

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Филатова Н.Н.

**Методические указания
по выполнению курсовой работы
по профессиональному модулю ПМ. 06
Организация работы структурного подразделения
специальность 19.02.10 Технология продукции
общественного питания
учебно-методическое пособие**

Брянск, 2018

УДК 377 (07)
ББК 74.57
Ф 51

Филатова, Н.Н. Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения: учебно-методическое пособие / Н.Н. Филатова. - Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. - 49 с.

Методические указания разработаны для обучающихся 4 курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В методических указаниях изложены экономическое обоснование организации работы структурных подразделений общественного питания; указания по оформлению расчетно-пояснительной записки; список рекомендуемой литературы. Даны приложения, содержащие справочные данные для выполнения технологических расчетов; характеристика технологического оборудования, нормы и нормативы, технико-технологическая карта блюда.

Рецензент: Н.И. Демченко - председатель ЦМК профессиональных модулей Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянского ГАУ

Печатается по решению методического совета Мичуринского филиала ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет» протокол № 5 от 10.04.2017 г.

© Мичуринский филиал, ФГБОУ ВО
«Брянский государственный аграрный
университет», 2018
© Филатова Н.Н., 2018

Оглавление

Пояснительная записка.....	4
1. Требования к выполнению курсовой работы.....	5
2. Требования к оформлению курсовой работы	5
3. Содержание и структура курсовой работы	7
Библиографический список.....	18
Приложения.....	19

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания по выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения предназначены для обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, а также преподавателей данной специальности. Методические указания составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 рабочей программы профессионального модуля. Курсовая работа позволяет оценить подготовку обучающихся в двух направлениях: оценка уровня освоения профессиональных модулей и компетенций. К оцениванию определены следующие компетенции:

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

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

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

ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности

ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителям

ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий

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

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Методические указания содержат:

- план выполнения курсовой работы;
- практические указания по выполнению курсовой работы и его оформлению;
- приложения для выполнения экономических расчетов;
- библиографический список.

Данные указания позволят студентам подготовиться к выполнению курсовой работы и ее защиты. Перед выполнением курсовой работы студент должен внимательно ознакомиться с данными методической разработки.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа в соответствии с учебным планом выполняется студентами в восьмом семестре одновременно с изучением теоретического материала данного профессионального модуля и выполнением практических занятий. Основная цель работы состоит в расширении и закреплении знаний по теоретическим разделам профессионального модуля ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.

Методические указания предназначены для студентов очной формы обучения специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания..

Курсовая работа содержит анализ информации по рассматриваемой проблеме, расчётную часть и обоснование предложений по ее решению. Выполненная работа должна свидетельствовать о способности студента использовать полученные в филиале теоретические знания для самостоятельного решения актуальных задач экономики.

Для успешного и качественного выполнения курсовой работы студенту необходимо:

- иметь теоретические знания в области макро- и микро- экономики, понимать текущие проблемы развития экономики в целом и отдельной отрасли, возможные перспективы развития экономики на ближайшие годы;
- уметь использовать средства вычислительной техники и информационных сетей в процессе анализа, написания и оформления курсовой работы;
- уметь организовать сбор и обработку первичной экономической информации;
- свободно ориентироваться в источниках вторичной экономической информации, в файлах виртуальной среды, правильно работать со специальной литературой;
- уметь логично, грамотно обосновано формулировать выводы, рекомендации, результаты анализа предложения и мероприятия по их внедрению.

Тематика Курсовых работ рассматривается методическими цикловыми комиссиями и утверждается зам. директора по учебной части.

Задания по Курсовым работам примерно одинаковы по степени сложности и объему. В задании на работу указываются: наименование структурного подразделения и количество мест в нем, организация приготовления блюд по цехам.

Руководство по выполнению курсовых работ осуществляется преподавателем профессиональных модулей.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

К защите допускаются только работы в папке скоросшивателя, выполненные с помощью компьютерного набора. Рекомендуемый объем курсовой работы не менее 25-30 страниц печатного текста без титульного листа, оглавления, списка литературы, приложений.

Текст курсовой работы должен быть напечатан на одной стороне стандартного листа А4 с соблюдением следующих характеристик:

- шрифт Times New Roman;
- размер 14;
- интервал 1,5;
- верхнее и нижнее поля 20мм, левое – 30мм, справа – 10мм.

Рамки на полях не выполняются

➤ заголовки разделов, введение, оглавление, заключение, список используемой литературы начинают с новой страницы пишутся без кавычек, без точки в конце и выравниваются по левому краю страницы.

➤ заголовки разделов печатаются полужирно прописными буквами, заголовки подразделов печатают с абзаца строчными полужирно (кроме первой прописной);

➤ подчеркивание, раскрашивание и перенос слов в заголовках не допускается. Заголовки отделяют от текста сверху и снизу двумя интервалами (10мм). Между заголовками раздела и подраздела оставляют расстояние, равное двум интервалам (10 мм)

➤ нумерация страниц должна быть сквозной: первой страницей является титульный лист, второй – задание, третье и т.д. - текстовая

➤ номер страницы проставляется арабскими цифрами в правом верхнем углу листа без скобок, тире, литерных добавок. При этом номер страниц начинают проставлять со второго листа. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но на ней номер страницы не проставляется. Лист задания не включается в общую нумерацию страниц и не считается, его следует вставить за титульным листом.

➤ абзацный отступ равен 1,25

➤ каждая таблица должна иметь номер и название (без сокращения). Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица» с указанием ее порядкового номера без точки. На следующей строке дают заголовки таблицы. Точку в конце названия таблицы не ставят, например:

Таблица 2.4

Расчет годовой потребности сырья

Это означает – четвертая таблица второго раздела. Допускается сквозная нумерация таблиц в пределах всей работы.

Дробные числа в таблицах приводят в виде десятичных дробей. Показатели могут даваться через тире (10-20; 50-60 и т.д.).

➤ Все иллюстрации (фотографии, схемы, графики, чертежи и т.д.) именуется рисунками. Рисунки нумеруют (если их в работе более одного) в пределах раздела арабскими цифрами. Номер рисунка должен состоять из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенной точкой, например: рис. 3.5 (пятый рисунок третьего раздела). Допускается сквозная нумерация рисунков в пределах всей работы (до приложений к ней). Единственная иллюстрация в работе не нумеруется. Каждый рисунок должен сопровождаться подписью.

Рис. 5. Схема отражения на бухгалтерских счетах операций по учету материалов

Рисунки должны размещаться сразу после ссылки на них в тексте

➤ Приложения оформляют как продолжение курсовой работы отдельно, располагая их в порядке появления ссылок в тексте. Они имеют самостоятельную нумерацию. Номер приложения проставляется в правом верхнем углу арабскими цифрами, например: приложение 1; приложение 2 и т.д. ссылки на приложения: (см. прил. 1).

➤ Формулы. Пояснения значений символов и числовых коэффициентов приводится под формулой в той последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки.

Первую строку объяснений начинают со слова «где», двоеточие после него не ставят.

Например:

$$K_p = K_{и} + K_{б} \quad (1.2)$$

где K_p -;
 $K_{и}$ -;
 $K_{б}$ -

Номер формулы должен состоять из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: 1.2 (вторая формула первого раздела). Номер формулы следует заключать в круглых скобках на правом краю страницы. Нумерация формул в пределах всей работы также может быть сквозной например: (1), (2) и т.д.

➤ Сокращения и условные обозначения. Сокращение слов в заголовках разделов, подразделов, таблиц, приложений и в подписях под рисунками не допускается, а в тексте курсовой работы оно возможно лишь в тех случаях, когда установлено соответствующим стандартом или правилом русской орфографии и пунктуации, например: и так далее – и т.д., год (годы) – г.(гг), тысячи, миллионы, миллиарды – тыс., млн, млрд.

➤ Единицы измерений. Единицы измерения необходимо указывать в соответствии с установленными стандартами. Денежные единицы измерения ставят с точкой, например: руб. коп.

➤ Библиографический список.

Библиографический список является частью курсовой работы. Он должен включать не менее 10 наименований (учебники, статьи из журналов, газет, нормативно-законодательные документы и др.).

В библиографическом списке можно показать всю использованную литературу, только основную или только цитированную. Библиографический список помещают непосредственно после основного текста курсовой работы (перед разделом «Приложения»).

Литературные источники нумеруются арабскими цифрами и располагаются в следующей последовательности:

- нормативно-законодательные документы
(располагаются по дате утверждения)
- учебники, журналы
(располагаются в алфавитном порядке)

3. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Введение

1. Характеристика предприятия общественного питания.
2. Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции предприятия общественного питания.
3. Расчет потребности в сырье и продуктах. Составление продуктового баланса предприятия общественного питания.

4. Структура производства. Характеристика цехов и подразделений.
5. Экономическое обоснование издержек производства и обращения по предприятию общественного питания.
6. Экономическое обоснование показателей по труду по предприятию общественного питания.
7. Экономическое обоснование прибыли и рентабельности производства.

Заключение

Библиографический список

Приложения

Во «**Введении**» раскрывают актуальность и значение темы, цель работы, поставленные задачи, излагают методы, которые планируют использовать для решения поставленных задач и достижения цели, а так же ожидаемый результат от проделанной работы.

Краткая характеристика предприятия общественного питания, как развивающейся отрасли. Основные направления общественного питания и перспективы его развития. Сущность и актуальность данной темы, значение. Рекомендуемый объем 2-2,5 страницы.

1. Характеристика предприятия общественного питания.

Понятия: тип, класс предприятия общественного питания, работа с нормативной документацией ГОСТ Р 30389 2013 «Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.». Работа со «Справочником руководителя предприятия общественного питания». Характеристика данного типа предприятия: место расположения (удобно ли расположено предприятие); внутренняя обстановка предприятия общественного питания, интерьер, цветовая гамма интерьера, расположение столов и стульев (их количество), музыкальное оформление, способы обслуживания (самообслуживание, официантами), оплата (наличными через кассу, наличными по счету и пр.), цеховое деление производства, специализация кухни (европейская, русская и др.), работа предприятия как заготовочного (или доготовочного предприятия), режим работы предприятия. Основные виды услуг, которые применяются на данном предприятии и дополнительные (коммерческие) услуги. Характеристика формирования ассортимента выпускаемых блюд (за счет чего происходит формирование ассортимента, какие признаки влияют на создание ассортиментного минимума). Работа со «Справочником руководителя предприятия общественного питания». Разработка ассортиментного минимума для производственного подразделения данного предприятия общественного питания.

2. Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции предприятия общественного питания.

Сущность оперативного планирования, этапы, необходимые документы для разработки производственной программы.

Товарооборот ПОП. Структура товарооборота.

РАСЧЕТ ПОСЕТИТЕЛЕЙ ТОРГОВОГО ЗАЛА

$$N = P \times C \times X / 100 \quad (1)$$

где,

N – количество посетителей за 1 час;

P – число мест торгового зала;

C – средний процент загрузки зала;

X – оборачиваемость 1-го места в час. (Приложение 6)

Расчет посетителей сводится в таблицу 2.1

Таблица 2.1

Расчет посетителей торгового зала

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Средний процент загрузки торгового зала	Количество посетителей за 1 час

(Приложение 4 и 5)

Таблица 2.2

Расчет численности посетителей ____ на _____ мест, обслуживаемых за день

Тип предприятия	Число мест в зале	Время работы зала, мин.	Время обслуживания одного посетителя, мин.	Оборачиваемость одного места	Вместимость зала, чел.	Фактическое число посетителей, обслуживаемых за день
A	1	2	3	4=2:3	5=1*4	6=5*к

Составить график загрузки торгового зала.

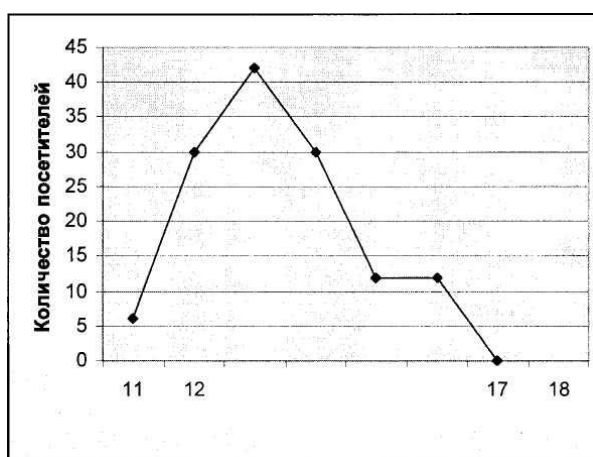


рис. 2.1

ОПРЕДЕЛЕНИЕ КОЛИЧЕСТВА БЛЮД, РЕАЛИЗУЕМЫХ ЗА ДЕНЬ

$$n \text{ блюд} = N_{\text{общ.}} \times m \text{ (2)},$$

где

n блюд – количество блюд, реализованных за день;

N общ. – количество посетителей за 1 день;

m – коэффициент потребления блюд для данного предприятия (Приложение 7 и 8)

Расчет выпуска обеденной продукции на основе численности посетителей, обслуживаемых за день, оформляется в табл. 2.3, расчет обеденной продукции по группам блюд в натуральном и стоимостном выражении оформляется в табл. 2.4, расчет оборота по общему объему и по составу оформляется в табл. 2.5

Таблица 2.3

Расчет выпуска обеденной продукции на основе численности посетителей, обслуживаемых за день по предприятию общественного питания _____ на _____ мест

Тип предприятия	Число посетителей, обслуживаемых за день, чел.	Коэффициент потребления одного посетителя за день	Выпуск блюд за день	Количество рабочих дней в году	Выпуск обеденной продукции за год, тыс. блюд
A	1	2	$3 = 1 \cdot 2$	4	$5 = 3 \cdot 4$

Таблица 2.4

Расчет обеденной продукции по группам блюд в натуральном и стоимостном выражении по предприятию общественного питания _____ на _____ мест

Группы блюд	Соотношение группы блюд, удельный вес, %	Выпуск обеденной продукции, тыс. блюд	Средняя цена блюда, руб.	Оборот по обеденной продукции, тыс. руб.
A	1	2	3	$4 = 2 \cdot 3 / 1000$
Супы				
Горячие блюда				
Сладкие блюда				
Закуски				
Итого:				

Соотношение групп блюд, удельный вес в процентах берётся на основе примерного соотношения групп блюд по типам предприятий – для _____.

Выпуск обеденной продукции, итоговая строка заполнена на основании годового выпуска продукции. Расчёт выпуска блюд по группам произведён путём умножения общего выпуска обеденной продукции на соответствующий удельный вес и делением на 100. Средняя цена за блюдо берётся на основе среднестатистических данных по _____. Оборот по обеденной продукции рассчитывается путём умножения выпуска обеденной продукции и средней цены за блюдо.

Расчет оборота предприятия общественного питания _____
по общему объему и по составу

Тип предприятия	Оборот по обеденной продукции, тыс. руб.	Удельный вес в обороте, %	Оборот предприятия, тыс. руб.
А	1	2	$3=1*100 / 2$

Удельный вес оборота по обеденной продукции в обороте предприятия принят в соответствии с типом предприятия.

3. Расчет потребности в сырье и продуктах. Составление продуктового баланса.

Специфика общественного питания выдвигает особые требования к организации продовольственного снабжения. Для успешной работы необходимо иметь нужные запасы, в нужном количестве и во все времена года. Для организации снабжения предприятия всем необходимым разрабатывается продуктовый баланс.

$$\Pi = P + 32 - 31 \quad (3),$$

где

Π - план поступления сырья;

P - расход сырья и товаров на запланированный объем выпускаемой продукции;

32 - планируемый запас сырья и товаров на конец периода;

31 - фактически переходящие запасы с конца предпланового периода на начало планируемого.

Продуктовый баланс форма планового расчёта. Состоит из приходной и расходной частей, которые равны, т.е., в нём приведены в соответствие потребность в сырье и товаров на выпуск запланированной производственной программы и объёма оборота.

$$31 + \Pi = P + 32 \quad (4),$$

где

Π – план поступления сырья в натуральном и стоимостном выражении;

P – расход сырья и товаров на запланированный период. Его расчёт состоит из двух этапов:

Расчет потребности в сырье на выпуск обеденной продукции
по предприятию общественного питания _____ на _____ мест

Наименование сырья	Расход на 1000 блюд, кг				Расход сырья на весь выпуск, кг (кол-во, тыс. блюд.)				Всего, кг	
					Супы	Горячие	Сладкие	Закуски		Супы
	Тыс. блюд	Тыс. блюд	Тыс. блюд	Тыс. блюд	Тыс. блюд	Тыс. блюд	Тыс. блюд	Тыс. блюд		
А	1	2	3	4	5	6	7	8	9	

Расход сырья на весь выпуск: «Супы», «Горячие», «Сладкие», «Закуски» в шапке таблицы, принят на основании расчетных данных таблицы 2.4. Расход сырья на весь выпуск для супов, горячих, сладких блюд и закусок рассчитан путем умножения расхода сырья на 1000 блюд на соответствующее количество выпускаемых блюд. Общее количество каждого продукта рассчитано путем сложения необходимого для каждой группы блюд.

Таблица 3.2

Расчет стоимости сырья по оптово-отпускным ценам
по предприятию общественного питания _____ на _____ мест

Наименование сырья	Расход сырья, кг	Реестр оптово-отпускных цен, руб.	Стоимость, тыс. руб.
А	1	2	3

Для определения показателей продуктового баланса сначала рассчитывается расход сырья. Запасы сырья и товаров на начало планового периода рассчитываются как ожидаемые на конец отчетного периода. Запасы на конец планового периода определяются по нормативам. На основании рассчитанной потребности в продуктах и установленных запасов на начало и конец планового периода определяют план поступления сырья, полуфабрикатов, покупных товаров, то есть товарное обеспечение товарооборота предприятия питания.

Данные по расходу сырья на весь выпуск переносятся из табл. 3.1.

Расход сырья на весь выпуск рассчитывается путем умножения расхода сырья на 1000 блюд данного вида блюд на соответствующее количество выпускаемых блюд данного вида.

Итоговое значение рассчитывается путем сложения расхода сырья на выпуск.

**Продуктовый баланс предприятия на предстоящий год
по предприятию общественного питания ----- на ----- мест**

Продукты	Запасы на начало периода		План поступления сырья и товаров		Расход сырья и товаров		Запасы на конец периода	
	количество, кг	сумма, тыс. руб.	количество, кг	сумма, тыс. руб.	количество, кг	сумма, тыс. руб.	количество, кг	сумма, тыс. руб.
А	1	2	3	4	5	6	7	8
Итого:	-	-	-				-	

Сумма запасов на начало периода и сумма запасов на конец периода рассчитаны путем умножения соответствующего количества на оптово – отпускную цену соответствующих продуктов в соответствии с реестром цен.

Плановое количество поступления продуктов и сырья рассчитано

$$П = Р + 32 - 31 \text{ (5)},$$

где П – поступление,
Р – расход сырья,
31 – запасы на начало,
32 – запасы на конец.

Сумма планового поступления товаров и сырья в стоимостном выражении рассчитано путем умножения соответствующего количества на оптово – отпускную цену соответствующих продуктов в соответствии с реестром цен.

4. Структура производства. Характеристика цехов и подразделений.

Организационная структура предприятия. Характеристика. Определение типа структуры для данного предприятия. Краткая характеристика цехов (если цеховое деление) и/или подразделений. Характеристика цеха или подразделения в соответствии с заданием. Техническое оснащение. Организация рабочих мест.

5. Экономическое обоснование издержек производства и обращения по предприятию общественного питания.

Издержки производства и обращения. Классификация. Факторы, влияющие на уровень издержек.

Относительная величина издержек в процентах к товарообороту называется уровнем издержек. Этот показатель рассчитывается по формуле:

$$Уи = И : Вт \times 100 \text{ (6)},$$

где Уи – уровень издержек;
И – издержки производства и обращения;
Вт – валовой товарооборот.

Таблица 5.1

Расчет расходов на электроэнергию для производственных нужд
по предприятию общественного питания _____ на _____ мест

Наименование	Количество единиц	Мощность единицы кВт /час	Время работы в день, час	Время работы за год, (353 дн.) час	Расход электро - энергии за год, кВт/час	Тариф за один кВт/час, руб.	Сумма расходов за год, тыс. руб.
А (например)	1	2	3	4	$5=2*1*4$	6	$7=5*6$
Холодильный шкаф		0,4	24			1,54	
Электроплита		8,6	6			1,54	
Универсальный привод		0,6	6			1,54	
Электрошкаф		16,2	4			1,54	
Электрокотел		30,0	6			1,54	
Итого:		-	-	-	-	-	

Таблица 5.2

Расчёт расходов на приобретение и амортизацию отдельных видов инвентаря и оборудования за месяц по предприятию общественного питания _____ на _____ мест

Наименование	Количество, шт.	Цена за единицу, руб.	Расход на приобретение, руб.	Норма амортизации за месяц, %	Сумма амортизации, руб.
А (например)	1	2	$3=1*2$	4	$5=3*4/100$
1. Кофемашина					
2. Кофемолка					
Итого:					

Таблица 5.3

Расчёт расходов на приобретение столовой посуды и приборов по предприятию общественного питания _____ на _____ мест

Наименование предметов	Норма на одно место, шт.	Потребность - ----- мест по норме, шт.	Наличие на начало года	Надлежит приобрести, шт.	Цена за единицу, руб.	Сумма расходов, руб.
А (например)	1	2	3	$4=2-3$	5	$6=4*5$
1. Тарелка глубокая столовая	3,5					
2. Тарелка мелкая закусочная	5,0					
3. Ложка столовая	4,0					
4. Ложка чайная	2,0					
5. Вилка столовая	4,0					
6. Нож столовый	2,0					
Итого:						

Вывод:

6. Экономическое обоснование показателей по труду по предприятию общественного питания.

Трудовые ресурсы. Классификация. Эффективность использования трудовых ресурсов.

Таблица 6.1

Расчет численности работников производства на планируемый год по предприятию общественного питания ----- на ----- мест

Производственная программа на предстоящий год	Количество	Средне-групповые коэффициенты трудоемкости	Производственная программа, тыс. условных блюд	Нормы выработки в день в условных блюдах	Эффективный фонд времени, дней	Выработано одним человеком по норме за год
1	2	3	4=2*3	5	6	7=5*6
1. Общий выпуск блюд, тыс. шт.		1,4		-	-	-
2. Полуфабрикаты, тыс.кг.		5,0		-	-	-
3. Кулинарные изделия, тыс.кг.		12,0		-	-	-
4. Горячие напитки, тыс. шт.		1,3		-	-	-
5. Итого	-	-		435	270	

Производственная программа определяется путём умножения отдельных элементов производственной программы на соответствующие среднегрупповые коэффициенты трудоёмкости.

Выработка одним человеком за год определяется путём умножения нормы выработки на одного работника за день на эффективный фонд рабочего времени в году.

Потребность в работниках на выпуск производственной программы определяется путём деления итогового показателя производственной программы на выработку одним человеком за год.

Исходя из всех выше указанных расчетов, бригада поваров на предприятии общественного питания ----- на ----- мест составила -----человек, в том числе:

- повар 6-го разряда- ---человек;
- повар 5-го разряда- ----человек;
- повара 4-го разряда- ---человек;
- повара 3-го разряда- ---- человека.

7. Экономическое обоснование прибыли и рентабельности производства. Прибыль. Рентабельность. Валовой доход.

Расчет валового дохода по предприятию

Товарные группы	Оборот, тыс. руб.		Торговая надбавка к розничной цене, %		Торговая наценка, %		Валовой доход		
	Отчетный год	Предстоящий год	Отчетный год	Предстоящий год	Отчетный год	Предстоящий год	Торговая надбавка, тыс. руб.	Торговая наценка, тыс. руб.	Итого валового дохода, тыс. руб.
1	2	3	4	5	6	7	8 = 3*5/100	9 = 3*7/100	10= 8+9
Мясо, птица									
Рыба, рыбопродукта									
Овощи, картофель									
Молоко, молокопродукты									
Колбасные изделия									
Сыры									
Кондитерские изделия									
Маргарин									
Итого	-	-	-	-	-	-	-		

Сумма торговой надбавки рассчитывается как произведение оборота на процент торговой надбавки в предстоящем году. Сумма торговой наценки рассчитывается как произведение оборота на процент торговой наценки в предстоящем году. Рентабельность рассчитывается путем деления прибыль от продаж на оборот и умножением на 100.

**Экономическое обоснование прибыли и рентабельности предприятия
общественного питания ----- на ----- мест**

Показатели	Прошлый год	Отчётный год	Динамика %
А	1	2	$3=2*100/1$
Оборот, тыс. руб.			
Валовой доход в сумме, тыс. руб.			
Уровень валового дохода, %			
Издержки производства и обращения, тыс. руб.			
Уровень издержек производства и обращения, %			
Прибыль от продаж, тыс. руб. (2-4)			
Прочие доходы, тыс. руб.			
Прочие расходы, тыс. руб.			
Прибыль до налогообложения (6+7-8)			
Сумма налога на прибыль, тыс. руб. (9*0,2)			
Чистая прибыль, тыс. руб. (9-10)			
Рентабельность чистой прибыли %		-	

В «**Заключении**» содержится обобщение результатов курсовой работы, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы. Дают оценку полноты решения поставленной цели и задачам.

В разделе «**Библиографический список**» должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме.

В разделе «**Приложения**» к Курсовой работе включают материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, по каким – либо причинам не вошедшие в основную часть.

Библиографический список

1. Малыгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учеб. для СПО / С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – М.: Академия, 2014. – 320 с.: ил.
2. Моисеенко, Н.С. Основы товароведения [Электронный ресурс]: учеб. / Н.С. Моисеенко. – М.: КноРус, 2018. – 414 с. – (Среднее профессиональное образование) // ЭБС Book.ru: сайт / Режим доступа: <https://www.book.ru/book/923528>.
3. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие / Е.В. Пустынникова. - М.: КноРус, 2016. — 231 с. – (Среднее профессиональное образование) // ЭБС Book.ru: сайт / Режим доступа: <https://www.book.ru/book/919266>. – Заглавие с экрана.
4. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для СПО / Л.А. Радченко. – М.: Кнорус, 2015. – 328 с.: ил.
5. Филатова, Н.Н. Организация работы структурного подразделения: практикум / сост. Н.Н. Филатова. - Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2018. - 46 с.

Интернет - ресурсы

1. Административно-управленческий портал [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.aup.ru/> . - Дата обращения: 14.02.17. - Заглавие с экрана.
2. Менеджер. Теория и практика для студентов [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://praktikmanager.ru/>. - Дата обращения: 14.02.17. - Заглавие с экрана.
3. РОСЭЖ регулярный обзор ситуации. Экономический консалтинг [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.rosec.ru/glavbuh/articles>. - Дата обращения: 14.02.17. - Заглавие с экрана.

Приложения

Приложение 1

Образец оформления титульного листа

Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

Отделение: очное

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа: М

КУРСОВАЯ РАБОТА
по профессиональному модулю ПМ. 06
Организация работы структурного подразделения

Тема _____

Работу выполнил: _____
Руководитель курсовой
работы: Филатова Н.Н.
Оценка _____

Брянск 2018 г

Форма задания на курсовую работу
Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО Брянский государственный аграрный университет

ЗАДАНИЕ
НА КУРСОВУЮ РАБОТУ
по профессиональному модулю ПМ. 06
Организация работы структурного подразделения

Студенту _____ курс 4 группа М

Форма обучения очная

Тема работы _____

Курсовая работа на указанную тему выполняется в следующем объеме:

Введение

1. Характеристика предприятия общественного питания.
2. Экономическое обоснование оборота и выпуска продукции предприятия общественного питания.
3. Расчет потребности в сырье и продуктах. Составление продуктового баланса предприятия общественного питания.
4. Структура производства. Характеристика цехов и подразделений.
5. Экономическое обоснование издержек производства и обращения по предприятию общественного питания.
6. Экономическое обоснование показателей по труду по предприятию общественного питания.
7. Экономическое обоснование прибыли и рентабельности производства.

Заключение

Библиографический список

Приложения

Дата выдачи _____ 20__ г

Срок сдачи курсовой работы руководителю _____ 20__ г

Руководитель работы _____ Филатова Н. Н.

Форма бланка отзыва
Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

ОТЗЫВ
на курсовую работу

Студента _____
Тема _____

1. Актуальность темы _____
2. Раскрытие темы, выполнение цели, задач _____
3. Характеристика работы по всем разделам _____
4. Оценка отношения студента к подготовке работы, его отличительные способности _____
5. Общий вывод о качестве выполнения работы, предъявляемым требованиям (специальности, написанию, оформлению, изложению, обмену, иллюстрациям и др.) _____
6. Рекомендация руководителя работы _____
7. Оценка _____

Руководитель курсовой работы преподаватель профессиональных модулей Мичуринского филиала ФГБОУ ВО
Брянский ГАУ _____ Филатова Н. Н.

Форма бланка рецензии
Министерство сельского хозяйства РФ
Мичуринский филиал
ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет»

РЕЦЕНЗИЯ
на курсовую работу

Студента _____
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Тема _____

1. Актуальность темы, ее соответствие выданному заданию _____

2. Объем и содержание работы _____

3. Полнота использование в курсовой работе фактических материалов, литературных источников, достижений науки, техники, передового опыта

4. Положительные стороны курсовой работы _____

5. Недостатки курсовой работы _____

6. Общая оценка работы _____

7. Заключение _____

Рецензент
экономист - бухгалтер ООО "Тамошь" _____ Левша Н. И.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

На «Картофель, запечённый со свинойной».

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Картофель, запечённый со свинойной», вырабатываемый столовой.

2. Используемое сырьё:

2.1. Для приготовления «Картофеля, запеченного со свинойной» используют сырьё или продукты, соответствующие требованиям нормативной документации и имеющие сертификаты соответствия или декларацию о соответствии, ветеринарные свидетельства на продукцию животноводства, удостоверения качества.

3. Рецепт 3.1

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Картофель	200	150
Свинина(корейка, тазобедренная часть).	70	59
Масса жаренной свинины	-	40
Лук репчатый	18	15
Шпик	10,4	10
Масса пассированного лука со шпиком	-	15
Мука пшеничная	10	10
Натрий двууглекислый	0,4	0,4
Масса полуфабриката		210
Жир топленый пищевой	5	5
Масса готового картофеля со свинойной	-	180
Масло сливочное	10	10

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству «Картофель, запеченный со свинойной» производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».

4.2. Сырой очищенный картофель протирают, Подготовленную свинину нарезают на кусочки массой 10-15г и жарят на сковороде. Подготовленный лук репчатый шинкуют и пассируют со шпиком, нарезанными кубиками, Протёртый картофель соединяют с пассированным луком со шпиком, жаренной свининой, добавляют просеянную муку, подготовленный натрий двууглекислый, соль, перец черный молотый и перемешивают. На смазанную жиром порционную сковородку кладут подготовленную смесь и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°С до образования корочки на поверхности изделия. При отпуске поливают растопленным жиром.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

5.1 Блюдо «Картофель, запеченный со свинойной» должно подаваться в порционной сковороде, в которой изготавливалось. Порционную сковороду устанавливают на мелкую столовую тарелку, покрытую бумажную салфеткой

5.2. Температура подачи 65°С.

5.3. Срок реализации не более 2 часов с момента окончания технологического процесса.

5. Показатель качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели блюда:

внешний вид – Поверхность равномерно окрашена, без подгорелых мест

консистенция – нежная

цвет – золотистый

вкус – Умеренно солёный, запечённого картофеля со свиной

запах – запечённого картофеля, свинины.

6.2. Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 20,7

Массовая доля жира, % (не менее) 3,1

Массовая доля соли, % (не менее) 0,7

Микробиологические показатели определяются по индексу 6.9.15 «Продукция общественного питания» СанПиН 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1г. продукта, не более 1×10^6 .

Бактерии группы кишечных палочек не допускаются в массе продукта, г 0,01.

Каугулазополотительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускаются в массе продукта, г 0,1

Потогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г 25

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Энергетическая ценность,Ккал/кДж
10,11	11,17	935	280/800

Ответственный разработчик _____

Технолог _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий столовой _____ . «_____» _____ 2015 г.

Продолжительность приема пищи одним потребителем

Наименование	Продолжительность приема пищи, мин.
<i>Столовая общедоступная:</i>	
Завтрак	20
Обед	30
Ужин	30
<i>Столовая диетическая:</i>	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	30
<i>Столовая при производственном предприятии (общий и диетический залы):</i>	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	20
<i>Столовая при вузе (зал отпуска студентам блюд по абонентам):</i>	
Завтрак	15
Обед	20
Ужин	15
<i>Ресторан, реализующий в дневное время обеденную продукцию:</i>	
День	40
вечер	150 (2,5ч)
<i>Ресторан при гостинице:</i>	
Завтрак	30
Обед	40
Ужин	100 (1,6ч)
<i>Ресторан:</i>	
День	40
Вечер	150 (2,5ч)
<i>Ресторан, реализующий в дневное время комплексные обеды:</i>	
День	30
Вечер	150 (2,5ч)
<i>Кафе с самообслуживанием:</i>	
День	30
Вечер	40
<i>Кафе с обслуживанием официантами:</i>	
День	40
Вечер	120 (2,0ч)
<i>Специализированные кафе:</i>	
Утро	20
День	30
Вечер	30
<i>Кафе – мороженое:</i>	
День	30
Вечер	50
Детское кафе	30
Кафе – автомат	20
<i>Закусочная:</i>	
Утро	20
День	30

Вечер	20
<i>Шашлычная (обслуживание официантами):</i>	
Утро	40
День	60
Вечер	100 (1,6ч)
<i>Пивной бар (обслуживание официантами):</i>	
День	40
Вечер	60
Самообслуживание:	
Через стойку	20
Через автомат	20
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	15
<i>Ресторан железнодорожный и при аэровокзале:</i>	
Утро, день	40
вечер	100 (1,6)

**Примерные графики загрузки залов предприятий
Общественного питания различного типа**

1. Столовые общедоступные и диетические

Часы работы	общедоступная		Диетическая	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя за- грузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
<i>Завтрак</i>				
8 - 9	3	30	2	60
9 - 10	3	20	2	40
10 - 11	3	20	2	20
Итого				
<i>Обед</i>				
11 - 12	2	40	1,5	70
12 - 13	2	70	1,5	90
13 - 14	2	90	1,5	80
14 - 15	2	80	1,5	60
15 - 16	2	40	1,5	40
16 - 17	Перерыв			
Итого				
<i>Ужин</i>				
17 - 18	2	30	2	40
18 - 19	2	40	2	40
19 - 20	2	20	2	30
Итого				

2. Столовая при производственном предприятии

Часы работы	Для работающих		Для работающих и населения	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
6.30 – 7.30	4	50	4	50
11 – 12.20	4	100	4	100
12.20 - 13			2	80
13 – 14			3	60
14 – 15			3	50
15 – 16			3	20
16 – 17			3	20
17 – 18			3	40
18 – 19	Перерыв			
19 - 20	3	89	3	89

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 питанием – 100%, продолжительность обеденного перерыва в основную смену – 1ч 20мин.

3. Диетический зал столовой при производственном предприятии

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
<i>Первая смена</i>		
6.30 – 7.30 (завтрак)	4	50
11 – 12.20 (обед)	4	100
<i>Вторая смена</i>		
14.30 – 15.30 (обед)	3	50
19 – 20 (ужин)	3	89

Режим питания двухразовый: завтрак и обед для первой смены, обед и ужин для второй.

4. Столовая для студентов и обслуживающего персонала (питание по абонентам)

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
<i>завтрак</i>		
7.30 - 8	2	20
8 - 9	4	20
<i>Обед</i>		
12 – 13	3	60
13 – 14	3	90
14 - 15	3	60
<i>Ужин</i>		
17.30 - 18	2	20
18 - 19	4	20

5. Диетический зал студенческой столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
<i>Завтрак</i>		
8 - 9	4	30
7.30 - 8	2	40
<i>Обед</i>		
12 – 13	2.5	80
13 – 14	2.5	90
14 - 15	2.5	70
<i>Ужин</i>		
17.30 - 18	2	40
18 - 19	4	30

6. Зал профессорско – преподавательского состава

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
<i>Обед</i>		
12 – 13	2.5	30
13 – 14	2.5	90
14 – 15	2.5	60
15 - 16	2.5	20

7. Городской ресторан

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
11 – 12	1.5	20
12 – 13	1.5	30
13 – 14	1.5	90
14 – 15	1.5	70
15 – 16	1.5	40
16 – 17	1.5	30
17 - 18	Перерыв	
18 – 19	0.4	50
19 – 20	0.4	100
20 – 21	0.4	90
21 – 22	0.4	80
22 - 23	0.4	40

8. Ресторан при гостинице

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	2	40
9 – 10	2	60
10 – 11	1.5	30
11 – 12	1.5	40
12 – 13	1.5	100
13 – 14	1.5	90
14 – 15	1.5	80
15 – 16	1.5	50
16 – 17	1.5	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.6	70
19 – 20	0.6	100
20 – 21	0.6	80
21 – 22	0.6	70
22 - 23	0.6	60

Процент загрузки с 8 до 10 часов утра принят с учетом обслуживания в утренние часы по типу «шведский стол».

9. Городской ресторан, реализующий экспресс – обеды

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.		Средняя загрузка зала, %	
	Общий зал	Экспресс - обеды	Общий зал	Экспресс - обеды
11 – 12	1	2	20	30
12 – 13	1	2	30	70
13 – 14	1	2	80	90
14 – 15	1	2	70	80
15 – 16	1	2	40	20
16 – 17	1	2	30	2-
17 – 18	Перерыв			
18 – 19	0.4	-	50	-
19 – 20	0.4	-	100	-
20 – 21	0.4	-	90	-
21 – 22	0.4	-	80	-
22 - 23	0.4	-	40	-

10. Ресторан железнодорожный

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1.5	30
9 – 10	1.5	40
10 – 11	1.5	50
11 – 12	1.5	60
12 – 13	1.5	90
13 – 14	1.5	90
14 – 15	1.5	70
15 – 16	1.5	60
16 – 17	1.5	40
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.6	50
19 – 20	0.6	60
20 – 21	0.6	60
21 – 22	0.6	50
22 – 23	0.6	50
23 - 24	0.6	40

11. Ресторан при аэровокзале

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч.	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	1.5	40
9 – 10	1.5	50
10 – 11	1.5	60
11 – 12	1.5	70
12 – 13	1.5	90
13 – 14	1.5	90
14 – 15	1.5	80
15 – 16	1.5	70
16 – 17	1.5	50
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.6	40
19 – 20	0.6	70
20 – 21	0.6	80
21 – 22	0.6	80
22 – 23	0.6	65
23 - 24	0.6	60

12. Кафе

Часы работы	Самообслуживание		Обслуживание официантами	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	2	50	-	-
9 – 10	2	30	-	-
10 – 11	2	30	1.5	30
11 – 12	2	40	1.5	40
12 – 13	2	90	1.5	90
13 – 14	2	90	1.5	100
14 – 15	2	100	1.5	90
15 – 16	2	60	1.5	50
16 – 17	Перерыв			
17 – 18	2	40	1.5	30
18 – 19	2	60	0.5	60
19 – 20	1.5	90	0.5	90
20 – 21	1.5	90	0.5	90
21 – 22	-	-	0.5	60

13. Столовая общедоступная, работающая вечером как кафе

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
<i>Завтрак</i>		
8 – 9	3	30
9 – 10	3	20
10 – 11	3	20
<i>Обед</i>		
11 – 12	2	40
12 – 13	2	70
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	2	50
16 – 17	2	30
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.5	30
19 – 20	0.5	90
20 – 21	0.5	90
21 – 22	0.5	60

14. Специализированное кафе

Часы работы	Кафе-кондитерская		Кафе-мороженое		Кафе детское	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	загрузка зала, %
9 – 10	3	30	-	-	2	40
10 – 11	3	50	-	-	2	40
11 – 12	3	60	2	30	2	40
12 – 13	3	90	2	60	2	80
13 – 14	3	90	2	80	2	80
14 – 15	3	90	2	50	2	70
15 – 16	3	60	2	30	2	50
16 – 17	3	40	2	20	2	20
17 – 18	Перерыв					
18 – 19	2	70	2	50	-	-
19 – 20	2	90	1.2	60	-	-
20 – 21	2	60	1.2	60	-	-
21 – 22	2	50	1.2	30	-	-

15. Кафе – автомат

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	30
9 – 10	3	40
10 – 11	3	40
11 – 12	3	50
12 – 13	3	100
13 – 14	3	100
14 – 15	3	90
15 – 16	3	60
16 – 17	Перерыв	
17 – 18	3	40
18 – 19	3	60
19 – 20	3	40

16. Закусочная

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
8 – 9	3	40
9 – 10	3	50
10 – 11	3	50
11 – 12	2	50
12 – 13	2	90
13 – 14	2	90
14 – 15	2	90
15 – 16	3	60
16 – 17	Перерыв	
17 – 18	3	30
18 – 19	3	50
19 – 20	3	60
20 - 21	3	30

17. Пивной бар

Часы работы	Обслуживание официантами		Самообслуживание через стойку		Самообслуживание через автомат	
	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10 – 11	-	-	3	70	3	60
11 – 12	-	-	3	90	3	70
12 – 13	1.5	80	3	90	3	70
13 – 14	1.5	90	3	90	3	90
14 – 15	1.5	80	Перерыв			
15 – 16	1.5	80	3	90	3	70
16 – 17	1.5	70	3	90	3	90
17 – 18	1.5	90	3	90	3	90
18 – 19	1.0	90	3	70	3	70
19 – 20	1.0	70	-	-	-	-

18. Шашлычная с обслуживанием официантами

Часы работы	Оборачиваемость места за 1ч, раз	Средняя загрузка зала, %
10 – 11	1.5	40
11 – 12	1.5	60
12 – 13	1.0	80
13 – 14	1.0	100
14 – 15	1.0	90
15 – 16	1.0	90
16 – 17	1.0	60
17 – 18	Перерыв	
18 – 19	0.6	70
19 – 20	0.6	100
20 – 21	0.6	100
21 - 22	0.6	80

Оборачиваемость мест на предприятиях общественного
питания различного типа

Тип предприятия	Оборачиваемость одного места в день, раз
Столовая:	
Общедоступная	7-9
Общедоступная с диетическим отделением (20% от числа мест)	7-9
Для обслуживания малоимущих	7
Диетическая	9
Ресторан	4-6
Кафе	9/15
Кафе специализированные:	
Кафе-мороженое, кафе-кондитерская, кафе творожно-яичное, чайная	20
Кафе детское	10-12
Кафе молодежное	9/15
Закусочные специализированные:	
Бар винный, коктейль-бар	10/20
Гриль-бар	10/16
Пивной бар	10/18
Кафетерий	20
Специализированные предприятия быстро- го обслуживания (мясные, мучные, сме- шанной 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
Обед	3
Ужин	2
При производственном предприятии (комплексный рацион):	
Завтрак	3
Обед	3 – 4
Ужин	3
При вузах:	
Завтрак	2
Обед	3
Ужин	2
Ресторан:	
Городской и при гостиницах:	3.5
Днем	3
Вечером	4
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
Закусочная с самообслуживанием:	
Пирожковая	1
Чебуречная	2
Сосисочная	2
Пельменная (вареничная)	2
Закусочная с обслуживанием официантами:	
Шашлычная	2.5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания (мясные, мучные, смешанной специал.)	1.5

Коэффициент потребления блюд в зависимости
от типа предприятия

Предприятия общественного питания	коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных блюд			
		холодных	I - х	II - х	Слад-ких
	m	mх	mI	mII	mсл
СТОЛОВЫЕ					
Открытого типа	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При промышленных предприятиях					
По абонеентам (обед)	3,0-4,0				
При вузах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
завтрак	1,8	0,5	-	1,0	0,3
Обед (свободный выбор блюд)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Обед (по абонеентам)	3,0-4,0				
ужин	1,5	0,5	-	0,8	0,2
РЕСТОРАНЫ					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские, работающие днем по сокращенному меню:					
днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
КАФЕ					
Общего типа					
С самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные					
1. С самообслуживанием					
Молочные	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерские	0,3	-	-	-	0,3
2. С обслуживанием официантами					
молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
мороженое	1,0	-	-	-	1,0
ЗАКУСОЧНЫЕ					
1. С самообслуживанием					
Общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	-
Сосисочные	1,2	0,4	-	0,8	-
пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	-
2. С обслуживанием официантами					
шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	-
ДОМОВАЯ КУХНЯ	2,2	0,33	0,66	1,0	0,11

Примерное соотношение различных блюд,
выпускаемых предприятиями общественного питания
различного типа

1. Столовая общедоступная и диетическая со свободным выбором блюд, %

Блюда	завтрак		обед		ужин	
	от общего кол-ва	от данной группы	от общего кол-ва	от данной группы	от общего кол-ва	от данной группы
<u>Холодные блюда и закуска:</u> рыбные, мясные, салаты молоко и кисломолочные продукты	35		20		35	
		70		70		70
		30		30		30
<u>Супы:</u> прозрачные, заправочные, пюре-образные молочные, холодные, сладкие			25	90		
				10		
<u>Вторые горячие блюда:</u> рыбные, мясные, овощные, крупяные, яичные и творожные	50		35		50	
		60		80		60
		40		20		40
<u>Сладкие блюда и горячие напитки</u>	15		20		15	

2. Рестораны, %

Блюда	При гостинице		При вокзале		Городской	
	от общего кол-ва	от данной группы	от общего кол-ва	от данной группы	от общего кол-ва	от данной группы
<u>Холодные закуска:</u> рыбные мясные салаты кисломолочные продукты	30/45		25		45	
		25/30		25		25
		30/35		30		30
		35/25		35		40
		10/10		10		5
<u>Горячие закуска</u>	5	100	5	100	5	100

Супы: прозрачные заправочные молочные холодные сладкие	25		30		10	
		35		15		20
		75		75		70
		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 и творожные		5/5	10	10		10
Сладкие блюда и горячие напитки	10/15		5		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.

3. Закусочные, %

Блюда	Закусочная		Пельменная		Шашлычная		Пирожковая		Сосисочная	
	От общего кол-ва блюд	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От данной группы
Холодные блюда и закуски	35		20		25		50		35	
Гастрономические продукты		50		30		40		-		-
Салаты		35		50		60		-		70
Молоко и кисломолочные продукты		15		20		-		100		30
Супы	10		15		10		50		-	-
Вторые горячие блюда:	50		60		60		-		65	
рыбные		15		-		10		-		-
мясные		70		90		90		-		-
яичные и творожные		15		10		-		-		-
Сладкие блюда и горячие напитки	5 5 5 5									

4. Кафе, %

Блюда	Кафе		Молодежное		Детское		Молочное		Кондитерская	
	От общего кол-ва блюд	От данной группы блюд	От общего кол-ва блюд	От данной груп-пы	От общего кол-ва блюд	От данной груп-пы	От общего кол-ва блюд	От данной груп-пы	От общего кол-ва блюд	От данной груп-пы
Холодные блюда и закуски	35		35		30		35		30	
Гастрономические продукты		60		50		15		-		-
Салаты		20		20		45		-		-
Молоко и кисломолочные продукты		20		30		40		100		100
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 и горячие напитки	20		25		20		10		70	

1. Коэффициент трудоемкости блюд

Наименование	Коэффициент трудоемкости	
	с чисткой и резкой овощей и картофеля	без чистки и резки овощей и картофеля
Холодные блюда и закуски		
Винегрет овощной	1,1	0,5
Винегрет овощной с сельдью или рыбой	1,6	1,1
Голубцы овощные под маринадом собственного приготовления (холодные)	2,7	1,3
Грибы соленые с луком	0,4	0,3
Икра из свежих баклажанов, кабачков и овощей	1,5	0,6
Капуста провансаль промышленного производства	0,2	0,2
Капуста маринованная собственного приготовления	1,2	0,5
Консервы овощные разные порциями без гарнира	0,3	0,3
Котлеты картофельные под маринадом собственного приготовления	2,1	0,8
Редька с маслом или сметаной	1,2	0,9
Салат из квашеной капусты промышленного производства	0,4	0,4
Салат из соленых огурцов и соленых помидоров	0,4	0,4
Салат из зеленого лука со сметаной	1,5	0,4
Салат из свежих огурцов	0,9	0,6
Салат из редиса	1,2	0,9
Салат из белокочанной и краснокочанной капусты	1,1	0,7
Салат из свежих помидоров	1,0	0,6
Салат картофельный	1,2	0,4
Свекла маринованная собственного приготовления	1,2	0,5
Салат из свеклы	1,2	0,5
Салат из редиса с огурцом и яйцом в сметане	1,5	1,0
Салат грибной	1,5	1,3
Салат из крабов под майонезом промышленного производства	1,5	1,0
Салат овощной с яйцом	1,5	,9
Салаты мясные и рыбные	2	1,2
Салат из птицы и дичи	2,2	1,4
Тыква маринованная	1,2	0,6
Яйцо под майонезом с гарниром (майонез промышленного производства)	1,2	0,6
Яйцо рубленое	0,5	0,4
Блюда из рыбы		
Икра кетовая, зернистая и паюсная с маслом	0,4	0,4
Крабы с луком или под майонезом промышленного производства без гарнира	0,5	0,4
Крабы заливные	1,8	1,6
Рыба свежая отварная холодная с гарниром	1,2	1,0
Рыба жареная без гарнира	0,7	0,7
Рыба с гарниром под майонезом промышленного производства	1,3	1,1
Рыба с гарниром под майонезом собственного приготовления	2,0	1,5

Рыба под маринадом собственного приготовления	1,4	1,0
Рыба фаршированная	2,0	1,8
Рыба заливная	3,0	2,4
Сельдь без гарнира	0,6	0,6
Сельдь с гарниром	1,5	1,1
Сельдь натуральная с картофелем и маслом	1,3	0,6
Сельдь рубленая с гарниром	2,8	2,0
Семга с луком	0,6	0,5
Тефтели рыбные под маринадом	1,6	1,2
Блюда из мяса, птицы и дичи		
Баранина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Биточки рубленые без гарнира	0,6	0,5
Котлеты рубленые без гарнира	0,6	0,5
Мясо жареное с овощным гарниром	1,2	0,6
Мясо отварное без гарнира	0,4	0,4
Птица холодная с овощным гарниром	1,5	0,9
Паштет из печени	1,5	1,3
Студень промышленного производства	0,2	0,2
Студень собственного производства	1,0	0,7
Свинина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Телятина жареная с овощным гарниром	1,2	0,6
Язык холодный с овощным гарниром	1,2	0,5
Гастрономия и консервы разные		
Гастрономия мясная и рыбная без гарнира	0,4	0,4
Гастрономия мясная и рыбная с огурцом или помидорами	0,6	0,6
Гастрономия мясная и рыбная с гарниром	1,1	0,6
Кильки зачищенные без гарнира	0,5	0,5
Кильки зачищенные с луком	0,6	0,5
Консервы разные порциями без гарнира	0,3	0,3
Лососина, балык и т.п. порциями	0,5	0,5
Шпроты с яйцом и луком	0,6	0,5
Бутерброды		
Бутерброды с вареными колбасами	0,2	0,2
Бутерброды с копчеными колбасами	0,3	0,3
Бутерброды с сыром	0,3	0,3
Бутерброды с икрой или маслом	0,3	0,3
Бутерброды с ветчиной или рыбной гастрономией	0,3	0,3
Бутерброды с килькой и яйцом	0,6	0,6
Бутерброды с жареным мясом, жареной рыбой и другой собственной продукцией	0,6	0,6
Бутерброды с салатом из овощей	1,0	0,9
Бутерброды с заливной кулинарией	1,0	0,9
Бутерброды со свежей рыбой и овощным салатом	1,3	1,2
Бутерброды с паштетом	1,5	1,5
Супы		
Борщи разные:		
из консервированных овощей	0,5	0,5
на мясном бульоне	1,7	0,5
вегетарианские	1,5	0,4
Борщ украинский с галушками	2,1	0,8
Рассольники	1,7	0,7
Рассольник порционный из белых кореньев	2,0	1,0

Баранина отварная	0,6	0,5
Баранина жареная	0,5	0,5
Бифштекс натуральный	0,7	0,7
Бифштекс рубленый	0,6	0,6
Бефстроганов	1,3	1,1
Бифштекс натуральный с яйцом	0,8	0,8
Бифштекс натуральный с луком	1,5	0,7
Бифштекс рубленый с яйцом	0,7	0,7
Бифштекс рубленый с луком	1,4	0,6
Биточки рубленые	0,7	0,6
Биточки мясные паровые	0,9	0,8
Говядина отварная	0,6	0,5
Говядина жареная	0,5	0,5
Гуляш мясной	0,7	0,6
Говядина духовая (с гарниром)	1,8	1,1
Голубцы мясные	2,1	1,6
Зразы рубленые	1,2	0,8
Кролик жареный	0,5	0,5
Колбаса жареная	0,4	0,4
Котлеты мясные рубленые жареные	0,7	0,6
Котлеты мясные рубленые паровые	0,9	0,8
Котлеты отбивные и натуральные	1,1	1,1
Куры и цыплята жареные	1,0	0,9
Куры и цыплята отварные	0,9	0,8
Люля-кебаб	1,6	1,2
Лангет	0,7	0,7
Мясо в кисло-сладком соусе	0,9	0,5
Мясо тушеное	0,6	0,5
Мясо шпигованное	0,7	0,6
Почки по-русски и жареные в сметане	1,2	0,8
Печень жареная	0,5	0,5
Плов из баранины	0,9	,7
Помидоры, фаршированные мясом	1,8	1,4
Рагу из баранины или потрохов птицы	1,0	0,6
Ромштекс	0,8	0,8
Ростбиф	0,5	0,5
Свинина жареная	0,5	0,5
Солянка мясная на сковороде	2,5	1,8
Суфле и пудинги мясные	0,9	0,9
Сосиски и сардельки	0,3	0,3
Свинина тушеная	0,6	0,5
Телятина отварная	0,6	0,5
Телятина жареная	0,5	0,5
Тефтели рубленые	0,8	0,6
Шницель рубленый	0,8	0,7
Шницель отбивной	1,1	1,1
Шашлыки с луком	1,4	1,1
Чахохбили	1,3	0,7
Эскалоп	0,7	0,7
Язык	0,5	0,5
Блюда из овощей		
Баклажаны жареные	1,9	1,1

Голубцы овощные	2,2	1,1
Горошек зеленый свежемороженный в масле	0,5	0,5
Запеканки и рулеты картофельные фаршированные	2,6	1,2
Зразы картофельные	3,3	1,6
Капуста тушеная	0,9	0,4
Капуста белокочанная, соус сухарный	0,9	0,3
Кабачки фаршированные	2,4	1,1
Кабачки жареные	2,0	0,9
Картофель в молочном или сметанном соусе	1,2	0,3
Картофель отварной	1,2	0,4
Картофельное пюре	1,2	0,4
Картофель жареный	2,7	0,7
Консервы овощные, бобовые, мясорастительные в горячем виде	0,4	0,4
Котлеты картофельные с соусами	2,0	1,0
Котлеты капустные	2,0	1,2
Котлеты морковные	2,3	1,1
Крокеты картофельные	3,3	1,6
Морковное пюре	1,8	0,6
Морковь в молочном соусе	1,8	0,6
Перец фаршированный	2,4	1,2
Пудинги и суфле овощные	2,4	1,2
Пирожки картофельные	3,3	1,6
Рагу из овощей	2,5	0,8
Тыква жареная	2,0	1,0
Блюда из круп и макарон		
Биточки крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Запеканка крупяная	0,6	0,5
Запеканка с мясом крупяные	1,0	0,8
Запеканки из макаронных изделий с мясом	0,8	,6
Котлеты крупяные со сладким, грибным или молочным соусом	1,0	1,0
Каши из разных круп вязкие и жидкие	0,2	0,2
Каши рассыпчатые разные	0,3	0,3
Каши молочные разные	0,3	0,3
Каши диетические протертые разные	1,0	1,0
Каша пшеничная с тыквой	0,4	0,3
Крупеник с творогом	0,5	0,5
Макаронные изделия отварные с маслом и сыром, макаронные изделия в томате	0,6	0,6
Макаронники	0,5	0,5
Макаронные изделия отварные	0,3	0,3
Пудинги крупяные, сухарные	0,5	0,5
Мучные кулинарные изделия		
Блины	1,0	1,0
Блинчики с творогом, вареньем	1,4	1,4
Блинчики с мясом, яблоками и блинчатый пирог с различными начинками	1,7	1,7
Кулебяки из кислого теста с капустой	0,9	0,6
Кулебяки из кислого теста с прочими начинками	0,7	0,7
Открытые пироги из кислого теста	0,6	0,6

Оладьи	0,8	0,8
Пельмени промышленного производства	0,6	0,6
Пироги слоеные (100г)	1,0	1,0
Пельмени разные собственного производства	2,5	2,3
Штучные ватрушки из кислого теста	0,5	0,5
Блюда из яиц и творога		
Запеканка творожная	0,4	0,4
Омлет паровой	0,6	0,6
Омлет из меланжа	0,3	0,3
Омлет натуральный	0,4	,4
Пудинги творожные	0,5	0,5
Сырники	0,9	0,9
Сырковая масса со сметаной	0,2	0,2
Творог со сметаной и сахаром	0,4	0,4
Творог с молоком	0,4	0,4
Творог протертый со сметаной (диетический)	0,8	0,8
Яичница натуральная	0,4	0,4
Яичница с гарниром	0,7	0,7
Желе из концентратов и молока	0,3	0,3
Какао	0,2	0,2
Кисель из лимона	0,4	0,4
Кисель из сиропа, порошка, соусов и повидла	0,1	0,1
Кисель из сухофруктов	0,5	0,5
Кисель из сливы	0,3	0,3
Кисель из консервированных фруктов (ассорти)	0,3	0,3
Компот из сухофруктов	0,3	0,3
Кисель молочный	0,3	0,3
Компот из свежих фруктов	0,3	0,3
Лимоны порциями	0,2	0,2
Муссы различные	0,7	0,7
Пюре из яблок	1,3	1,3
Кофе на молоке	0,2	0,2
Чай	0,1	0,1
Чай с лимоном	0,2	0,2
Кофе черный	0,1	0,1
Прочие изделия		
Ацидофилин	0,2	0,2
Кефир с сахаром	0,2	0,2
Молоко кипяченое	0,2	0,2
Масло сливочное	0,2	0,2
Сметана порциями	0,2	0,2
Яйцо вареное	0,2	0,2
Гарниры		
Крупяные, макароны, капуста квашеная	0,1	0,1
Сложные и овощные	0,7	0,2
Жареный картофель	1,1	0,3

2. Коэффициент трудоемкости на изготовление полуфабрикатов, отпускаемых из столовых в филиалы и другие предприятия

Наименование	коэффициент
Азу	1,4
Антрекот	0,4
Бефстроганов	1,0
Бифштекс рубленый	0,4
Бифштекс натуральный	0,4
Биточки мясные рубленые	0,4
Гуляш	0,4
Голубцы мясные	1,6
Голубцы овощные	1,2
Зразы мясные фаршированные	0,7
Котлеты мясные рубленые	0,4
Котлеты натуральные из телятины или свинины	0,6
Котлеты отбивные натуральные из свинины, телятины, баранины	0,6
Лангет	0,4
Пельмени разные собственного приготовления	2,3
Рагу из баранины и кролика	0,9
Ромштекс	0,6
Рыба (в натуральном виде) кусками	0,6
Шашлыки	0,9
Эскалоп	0,3

3. Коэффициент трудоемкости на изготовление блюд из полуфабрикатов

Наименование	коэффициент
Азу	0,8
Антрекот	0,3
Бефстроганов	0,3
Бифштекс рубленый	0,2
Бифштекс натуральный	0,3
Биточки мясные рубленые	0,3
Гуляш	0,3
Голубцы мясные	0,3
Голубцы овощные	0,3
Зразы мясные фаршированные	0,5
Котлеты мясные рубленые	0,3
Котлеты натуральные из телятины или свинины	0,5
Котлеты отбивные натуральные из свинины, телятины, баранины	0,5
Лангет	0,3
Пельмени разные собственного приготовления	0,2
Рагу из баранины и кролика	0,9
Ромштекс	0,2
Рыба (в натуральном виде) кусками	0,3
Шашлыки	0,5
Эскалоп	0,4

Примечание. Коэффициенты трудоемкости показаны без гарнира

4. Коэффициент трудоемкости на изделия, отпускаемые из столовых
в филиалы и другие предприятия

Наименование	Единица измерения	коэффициент
Изделия из рыбы		
Рыба под маринадом	шт.	9,0
Крабы заливные	шт.	9,0
Сельдь рубленая	шт.	10,0
Рыба жареная (порциями)	шт.	8,0
Рыба заливная (порциями)	шт.	12,0
Рыба фаршированная незаливная	шт.	22,0
Рыба с костным скелетом потрошенная без голов и хвостов тушками непластованная	шт.	4,0
Рыба с хрящевым скелетом звеньями, подшпаренная с хрящами и кожей	шт.	4,0
Рыба с хрящевым скелетом, изрезанная на порции в сыром виде и вновь подшпаренная	шт.	8,0
Филе рыбы с костным скелетом с кожей или без кожи	шт.	8,0
Изделия из мяса и мясопродуктов		
Голубцы с мясом и рисом или рисом и овощами	шт.	1,0
Шницель отбивной свиной, телячий	шт.	1,0
Зразы фаршированные мясные	шт.	1,1
Свинина отбивная жареная	шт.	1,1
Мозги жареные	шт.	1,2
Мясо отварное, говядина, свинина, баранина, телятина	кг.	6,0
Студень собственного производства	шт.	5,0
Вымя, сердце, печенка, языки отварные	шт.	6,0
Капуста тушеная со свиной, говядиной	шт.	6,0
Ростбиф, говядина тушеная, кролик жареный	шт.	7,0
Плов из баранины	шт.	3,0
Поросенок жареный	шт.	7,0
Птица жареная	шт.	7,0
Печень жареная	шт.	5,0
Почки, сердце, рубец по-русски в соусе	шт.	9,0
Язык заливной, мясо заливное	шт.	10,
Блинчики с мясом необжаренные	шт.	9,0
Паштет из печени	шт.	20,0
Мясной или рыбный фарш сырой незаправленный	шт.	3,0
Котлетная масса	шт.	3,0
Мясо, свинина, телятина и баранина мякотью крупными кусками (зачищенная)	шт.	2,0
Домашняя птица потрошенная целыми тушками	шт.	3,0
Прочие изделия		
Сырники из творога жареные	шт.	0,4
Котлеты, биточки крупяные жареные	шт.	0,5
Каши рассыпчатые с маслом	шт.	3,0
Макаронны в томате с овощами	шт.	3,0
Блинчики с творогом, повидлом необжаренные	шт.	9,0

Примечание: на сырники и котлеты, биточки крупяные нежареные коэффициент трудоемкости уменьшается на 0,2

Длина рабочего места на одного работника на предприятиях
общественного питания

Наименование операций	Длина рабочего места, м
Доочистка 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

Нормы площадей залов (без раздаточных)

Наименование предприятия	Норма площади на 1 место в зале, м ²
Столовые:	
Общедоступные и при высших учебных заведениях	1,6
В средних специальных учебных заведениях	1,3
В профессионально-технических училищах	0,8
В пионерских лагерях	1,4
В школах и школах-интернатах:	
До 80 мест в зале	0,7
Свыше 80 мест в зале	0,65
В санаториях, санаториях-профилакториях, домах (пансионатах) отдыха, базах отдыха, молодежных лагерях, туристических базах:	
При самообслуживании (включая раздаточную линию)	1,8
При обслуживании официантами	1,4
рестораны	1,8
Кафе, закусочные, пивные бары	1,4
Кафе-автоматы, безалкогольные бары, туристические хижины, приюты	1,2

Учебное издание

Филатова Н.Н.

**Методические указания
по выполнению курсовой работы
по профессиональному модулю ПМ. 06
Организация работы структурного подразделения
специальность 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

учебно-методическое пособие

Редактор Лебедева Е.М.

Подписано к печати 14.02.2018 г. Формат 60x84 ¹/₁₆.

Бумага офсетная. Усл. п. л. 2,84. Тираж 25 экз. Изд. № 5508.

Издательство Брянского государственного аграрного университета
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ