кромку шириной 50 мм по всему периметру ванны. Каркас - конструкционная окрашенная сталь (серия ВМК) или оцинкованная сталь с нижней полкой решеткой (серия ВМЦ) или без нее (серия ВМЦ...А). Каркас имеет разборную конструкцию. Ножки столов регулируются по высоте, ход опоры -20 мм. Опоры регуляторов высоты выполнены из оцинкованной стали, что предохраняет их от коррозии. Изделия комплектуются сливными сифонами.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ, мм
201	1010x530x850 глубина - 300мм
202	1210x630x850 глубина - 400мм
203	1350x700x850 глубина - 450мм
204	1550x800x850 глубина - 450мм

Ванна моечная односекционная

серий ВМК, ВМЦ и ВМЦ-А

Моечные ванны, производимые нашим предприятием, предназначены для использования на предприятиях общественного питания для мытья кухонного инвентаря и оттаивания замороженных пищевых продуктов. Емкость ванны изготовлена из пищевой нержавеющей стали, и имеет кромку шириной 50 мм по всему периметру ванны. Каркас - конструкционная окрашенная сталь (серия ВМК) или оцинкованная сталь с нижней полкой решеткой (серия ВМЦ) или без нее (серия ВМЦ...А). Каркас имеет разборную конструкцию. Ножки столов регулируются по высоте, ход опоры - 20 мм. Опоры регуляторов высоты выполнены из оцинкованной стали, что предохраняет их от коррозии. Изделия комплектуются сливными сифонами.

МОДЕЛЬ	ГАБАРИТЫ, мм
101	530x530x850 глубина - 300мм
102	630x630x850'глубипа - 400мм
103	700x700x850 глубина - 450мм
104	800x800x850 глубина - 450мм
105	1010x530x850 глубина - 300мм
106	1210x630x850 глубина - 400мм
107	1350x700x850 глубина - 450мм
108	1550x800x850 глубина - -150мм

Столы производственные

Наименование, тип, марка	Габаритные размеры, мм
Стол без борта С 0606	600х600х850
Стол без борта С 0906	900х600х850
Стол без борта С 0607	600х700х850
Стол без борта С 0907	900х700х850
Стол разрубочный (колода)	600х500х700 Арт РК065 600х600х700 Арт РК 066
Холодильный стол-салатетта	1040х700х850 Арт СХ/107 1375х700х850 Арт СХ/137
Холодильный стол	2000х600х860 СХС-60-02 1500х600х860 СХС- 60-01

Столы разделочно-производственные

№ п/п	Наименование	Габаритные размеры (длинах ширинах высота), мм
1	Разделочно-производственный стол СП-800	800х600х870
2	Разделочно-производственный стол СП-900	900х600х870
3	Разделочно-производственный стол СП-1140	1140х600х870
4	Разделочно-производственный стол СП-1450	1450х600х870

**Столы разделочные-производственные
столешница - нержавеющая сталь,
каркас - нержавеющая сталь**

Столы разделочные:		
№ п/п	Марка	Габаритные размеры (длина х ширина х высота), мм
	Без борта	
1.	СРПН 40/6	(400х600х850)
2.	СРПН 60/6	(600х600х850)
3.	СРПН 90/6	(900х600х850)
4.	СРПН 120/6	(1200х600х850)
5.	СРПН 150/6	(1500х600х850)
6.	СРПН 180/6	(1800х600х850)
7.	СРПН 60/7	(600х700х 850)
8.	СРПН 90/7	(900х700х850)
9.	СРПН 120/7	(1200х700х850)
10.	СРПН 150/7	(1500х700х850)
11.	СРПН 180/7	(1800х700х850)
	С бортом	
1.	СРПНб 40/6	(400х600х850)
2.	СРПНб 60/6	(600х600х850)
3.	СРИТ1б 90/6	(900х600х850)
4.	СРПНб 120/6	(1200х600х850)
5.	СРПНб 150/6	(1500х600х850)
6.	СРПНб 180/6	(1800х600х850)
7.	СРПНб 60/7	(600х700х850)
8.	СРПНб 90/7	(900х700х850)
9.	СРПНб 120/7	(1200х700х850)
10.	СРПНб 150/7	(1500х700х850)
11.	СРПНб 180/7	(1800х700х850)

**Столы разделочные-производственные
с нижней сплошной полкой**

Столы разделочные:		
№ п/п	Марка	Габаритные размеры (длина x ширина x высота), мм
	Без борта	
1.	СРПН-П40/6	(400x600x850)
2.	СРПН-П60/6	(600x600x850)
3.	СРПН-П90/6	(900x600,850)
4.	СРПН-П 120/6	(1200x600x850)
5.	СРПН-П 150/6	(1500x600x850)
6.	СРПН-П 180/6	(1800x600x850)
7.	СРПН-П 60/7	(600x700x 850)
8.	СРПН-П 90/7	(900x700x850)
9.	СРПН-П 120/7	(1200x700x850)
10.	СРПН-П 150/7	(1500x700x850)
11.	СРПН-П 180/7	(1800x700x850)
	С бортом	
1.	СРПН6-П40/6	(400x600x850)
2.	СРПН6-П60/6	(600x600x850)
3.	СРПН6-П90/6	(900x600x850)
4.	СРПН6-П 120/6	(1200x600x850)
5.	СРПН6-П 150/6	(1500x600x850)
6.	СРПН6-П 180/6	(1800x600x850)
7.	СРПН6-П 60/7	(600x700x850)
8.	СРПН6-П 90/7	(900x700x850)
9.	СРПН6-П 120/7	(1200x700x850)
10.	СРПН6-П 150/7	(1500x700x850)
11.	СРПН6-П 180/7	(1800x700x850)

Вместимость функциональных емкостей

Изделия	Тип емкости	Габариты, мм	Вместимость, кг, шт.
Полуфабрикаты			
Картофель сырой очищенный сульфитированный, морковь сырая, свекла сырая очищенная, кг	E1x200K1	530x325x200	15
Лук репчатый сырой очищенный, кг	E1x 100 K1	530x325x100	10
Капуста:			
Белокочанная, кг	E1x200K1	530x325x200	10
Зачищенная, кг	E1x 100 K1	530x325x100	7
Зелень петрушки, укропа, сельдерея, эстрагона обработанная, лук зеленый, салат зеленый обработанные, кг	E4x100K4	176x325x100	2
Редис, редька обработанные нарезанные, кг	E1x100K1	530x325x100	9
Крупнокусковые полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, кг	E1px200K 1	530x325x200	20
Мелкокусковые полуфабрикаты из говядины, баранины, свинины, кг	E1 x 100 K1	530x325x100	10
Порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины, шт.	E2x 100 K2	354x325x100	65
Мясные рубленые полуфабрикаты из котлетной массы, шт.	E1px65 K1	530x325x65	40
Люля-кебаб, шт.	E1x65K1	530x325x65	64
Тушка куриная, индюшиная, гусиная, подготовленные к кулинарной обработке, кг	E1px 150K1	530x325x150	8
Фарш из говядины, свинины, Баранины, кг	E1 x 100 K1	530x325x100	14
Котлеты особые из кур, кг	E1 x 65 k1	530x325x65	40
Рыба специальной разделки незамороженная, кг	E1 x 100 K1	530x325x100	7
Котлеты (биточки) рыбные, шт.	E1 x65 K1	530x325x65	45

Вспомогательное оборудование

Наименование	Тип	Габаритные размеры, мм		
		длина	ширина	высота
Стол:				
Производственный секционный модулированный	СПСМ-1	1050	840	860
то же	СПСМ-2	1050	840	860
то же	СПСМ-3	1260	840	860
то же	СПСМ-4	1260	840	860
то же	СПСМ-5	1470	840	860
то же	СПСМ-8	1470	840	860
то же с охлаждаемым шкафом	СОЭСМ-2	1680	840	860
то же с охлаждаемым шкафом и горкой	СОСМ-3	1680	840	860
производственный	СП	1470	840	860
для чистки рыбы	СПР	1470	840	860
для чистки лука	СПЛ	840	840	1320
для доочистки картофеля	СПК	840	840	860
Ванна:				
моечная на 1 отделение	ВМ1-1СМ	1050	840	860
то же	ВМ2-1СМ	1680	840	860
то же	ВМ3-1СМ	1680	840	860
то же	ВМ-1	840	840	860
моечная на 2 отделения	ВМ-2СМ	1680	840	860
то же	ВМ-2	1680	840	860
моечная передвижная	ВМСМ	840	630	860
моечная на 1 отделение	ВМСМ-1	630	630	860
моечная на 2 отделения	ВМСМ-2	1260	630	860
Стеллаж:				
производственный стационарный	СПС-1	1470	840	2200
то же	СПС-2	1050	840	2000
производственный передвижной	СПП	1198	630	1750
Подтоварник металлический				
то же	ПТ-1	1470	840	280
то же	ПТ-2	1050	840	280
то же	ПТ-1 А	1470	630	280
то же	ПТ-2А	1050	630	280

Объемная плотность продуктов*

Наименование изделия	Объемная плотность, кг/дм ³
Мясо и мясопродукты	
Рубленые кости	0,50
Мясо:	
кусками без костей	0,85
фарш	0,90
бефстроганов	0,84
гуляш	0,79
Котлетная масса	0,80
Потрошенная птица и дичь	0,25
Колбаса:	
вареная	0,45
копченая	0,65
Копчености	0,60
Рыба и рыбопродукты	
Рыбное филе	0,80
Рыба с костным скелетом	0,45
Рыбные отходы	0,60
Рыба с хрящевым скелетом	0,50
Головы и кости рыбы с хрящевым скелетом	0,50
Копчености рыбные	0,70
Котлетная масса	0,56
Крупы, зернобобовые и макаронные изделия	
Рис	0,81
Макаронны	0,26
Пшено	0,82
Сечка перловая	0,75
Лапша	0,33
Горох	0,85
Мука	0,46
Вермишель	0,60
Молочные продукты	
Творог	0,60
Сметана	0,90
Картофель, овощи, зелень	
Картофель сырой очищенный сульфитированный	0,65
Огурцы	
свежие	0,35
соленые	0,45

Продолжение таблицы

Морковь:	
сырая очищенная	0,50
шинкованная кубиками	0,51
» соломкой	0,55
Свекла:	
неочищенная сырая	0,55
с ботвой	0,50
Лук:	
репчатый	0,60
шинкованный	0,42
Капуста:	
белокочанная	0,45
свежая шинкованная	0,60
квашеная	0,48
Зелень (лук, укроп, салат)	0,35
Кабачки, помидоры	0,60
Брюква	0,60
Фрукты	
Яблоки	0,55
Жиры	
Масло топленое, сливочное	0,90
Тесто	
Песочное	0,70
Бисквитное	0,25
Заварное	0,17
Слоеное	0,60

*При переводе данной размерности ($\text{кг}/\text{дм}^3$) в систему СИ ($\text{кг}/\text{м}^3$) следует числовые значения плотности умножить на 10^3

**Длина рабочего места на одного работника
на предприятиях общественного питания**

Наименование операции	Длина рабочего места, м
Дочистка картофеля и корнеплодов, очистка репчатого лука	0,7
Резка овощей и картофеля, переборка и зачистка капусты и зелени	1,25
Переборка и зачистка огурцов и помидоров	1,0
Обвалка мяса	1,5
Сортировка, зачистка и жиловка мяса	1,25
Нарезка мясных полуфабрикатов	1,25
Формовка котлет вручную, панирование котлет и других полуфабрикатов	1,0
Сортировка, ручная очистка и потрошение рыбы	1,5
Пластование, нарезание рыбы на порции, обработка птицы и субпродуктов	1,25
Отделение мяса от костей после варки	1,25
Нарезание на порции вареного мяса и рыбы	1,5
Приготовление заливной рыбы и оформление холодных и сладких блюд	1,25
Переборка крупы, компота, приготовление рыбы под маринадом	1,0

Время подорожания и вместимость листов

Наименование кондитерских изделий	Количество изделий в единице тары, шт., кг	Время подорожания, мин
Листы		
1. Пирожное песочное с кремом	20	15
бисквитное	50	50
песочное кольцо	15	10
корзиночка	48	10
ореховое	25	10
миндальное	15	35
слоеное	20	15
трубочка слоеная	30	20
трубочка заварная	30	15
2. Печенье ореховое	0,6 кг	10
песочное	1,0 кг	10
масляное	1 кг	10
Ленинградское	0,45 кг	6
3. Соломка слоеная	0,9 кг	20
4. Слойка с повидлом	30 шт.	20
5. Булочка с марципаном	30	15
6. Булочка Московская	15	20
7. Языки слоеные	21	15
8. Пирожки печеные/1/75/	25	20
9. Пирожки слоеные	30	20
10. Сочник с творогом	25	10
11. Коржики молочные/1/75/	15	10
12. Ватрушка с творогом / 1/500/	12	10
13. Пирог домашний с маком, повидлом, творогом 1/500	6	20
14. Пирог Невский /1/400/	4 кг	40
15. Кулебяка с мясом, капустой/1 кг, 500 г/	5	20
16. Коврижка медовая	7 кг	35
Формы		
17. Ромовая баба 1/100	30	25
1/500	6	30
18. Кекс кондитерский 1/100	30	20
столичный 1/75	45	35
Противни		
19. Бисквит	4 кг	55

Образец содержания выпускной квалификационной работы

Содержание

- Введение
- 1 Технико-экономическое обоснование проектного решения
 - 1.1 Анализ реконструируемого предприятия
 - 1.2 Направления реконструкции, выбранные для предприятия
 - 1.3 Задачи реконструкции на данном предприятии
- 2 Организационная часть
 - 2.1 Организация работы горячего цеха
 - 2.2 Организация работы вспомогательных помещений
 - 2.3 Организация обслуживания посетителей
 - 2.4 Реклама предприятия
 - 2.5 Организация контроля качества продукции
- 3 Технологическая часть
 - 3.1 Составление производственной программы предприятия
 - 3.2 Расчет сырья
 - 3.3 Расчет складской группы помещений
 - 3.4 Расчет горячего цеха
 - 3.5 Расчет вспомогательной группы помещений
 - 3.6 Расчет торговой группы помещений
 - 3.7 Расчет входной группы для посетителей
 - 3.8 Расчет административно-бытовых помещений
- 4 Архитектурно-строительная часть
 - 4.1 Описание генерального плана
 - 4.2 Объемно-планировочное и конструктивное решения
- 5 Санитарно-техническая часть
 - 5.1 Холодоснабжение
 - 5.2 Санитарная техника
 - 5.3 Энергоснабжение
- 6 Безопасность жизнедеятельности и экологичность проектного решения
 - 6.1 Анализ вредных и опасных факторов в горячем цехе предприятия
 - 6.2 Техники безопасности при работе с оборудованием
 - 6.3 Пожарная безопасность
 - 6.4 Экологическая безопасность проектного решения
- 7 Экономический раздел
- Заключение
- Список литературы
- Приложения

Директору
инженерно-технологического института

от студента _____ курса _____ гр.
по направлению подготовки 19.03.04 Технология
продукции и организация общественного питания
направленность (профиль) Технология продуктов
общественного питания

(Ф.И.О.)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить выполнять выпускную квалификационную работу по кафедре технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств.

Тема ВКР _____

Подпись _____ Дата _____

Прошу утвердить тему и назначить руководителем

Зав. кафедрой _____ Дата _____
(подпись)

Руководитель ВКР _____

В приказ: утвердить тему и руководителя.

Директор института _____ Дата _____

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Брянский государственный аграрный университет»
Инженерно-технологический институт

Кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология продуктов общественного питания

Утверждаю:
Зав. кафедрой

Дата _____ Ф.И.О. _____
« ___ » _____ 20__ г.

ЗАДАНИЕ
по выпускной квалификационной работе студента

_____ (фамилия, имя, отчество)
1. Тема _____ выпускной _____ квалификационной _____ работы

Утверждена приказом по университету от « ___ » _____ 20__ г. № _____

2. Исходные данные к выпускной квалификационной работе:

3. Содержание расчетно-пояснительной записки

4. Перечень графического материала:

5. Дата выдачи задания на проектирование - « ___ » _____ 20__ г.

6. Срок сдачи студентом законченной работы – « ___ » _____ 20__ г.

Руководитель _____ (подпись) _____ (фамилия и.о.)

Задание принял к исполнению - « ___ » _____ 20__ г.

Студент _____ (подпись) _____ (фамилия, и.о.)

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование этапов выполнения работы	Срок выполнения этапов	Примечание
1	Организационная часть		
2	Технологическая часть		
3	Архитектурно-строительная часть		
4	Инженерное обеспечение предприятия		
5	Безопасность жизнедеятельности и экологичность проекта		
6	Экономическая часть		
7	Предзащита		

Студент _____

Руководитель работы _____

Формат и структура отзыва на ВКР

О т з ы в

на выпускную квалификационную работу студента
инженерно-технологического института

направление подготовки - 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

профиль - Технология продуктов общественного питания

(Фамилия, имя, отчество студента)

на тему: Реконструкция кафе-закусочной ООО «Лаванда» на 75 мест в г. Брянск

1. Актуальность темы и новизна выпускной квалификационной работы

2. Практическая ценность полученных результатов

3. Сроки начала и окончания работы над выпускной квалификационной работой, включая сбор материалов, и работа студента по теме на младших курсах

4. Общая характеристика работы студента, степень самостоятельности и творческого отношения к работе

5. Заключение о научной и практической ценности работы, рекомендации ее к внедрению, возможности присвоения квалификации и рекомендации к поступлению в магистратуру

Научный руководитель:

(указать звание, должность, место работы)

(Фамилия, Имя, Отчество)

« ____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БРЯНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств
Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология продуктов общественного питания

К защите допускается:
Заведующий кафедрой

Дата Ф.И.О.
« ____ » _____ 20__ г.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
К ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЕ
(БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЕ)**

на тему:

Студент

Руководитель работы

Брянская область,

20_____

Учебное издание

Купреенко Алексей Иванович, Исаев Хафиз Мубариз-оглы,
Гапонова Валентина Евгеньевна, Слезко Елена Ивановна
Исаев Самир Хафизович

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

Учебно-методическое пособие по выполнению
выпускной квалифицированной работы
Направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль Технология продуктов общественного питания

Редактор Осипова Е.Н.

Подписано к печати 28.11.2022 г. Формат 60x84¹/₁₆.
Бумага офсетная. Усл. п. л. 8,37. Тираж 25 экз. Изд. № 7434.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ