

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

по направлению: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
для студентов, обучающихся по основной образовательной программе и
сокращенной образовательной программе
в 2018-2019 учебном году

1. Организация работы ресторана (специализированного и неспециализированного) на 30-80 мест.
2. Организация работы ресторана при гостинице на 50-100 мест.
3. Организация работы ресторана при вокзале на 50-150 мест.
4. Организация работы баров, (пивных, молочных, винных, коктейль-баров, гриль-баров и др.) на 20-50 мест.
5. Организация работы кафе-кондитерской на 20-40 мест с магазином кулинарии на одно рабочее место.
6. Организация работы кафе (специализированного, неспециализированного) на 25-50 мест.
7. Организация работы кафе при гостинице на 20-100 мест.
8. Организация работы кафе при вокзале на 20-100 мест.
9. Организация работы столовой на 40-100 мест.
10. Организация работы школьной столовой на 40-150 мест.
11. Организация работы столовой при промышленном предприятии на 40-100-мест.
12. Организация работы столовой в учебном заведении (ВУЗ, СУЗ) на 40-100 мест.
13. Организация работы столовой при учреждении на 30-100-мест.
14. Организация работы диетической (вегетарианской) столовой на 40-100 мест.
15. Организация работы пищеблока санатория на 40-100 мест.
16. Организация работы закусочной на 40-60 мест.
17. Организация работы предприятия быстрого обслуживания (специализированного и неспециализированного) на 20-100 мест.
18. Организация работы цеха по выпуску булочных и мучных кондитерских изделий, выпускающий 1,0- 6,0 тонн/тыс. изделий в сутки/смену.
19. Организация работы кондитерского цеха производительностью 2,0-3,5 тонн/тыс. изделий в сутки/смену с магазином кулинарии на одно рабочее место.
20. Организация работы кондитерского цеха (столовой-заготовочной, ресторана, кафе, кафе-кондитерской) выпускающего 1,0-6,0 тыс. изделий в сутки/смену.

21. Организация работы кулинарного (пирожкового) цеха столовой-заготовочной, выпускающего 1,0-4,0 тонн готовой продукции в сутки/смену.
22. Организация работы кулинарного цеха при торговом предприятии, выпускающего 1,0-2,0 тонны готовой продукции в сутки/смену.
23. Организация работы заготовочного цеха по производству полуфабрикатов (мясных, рыбных, из птицы, овощных) производительностью 1,0-4,5 тонны в сутки/смену.
24. Организация работы мясного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-5,0 тонн сырья в сутки/смену.
25. Организация работы птицегольевого цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-2,5 тонн сырья в сутки/смену.
26. Организация работы рыбного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 1,0-1,5 тонн в сутки/смену.
27. Организация работы овощного цеха столовой-заготовочной, перерабатывающего 5,0-8,0 тонн сырья в сутки/смену.
28. Организация работы комплексного предприятия:
 - услуги кейтеринга (100-300 мест) - предприятие быстрого обслуживания (20-50 мест);
 - ресторан (40-100 мест) - бар (20-70 мест);
 - ресторан (40-100 мест) – предприятие быстрого обслуживания (20-80 мест);
 - кафе (40-80 мест) - предприятие быстрого обслуживания (20-50 мест);
 - кафе (30-80 мест) – бар (20-50 мест).

ГРАФИК СДАЧИ ЧАСТЕЙ ВКР

Этапы и сроки

выполнения ВКР для студентов группы **ТПз-42**
направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Календарный план выполнения и представления выпускной квалификационной работы

№ п/п	Наименование частей работы	Выполнение ВКР			
		План		Факт	
		Срок	%	Срок	%
1	Введение	24.11-28.11			
2	Технико-экономическое обоснование				
4.3	Охрана труда и техника безопасности				
3	Технологическая часть	29.11-12.12			
4.1	Архитектурно-строительный раздел				

4.2	Инженерное обеспечение предприятия	13.12-19.12			
4.4	Организационный раздел				
5	Экономическая часть	20.12-31.12			
6	Выводы, заключения				
7	Графическая часть	01.01-10.01			

СТРУКТУРА ВКР

Введение

1. Техничко-экономическое обоснование
2. Технологическая часть
3. Проектно-организационная часть
 - 3.1 Архитектурно-строительный раздел
 - 3.2 Инженерное обеспечение предприятия
 - 3.3 Охрана труда и техника безопасности
 - 3.4 Организационный раздел
4. Экономическая часть

Заключение

Список литературы

Приложения

Графическая часть

ВОПРОСЫ К ГОСУДАРСТВЕННОМУ ЭКЗАМЕНУ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Характеристика и технологические особенности приготовления кулинарной продукции Арабских стран, Китая и Японии.
2. Мясная и рыбная гастрономия: ассортимент, оценка качества, технология приготовления и требования к качеству холодных блюд из мяса и рыбы. Санитарные требования к производству, хранению и реализации холодных блюд из мяса и рыбы.
3. Рыбная продукция: ассортимент, оценка качества. Технология производства полуфабрикатов из рыбы с костным и хрящевым скелетом, нормы отходов и потерь при механической кулинарной обработке. Ассортимент полуфабрикатов для варки, припускания, жарки, условия и сроки хранения, показатели качества. Использование пищевых отходов. Санитарные требования, предъявляемые к работе рыбного цеха.
4. Яйца, яичные продукты, творог, ассортимент, оценка качества. Технология производства блюд из яиц и творога. Требования к качеству.
5. Мясо убойных животных, классификация и оценка качества мяса. Технология производства мясных крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное

назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных крупнокусковых полуфабрикатов.

6. Технология производства мясных порционных полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных порционных полуфабрикатов.
7. Строение мышечной ткани мяса убойных животных. Технология производства мясных мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, телятины. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к производству мясных полуфабрикатов.
8. Технология производства полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, кроликов и пернатой дичи. Ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов, условия и сроки хранения, требования к качеству. Меры по обеспечению санитарно - эпидемиологической безопасности при хранении, переработке и транспортировании сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из нее. Технология производства жареных блюд.
9. Технология производства рубленых полуфабрикатов из мяса и рыбы. Ассортимент полуфабрикатов, условия и сроки хранения. Санитарные требования к производству полуфабрикатов из рубленого мяса и рыбы.
10. Разделка туш убойных животных. Кулинарное использование отдельных отрубов. Технология производства бульонов: мясокостных, костных, из птицы, рыбных. Режим варки, состав готовых бульонов. Требования к качеству бульонов. Использование бульонов.
11. Классификация супов. Общая характеристика супов отдельных групп. Супы заправочные, технология их приготовления, ассортимент, показатели качества.
12. Технология производства пюреобразных, прозрачных, молочных и холодных супов. Ассортимент, требования к качеству. Санитарные требования, предъявляемые к приготовлению и реализации холодных супов.
13. Требования к качеству плодов и овощей. Технология производства салатов, винегретов и холодных овощных блюд, требования к их качеству. Использование полуфабрикатов высокой степени готовности для приготовления салатов и других холодных блюд и закусок. Санитарные требования, предъявляемые к производству указанных блюд.
14. Классификация соусов. Технология производства основных соусов: красного и белого. Требования к качеству. Товароведная оценка качества муки. Санитарные требования.
15. Молоко, молочная продукция, ассортимент, оценка качества. Технология производства сметанных, молочных, яично-масляных и холодных соусов. Ассортимент соусов, требования к их качеству. Санитарные требования.
16. Режимы и способы хранения картофеля и овощей. Технология производства

- блюд и гарниров из овощей и грибов. Ассортимент, потери массы и изменение ценности при тепловой кулинарной обработке, требования к качеству.
17. Требования к качеству муки, используемой при выработке мучных кондитерских изделий. Технология мучных кондитерских изделий, вырабатываемых из бисквитного и заварного теста. Требования к качеству полуфабрикатов и изделий.
 18. Ассортимент и оценка качества круп. Технология производства блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Изменения массы продуктов и их пищевой ценности при тепловой кулинарной обработке. Ассортимент блюд и гарниров, требования к их качеству.
 19. Технология производства блюд из отварной, припущенной и тушеной рыбы, отварных и припущенных нерыбных морепродуктов. Потери массы и изменение пищевой ценности рыбы при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к их качеству.
 20. Пищевая ценность рыбных блюд. Технология приготовления блюд из жареной и запеченной рыбы, жареных и запеченных нерыбных морепродуктов. Изменение массы и пищевой ценности рыбы при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к их качеству.
 21. Технология блюд из отварных и тушеных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины, телятины, субпродуктов). Изменение массы и пищевой ценности продуктов при тепловой обработке, ассортимент блюд, требования к качеству.
 22. Технология производства блюд из жареных и запеченных мясных продуктов (говядины, свинины, баранины, телятины, субпродуктов). Изменение массы и пищевой ценности при тепловой кулинарной обработке, ассортимент блюд, требования к качеству. Санитарные требования к качеству мясных продуктов.
 23. Ассортимент и оценка качества муки. Технология производства мучных блюд (пельменей, вареников, блинчиков, блинов, оладий). Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и тепловой кулинарной обработке. Требования к качеству мучных блюд.
 24. Технология производства сладких блюд и напитков на предприятиях общественного питания. Классификация, ассортимент, требования к качеству. Условия, сроки хранения и реализации.
 25. Требования к качеству сырья, используемого при выработке кондитерских изделий. Технология производства кондитерских изделий из песочного и слоеного теста. Требования к качеству теста и выпечных полуфабрикатов. Отделочные полуфабрикаты (кремы, сиропы, помадки и др.).
 26. Основы лечебного питания. Особенности технологии производства блюд и кулинарных изделий для лечебного питания. Требования к продуктам, используемым в диетпитании, ассортимент блюд.
 27. Переработка мяса диких животных. Производство готовых блюд из мяса диких животных в ресторанной кухне. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к сырью.

28. Характеристика и технологические особенности приготовления кулинарной продукции ведущих Европейских стран — Франции, Италии, Испании, Германии.
29. Ассортимент и оценка качества муки. Технология производства мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста (пирожков, беляшей, кулебяк, расстегаев). Приготовление фаршей. Физико-химические процессы, происходящие при замесе, брожении и выпекании. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.
30. Переработка сельскохозяйственной птицы и дичи. Характеристика сырья, включая санитарно-гигиенические требования. Производство и кулинарное использование полуфабрикатов. Отварные, припущенные и тушеные блюда из сельскохозяйственной птицы и дичи.

по дисциплине
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Классификация типов предприятий общественного питания. Общие требования к ним в соответствии с ГОСТ Р и ГОСТ (национальным стандартом РФ и межгосударственным стандартом)
2. Специализация предприятий общественного питания, виды. Требования к организации специализированных предприятий. Франчайзинг: сущность, опыт организации.
3. Сущность и особенности научно-технического прогресса в общественном питании. Направления НТП в общественном питании. Концентрация, специализация, кооперирование – их преимущества и особенности проявления в отрасли.
4. Совершенствование организации питания. Основные направления внедрения научно-технического прогресса в отрасли.
5. Формирование системы организации продовольственного и материально-технического снабжения предприятий общественного питания в условиях рынка.
6. Сущность и содержание организации производства. Оперативно-производственное планирование предприятий общественного питания.
7. Организация производства и труда в мясо-рыбном цехе, при изготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы.
8. Организация производства и труда в мясном цехе при изготовлении полуфабрикатов из мяса.
9. Организация производства и труда в рыбном цехе при изготовлении полуфабрикатов из рыбы.
10. Организация производства и труда в птичегольевом цехе при изготовлении полуфабрикатов из птицы.
11. Организация производства и труда в овощном цехе при изготовлении полуфабрикатов из картофеля и овощей.
12. Сборники рецептур блюд, и их назначение построение и использование в

работе предприятий общественного питания. Порядок разработки рецептур новых блюд, кулинарных и мучных кондитерских изделий. Фирменные блюда, кулинарные и кондитерские изделия.

13. Организация производства и труда в горячем и холодном цехах.
14. Организация вспомогательных цехов и служб (моечная столовой, кухонной посуды, сервизная, хлеборезка и др.).
15. Организация производства и труда в кондитерских цехах при изготовлении мучных кондитерских изделий.
16. Организация производства и труда в кулинарных цехах при изготовлении кулинарных изделий.
17. Методы и способы нормирования труда. Методика и техника проведения фотографии рабочего времени, самофотографии, хронометража.
18. Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ Р и ГОСТ (национальным стандартом РФ и межгосударственным стандартом)
19. Организация различных видов банкетов. Порядок обслуживания.
20. Модель рекламного процесса. Виды и средства рекламы на предприятиях общественного питания. Фирменный стиль предприятия и его значение для обеспечения конкурентоспособности. Продвижение ресторанных услуг.
21. Организация питания и обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания при учебных заведениях. Рациональное питание.
22. Организация питания и обслуживания потребителей в ресторанах, кафе, барах, кофейнях. Культура стола. Правила этикета поведения за столом.
23. Торговые помещения предприятий общественного питания. Состав, назначение и размещение. Оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем.
24. Организация питания и обслуживания пассажиров на различных видах транспорта.
25. Услуги общественного питания. Общие требования в соответствии с национальным стандартом РФ. Правила оказания услуг. Перспективы развития сферы услуг в общественном питании. Культура сервиса и общения работников предприятий общественного питания с потребителями услуг.
26. Организация складского и тарного хозяйства.
27. Организация работы и управления персоналом предприятий общественного питания. Нормирование требований к производственному и обслуживающему персоналу на государственном уровне.
28. Фирменный стиль и дизайн предприятий питания различных типов. Особенности проектирования ресторанов и кафе.
29. Типы раздач, их классификация, расчет и подбор в зависимости от обслуживаемого контингента.
30. Производственная мощность предприятий общественного питания. Показатели, характеризующие эффективность её использования. Рекомендации по их повышению.

по дисциплине

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Виды проектов. Содержание, назначение. Принципы размещения предприятий общественного питания. Цель и основные направления реконструкции предприятия общественного питания.
2. Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кондитерского цеха. Требования к планировке.
3. Состав помещений и их взаимосвязь в планировке птицебельного цеха. Требования к планировке и расстановке оборудования в птицебельном цехе, монтажная привязка оборудования.
4. Требования, предъявляемые к проектированию и размещению раздат при самообслуживании и обслуживании официантами.
5. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования в мясном цехе, монтажная привязка оборудования.
6. Требования, предъявляемые к проектированию и расстановке оборудования в рыбном цехе, монтажная привязка оборудования.
7. Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кулинарного цеха. Требования к планировке.
8. Техничко-экономическое обоснование проекта. Необходимость строительства, выбор места, техническая возможность, тип и формы обслуживания, режим работы, источники снабжения.
9. Функциональная структура доготовочных предприятий и предприятий с полным производственным циклом.
10. Состав помещений складской группы различных типов предприятий общественного питания и их характера производства. Требования, предъявляемые к планировке.
11. Состав помещений административно-бытовой группы. Требования к планировке этих помещений.
12. Требования, предъявляемые к планировке производственных помещений предприятий при учебных заведениях и расстановке оборудования в них, монтажная привязка оборудования.
13. Требования, предъявляемые к составу помещений, планировке, расстановке оборудования и монтажной привязке в овощном цехе.
14. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования в горячем цехе, монтажная привязка оборудования.
15. Требования, предъявляемые к расстановке оборудования в холодном цехе, монтажная привязка оборудования.
16. Требования к планировке моечных: столовой, кухонной посуды и полуфабрикатной тары.

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ СИТУАЦИЙ (РАСЧЕТНЫХ ЗАДАЧ)

1. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Шницель по-пермски». Какое количество курицы потрошеной I категории необходимо

получить со склада для приготовления 50 порций данного блюда?

2. Вам как директору ресторана при гостинице необходимо организовать завтраки (для проживающих в гостинице) по типу «шведского стола». Каковы ваши действия?

3. Вы возглавляете работу кондитерского цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм ваших действий по выполнению производственной программы цеха?

4. Вы зав. производством столовой, в Вашем распоряжении имеются следующие продукты: лук, морковь, свекла, рыба, картофель, говядина (внутренний и верхний куски тазобедренной части), томатное пюре, кости говяжьи, огурцы соленые, чеснок, молоко. Составьте производственную программу на день.

5. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Осетрина оригинальная». Какое количество рыбы необходимо получить со склада для приготовления 50 порций блюда?

6. Вашему предприятию предстоит организовать обед на презентации новой фирмы. Каков алгоритм Ваших действий как директора предприятия?

7. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Пельмени по - уральски». Какое количество говядины I категории необходимо получить со склада для приготовления 50 порций блюда?

8. Вы возглавляете работу мясного цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм Ваших действий по выполнению дневной производственной программы цеха? Требования, предъявляемые к расстановке оборудования в мясном цехе, монтажная привязка оборудования.

9. На производстве остаток свинины обрезной 50 кг. Рассчитать необходимое количество сырья. Достаточно ли свинины для приготовления 60 порций свинины пикантной? Составить технико - технологическую карту на блюдо. Организация рабочего места повара в мясном цехе.

10. Вы возглавляете работу кулинарного цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм Ваших действий по выполнению производственной программы цеха? Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кулинарного цеха. Требования к планировке.

11. Составить технико-технологическую карту для приготовления 50 порций запеканки овощной на 25 марта. Заменить свежие яйца на яичный порошок.

12. Составьте технико-технологическую карту на блюдо «Биточки постуденчески». На производстве студенческой столовой остаток минтая неразделанного – 40 кг. Рассчитайте, сколько надо получить рыбы, если за день реализуется 40 порций рыбы припущенной (филе).

13. Вы возглавляете работу горячего и холодного цехов на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм Ваших действий по выполнению дневной производственной программы цехов?

14. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жаркое в маринаде» На производстве остаток говядины II категории 70 кг. Рассчитать

необходимое количество сырья. Достаточно ли говядины для приготовления 100 порций? Организация рабочего места повара горячего цеха по приготовлению данного блюда.

15. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина с грибами». На производстве остаток говядины II категории составляет 60 кг. Достаточно ли говядины для выполнения заказа на 50 порций.

16. Вы возглавляете работу рыбного цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм ваших действий по выполнению дневной производственной программы цеха? Требования, предъявляемые к проектированию и расстановке оборудования в рыбном цехе, монтажная привязка оборудования.

17. Вы возглавляете работу овощного цеха на заготовочном предприятии общественного питания. Каков алгоритм Ваших действий по выполнению дневной производственной программы цеха? Требования, предъявляемые к составу помещений, планировке, расстановке оборудования и монтажной привязке в овощном цехе.

18. В столовой при производственном предприятии на 100 мест реализуются два варианта комплексного обеда. Составьте меню. Произведите расчёт и подбор оборудования, инвентаря.

19. Произвести расчет сырья по холодному цеху для выполнения плана-меню заводской столовой в январе. Холодный цех изготавливает: салат витаминный (2-й вариант) – 80 порций, компот из свежих плодов – 100 порций, сельдь с гарниром – 40 порций, кисель из ревеня – 100 порций.

20. Определите численность и квалификационный состав работников горячего цеха столовой при промышленном предприятии на 200 мест, изготавливающих: первый скомплектованный обед – рассольник, биточки рубленые из говядины с гречневой кашей, чай; второй скомплектованный обед - картофельный суп с треской, азу, кисель молочный. Произвести расчет трески неразделанной для супа картофельного с треской. Оборачиваемость 1 места – 6.

21. Вам как инженеру - технологу поручено переоборудовать мучной цех ресторана в кондитерский. Каковы будут Ваши действия? Какие предъявляются санитарные требования к оборудованию кондитерского цеха, организации его работы, качеству продукции, условиям и срокам хранения продукции? Состав помещений и их взаимосвязь в планировке кондитерского цеха. Требования к планировке.

22. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареная птица с грибным муссом и соусом». На производстве в наличии 40 кг курицы потрошенной II категории. Достаточно ли птицы, если принят заказ на 80 человек? Составьте технико-технологическую карту на блюдо.

23. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Жареное мясо с грибным муссом и соусом». Какое количество говядины II категории следует получить на производство со склада.

24. На предприятие поступила партия рыбы, на которую в Сборнике рецептур нет норм отходов и потерь при механической и тепловой кулинарной

обработке. Каковы должны быть Ваши действия для правильного обоснованного определения расхода сырья и расчета цен блюд?

25. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Говядина в пикантном соусе». На производстве говядина II категории. Подобрать оборудование, инвентарь и инструменты повару мясного цеха, используемые при приготовлении блюда.

26. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Свинина в апельсиново-медовом соусе». На производстве остаток свинины обрезной 70 кг. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 30 порций блюда. Достаточно ли свинины для выполнения заказа?

27. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Пельмени уральские». Составить для закусочной сырьевую ведомость на продукты для приготовления по 30 кг пельменей: уральских и рыбных. На склад получены: говядина II категории, рыба-хек неразделанный, свинина жирная.

28. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Рыба под тапенадом с гарниром». Установить очередность подачи блюд согласно меню: борщок с острыми гренками, паштет из дичи, сельдь натуральная с картофелем отварным, рыба под тапенадом с гарниром, корзиночки с овощным салатом, ассорти мясное, сырное, салат из фруктов, кофе повосточному. Подобрать напитки, посуду и приборы.

29. Вы руководитель предприятия. Вам необходимо подготовить нормативную документацию на новую, разработанную в предприятии, кулинарную продукцию для реализации её, в том числе вне предприятия. Порядок разработки и утверждения нормативной и технологической документации на продукцию общественного питания - СТО, ТУ, ТИ и технико-технологические карты.

30. Составить технико-технологическую карту на блюдо «Котлеты по - уральски». Какое количество кур полупотрошенных I категории необходимо получить со склада для приготовления 80 порций данного блюда?

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ

При выполнении и оформлении ВКР (бакалаврских работ) необходимо руководствоваться Единой системой конструкторской документации (ЕСКД), системой проектной документации для строительства (СПДС), строительными нормами и правилами (СНиП, ВСН, ВНТП), которые распространяются на все виды проектной документации для строителей.

1. Общие положения

Работа печатается на стандартном листе – формат А4 – со штампом. Пояснительная записка (ПЗ) как текстовый документ ВКР (бакалаврской работы) выполняется в соответствии с требованиями ГОСТов 2.105-95

"Общие требования к текстовым документам" и 2.106 — 96 "Текстовые документы".

Пояснительную записку (ПЗ) представляют на листах белой бумаги формата А4. Первый или заглавный лист каждой новой части ПЗ выполняется со штампом внизу листа высотой 40 мм (рисунок 1, приложение В МУ). Все последующие листы внутри каждой части выполняются на листах со штампом внизу листа высотой 15 мм (рисунок 2, приложение В МУ).

Расстояние от нижней строки текста до верхней или нижней рамки формы должны быть не менее 10 мм.

Поля страницы: левое - 3 см, правое - 1,5 см, верхнее - 2,0 см, нижнее - 2,0 см. Отступы в начале абзаца - 1,25 см.

Шрифт текста – Times New Roman, размер шрифта основного текста – 14 пт, с полуторным интервалом. Размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт, с одинарным интервалом.

Первая страница выпускной квалификационной работы – титульный лист, номер на котором не ставится. Не включается в число страниц и **не нумеруется задание на ВКР**, которое подшивается после титульного листа. Нумерация остальных страниц работы – сквозная; обязательно нумеруются все приложения, приведенные в работе. Номер страницы проставляется в правом нижнем углу, арабскими цифрами.

Все основные структурные части работы (включая введение, заключение, список литературы, приложения) начинается с новой страницы. Все основные части ВКР (кроме введения, заключения, списка литературы, приложения) должны иметь порядковую нумерацию арабскими цифрами **с точкой**, например: 1., 2. и т.д. Заголовки основных частей работ (включая введение, заключение, список литературы) прописывается прописными буквами, шрифт текста – Times New Roman, размер шрифта основного текста – 16 пт.

Подглавы, параграфы, пункты должны иметь порядковую нумерацию внутри основной части арабскими цифрами **без точки**, например: 1, 2 и т.д., а так же – заголовки. Заголовки параграфов, пунктов прописываются строчными буквами (кроме первой прописной), шрифт текста – Times New Roman, размер шрифта – 14 пт.

Никакие заголовки ВКР не подчеркиваются, в конце заголовков точка не ставится. Переносы слов в заголовках не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой. Заголовки глав и основных структурных частей (введение, заключение, список литературы) располагаются симметрично тексту. Заголовки разделов, параграфов, пунктов оформляют по центру. Заголовок должен быть отделен от основного текста одним пробелом. Не разрешается помещать заголовки отдельно от последующего текста. На странице, где приводится заголовок, должно быть не менее двух строк последующего текста.

2. Требования к оформлению основного текста работы

В основном тексте не допускается сокращений (за исключением общепринятых сокращений и условных обозначений), т.е. все слова должны быть написаны полностью.

Наиболее часто употребляемыми сокращениями являются следующие: др. (другие), пр. (прочие), т.д. (так далее), т.п. (потому подобное), т.е. (то есть), см. (смотри), г. (год или город), гг. (годы, города), в. (век), вв. (века), единицы измерения системы СИ – кг (килограмм), руб (рублей), км (километр), тыс (тысяча), млн (миллион), млрд (миллиард), после которых не ставится точка. Слова "и другие", "и тому подобное", "и прочие" внутри предложения не сокращают. Не допускаются сокращения слов "так называемый", "так как", "например", «таким образом».

В тексте не допускается:

- сокращение обозначений единиц физических величин, если они употребляются без цифр, за исключением единиц физических величин в таблицах, а также в расшифровках буквенных обозначений, входящих в формулы;
- употребление математических знаков (<, >, = и др.), значки № и % без цифр. Число с сокращенным обозначением единиц измерения, пишется цифрами (95 кг, 5 л и т.д.).

При перечислении ряда чисел, выраженных одной и той же единицей измерения, обозначение этой единицы ставится только после последней цифры (3,15,45 и 67 %).

Порядковые числительные при записи арабскими цифрами имеют падежные окончания (30-х, 4-го и др.). При перечислении нескольких порядковых числительных падежное окончание ставится только один раз (в 40, 50-х гг.). Принята следующая стандартная форма написания дат: 07.08.2009. Даты, начинающиеся в одном году и заканчивающиеся в другом: 2005/06 учебный год.

В работе должна употребляться безличная форма утверждения. Вместо выражения "Я изучил..." нужно писать: "В работе изучены...".

Если автор ВКР ссылается на источник, но не приводит из него цитату, то указывается порядковый номер данного источника в списке используемой литературы (без номеров страниц). Номер проставляется в квадратных скобках, например: [27].

При необходимости дополнительных пояснений отдельных данных, приведенных в ВКР, их допускается оформлять в виде сноски.

Сноски располагают с абзацного отступа в конце страницы, на которой они обозначены, отделяя от текста короткой горизонтальной линией с левой стороны.

3. Требования к оформлению таблиц

Цифровой материал, когда его много, оформляют в виде таблиц.

В тексте обязательно должна быть ссылка на таблицу и именно в том месте текста, где формулируется положение, дополняемое, подтверждаемое или иллюстрируемое табличными данными. При ссылке следует писать слово "таблица" с указанием ее номера.

Таблицу рекомендуется размещать сразу после ссылки на нее в тексте или на следующей странице, обязательно в пределах данного параграфа или главы до следующего заголовка, но не непосредственно перед ним. Таблица должна быть закрыта двумя- тремя строками текста.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами. Нумерация может быть сквозной или в пределах главы. В последнем случае номер таблицы состоит из номера главы и порядкового номера таблицы, разделенных точкой (например: Таблица 2.5).

Слово "таблица" и ее номер помещается над таблицей справа. Ниже, по центру размещается наименование таблицы. Наименование должно отражать содержание таблицы, быть точным, кратким. Наименование таблицы пишется с прописной буквы без точки в конце.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист. При переносе части таблиц на другой лист название таблицы указывают один раз над первой частью таблицы, над другими частями, переносимыми на следующие листы, пишут слова "продолжение таблицы" и указывают номер таблицы.

Шрифт текста в таблице – Times New Roman, размер шрифта– 12 пт, с одинарным интервалом.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах страницы.

Заголовки граф и строк следует писать с прописной буквы в единственном числе, в именительном падеже. Подзаголовки граф пишутся со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. Не допускается сокращение слов. Точки в конце заголовков и подзаголовков не ставят.

В каждой таблице должны быть указаны единицы измерения показателей и период времени, к которому относятся данные (если это необходимо). Единицы измерения могут указываться как в заголовке соответствующей графы, так и в заголовке таблицы (через запятую, после названия), если все ее показатели выражены в одинаковых единицах измерения.

Если все данные в строке приведены для одной единицы измерения, то эту единицу указывают в соответствующей строке таблицы.

Числовые данные записываются с одинаковой степенью точности в пределах каждой графы. При этом разряды располагаются над разрядами. Целая часть отделяется от дробной запятой. В таблице не должно быть пустых клеток: если данные равны нулю пишется «0», если данные не существуют - «-».

Если таблица заимствована из литературных источников, то обязательна ссылка на источник. Ссылка помещается сразу после таблицы. Например: Составлено по источнику: Бюллетень банковской статистики. – М.: ЦБ РФ. 1994. - №1.- С. 33-37.

Примечания, дополнительные комментарии и сноски к таблицам помещаются непосредственно под соответствующей таблицей. Сноски к цифрам в таблице обозначаются только звездочками.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1

Динамика и структура стоимости имущества

Показатели	Удельный вес в стоимости имущества, %		Изменение к 01.01.2005	
	01.01.2005	31.12.2005	абсолютное, тыс. руб.	относительное, %
Стоимость имущества	100,0	100,0	10035	293,3
Внеоборотные активы	34,7	18,3	983	154,5
Оборотные активы	65,3	81,7	9052	367,2

4. Требования к оформлению формул

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков сложения (+), вычитания (-), умножения, деления (:). Причем знак в начале следующей строки повторяют.

Пояснения обозначений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Пояснения каждого символа и числового коэффициента в формуле следует давать с новой строки, например:

$$TR = P * Q, \quad (1.5)$$

где TR – выручка от продаж;

P – цена единицы продукции;

Q – количество продукции.

Формулы нумеруются арабскими цифрами в пределах главы. Номер формулы состоит из номера главы и порядкового номера формулы, разделенных точкой. Номер указывают с правой стороны страницы на уровне формулы в круглых скобках.

Ссылки в тексте на порядковый номер формулы даются в скобках, например, по формуле (3.2).

5. Требования к оформлению рисунков

Все рисунки, которые встречаются в ВКР, должны быть пронумерованы. Они нумеруются арабскими цифрами в пределах части ВКР.

Номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, например: Рис. 1.1.

Все рисунки должны иметь названия, которое размещается после самого рисунка по центру. Например:

Рис. 1.1. Организационная структура предприятия

6. Требования к оформлению списка литературы

Список использованных при подготовке ВКР источников, учебной, научной и периодической литературы оформляется в соответствии с ГОСТом 7.1-2003 "Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления". Он используется в работе всех учреждений и предприятий, осуществляющих библиографическую деятельность, благодаря чему достигается единообразие библиографического описания.

Примеры библиографического описания

Книга одного автора:

1. Аграновский, Е.Д. Организация производства в общественном питании/ Е.Д. Аграновский и др. – М.: Экономика, 2003.

Книга двух авторов:

2. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С Кучер., Л.М Шкуратова.– М.: Деловая литература, 2002.

Книга трех авторов:

3. Ковалев, Н.И Технология приготовления пищи: учебник для среднего образования/ Н.И.Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцов.– М.: Деловая литература, 2003.

Книга четырех и более авторов:

4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания/ А.С. Ванукевич и др. – М.: Экономика, 2000.

5. Сборник:

Исторические портреты / под общ. ред. акад. Г.Н. Севостьянова. – М.: Просвещение, 2000. – 319 с. – (Б-ка учителя истории).

6. Материалы конференций, съездов, симпозиумов:

Человек в культуре России: материалы VIII Всерос. науч.-практ. конф., посвящ. дню славянской письменности и культуры. Ульяновск, 24 - 25 мая 1999г. - Ульяновск, 2000. – 99 с.

7. Отдельный том многотомного издания:

Современная политическая история России: 1985 - 1998 : в 2 т. / под общ. ред. В.И. Зоркальцева, А.И. Подберезкина. - изд. 2-е, доп. и перераб. - М.: РАУ - Корпорация, 2000. - Т.2: Лица России. - 961 с.

8. Отдельный том (вып.) продолжающегося сборника:

Проблемы истории России: сб. науч. тр. / Урал. гос. ун-т. – Екатеринбург: Волот, 1999. – Вып.1: От традиционного к индустриальному обществу / под ред. А.Т. Шашкова. – 179 с.

9. Законодательные материалы:

О воинской обязанности и военной службе: федер. закон [принят Гос. Думой 6 марта 1998 г.; одобрен Советом Федерации 12 марта 1998 г.] - 4 - е изд. - М : Ось - 89,2001 . - 46 с.

10. Глава из книги одного автора:

Замаровский, В. Египетские пирамиды / В. Замаровский // Путешествия к семи чудесам света. - М., 1980. - С. 21 – 103.

11. Статья из многотомного издания:

Корецкий, В.И. Опричнина / В.И.Корецкий // БСЭ. – 3-е изд. – М., 1974. – Т.18. – С. 439 – 440.

12. Статья из сборника:

Безродный, М.В. О польской речи в “Борисе Годунове” / М.В. Безродный // Пушкин и его современники. – СПб., 2000. – С. 222 – 224.

13. Статья из журнала:

Филиппов, Б. Блюда из рыбы / Б. Филиппов // Питание и общество. – 2001. – №3. -С.36 – 39.

14. Статья из газеты:

Яковлев, А.Н. Десерты / А.Н. Яковлев // Рос. вести. – 2001. – 24 янв. – С.2.

15. Электронная статья:

Бычков, В.В. Эстетика и дизайн [Электронный ресурс] / В.В. Бычков. – Электрон.ст. - Режим доступа к ст.: <http://spasil.ru/biblt/bichov2.htm>.

16. Электронный журнал:

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. науч. журн. / Моск. физ.-техн. ин-т. – Электрон. журн. – Долгопрудный : МФТИ, 1998. – Режим доступа к журн.: <http://zhurnal.mipt.rssi.ru>.

17. Компакт-диск:

Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства [Электронный ресурс]. – Электрон. текстовые, граф., зв. дан. и прикладная прогр. (546 Мб). – М. : Большая Рос. энцикл. [и др.], 1996. – 1 электрон. опт. диск (CD-ROM) : зв., цв. ; 12 см + рук. пользователя (1 л.) + открытка (1 л.). – (Интерактивный мир).

18. Аудиоиздание:

Роман (иеромон.). Песни [Звукозапись] / иеромонах Роман; исп. Жанна Бичевская. – СПб. : Центр духов. просвещения, 2002. – 1 электрон. опт. диск. – (Песнопения иеромонаха Романа; вып. 3).

19. Видеоиздание

От заката до рассвета [Видеозапись] / реж. Роберт Родригес; в ролях: К. Тарантино, Х. Кейтель, Дж. Клуни; Paramount Films. – М.: Премьер-видеофильм, 2002. – 1 вк.

7. Требования к оформлению чертежей

Правила выполнения чертежей изложены в стандартах всех групп ЕСКД и СПДС. В настоящей части представлены в основном общие правила выполнения и оформления чертежей.

Объем графической части ВКР (бакалаврской работы) представлен в задании на ВКР.

В соответствии с ГОСТами 21.101 и 2.305 чертежи следует выполнять в минимальном объеме, достаточном для производства строительно-монтажных работ, и не давать в чертежах излишней детализации.

Чертежи выполняют на листах чертежной бумаги формата А1 (594*841 мм). Чертежи оформляют рамкой внутри границ формата: сверху, справа и снизу — на расстоянии 5 мм, слева — 20 мм (для брошюровки чертежа). В правом нижнем углу чертежа размещают штамп — основную надпись по форме — (приложение В). В левом верхнем углу вычерчивается уголок размером 70*14 мм для занесения надписи основного содержания чертежа, например ДП — черт. ПП (план предприятия).

Чертежи могут быть выполнены в карандаше, туше или отпечатаны на плоттере. Чертежи проекта выполняют на листах чертежной бумага марки В (высшая) или марки О (обыкновенная), обладающей должной прочностью и белизной. Для выполнения диаграмм, графиков, эскизов, черновых вариантов компоновок и планировок удобно пользоваться миллиметровой бумагой.

Чтобы чертеж был выразительным и легко читался, он должен быть оформлен линиями различной толщины и начертания согласно ГОСТ 2.303.

А — сплошная, основная, толщиной S , равная от 0,5 до 1,4 мм зависит от величины и сложности изображения, а также от формата чертежа. Применяется для изображения линий видимого контура, линий сечения, входящего в состав разреза.

Б — сплошная тонкая, толщиной от $S/3$ до $S/2$. Применяется для изображения линий размерных и выносных, линий штриховки, линий выносок и полок, подчеркивания надписей и т.д.

В — сплошная волнистая, толщиной от $S/3$ до $S/2$. Применяется для изображения линий обрыва и разграничения вида и разреза. Проводятся от руки.

Г — штрихпунктирная тонкая, толщиной от $S/3$ до $S/2$, Применяется для изображения линий осевых и центровых. Линии должны заканчиваться штрихами, а не точками. Штрихи должны быть одинаковой длины от 5 до 30 мм. Расстояние между штрихами от 3 до 5 мм. Центры окружностей должны отмечаться пересечением штрихов.

Д - тонкая с изломом, толщиной от $S/3$ до $S/2$. Применяется для изображения длины линий обрыва. Линии излома у сплошных линий с изломом проводят от руки.

Наименьшая толщина линий при размере большей стороны формата 841 мм и более, проведенная тушью и карандашом, должна быть 0,3 мм. При размере большей стороны формата менее 841 мм тушью — 0,2 мм, карандашом - 0,3 мм. Наименьшее расстояние между линиями чертежа, выполняемыми тушью, - 0,8 мм, карандашом - 1 мм независимо от формата листа.

Нумерация основных координационных осей на плане здания по горизонтали осуществляется арабскими цифрами слева направо, 1, 2, 3 и т.д. По вертикали буквами русского алфавита снизу вверх — А, Б, В и т.д. Нумерация помещений на плане здания — арабскими цифрами в кружочках, диаметром от 8 до 10 мм, нумерация оборудования на плане помещений проектируемого предприятия также арабскими цифрами.

На листе формата А4 основную надпись помечают вдоль короткой стороны листа. Форма, содержание и размеры граф основной надписи для чертежей должны соответствовать ГОСТам 2.104 и 1.107 (приложение В).

Масштабы изображений на чертежах выбирают из следующего ряда, установленного ГОСТом 2.302: масштабы уменьшения 1:10, 1:20, 1:25, 1:40, 1:50, 1:100, 1:200, 1:400, 1:500, 1:800, 1:1000.

Надписи на чертежах должны быть выполнены чертежными шрифтами типа А или Б, установленными ГОСТом 2.304, с наклоном букв и цифр к основанию строки около 75°. Наименования, заголовки, обозначения в основной надписи и на поле чертежа допускается писать без наклона. Высота букв и цифр на чертежах, выполненных тушью и отпечатанных на плоттере, должна быть не менее 2,5 мм, а на чертежах, выполненных в карандаше, — не менее 3,5 мм. Надписи на поле чертежа допускается выполнять размером шрифта 7, заголовки — 10 и 14 мм.

Надписи, относящиеся непосредственно к изображению, могут содержать не более двух строк, располагаемых над полкой линии - выноски и под ней.

Размерные числа должны соответствовать действительным размерам независимо от того, в каком масштабе и с какой точностью выполнен чертеж.

Линейные размеры и предельные отклонения линейных размеров на чертежах указывают в миллиметрах без обозначения единицы измерения.

При нанесении размера диаметра во всех случаях перед размерным числом наносят знак Ø. Размер знака равен высоте размерной цифры. Так же наносят знак радиуса (R), уклона (<).

Не допускается для размерных чисел применять простые дроби, за исключением размеров в дюймах.

Расстояние между размерной и контурной линиями должно быть не менее 10 мм, а минимальное расстояние между параллельными размерными линиями - - 7 мм. Выносная линия должна выступать за размерную на расстояние от 1 до 5 мм. Размерные и выносные линии не должны пересекаться и выносить их надо, как правило, вне контура изображения.

В строительных чертежах согласно ГОСТУ 21.105 размерную линию на ее пересечение с выносными линиями контура, или осевыми линиями ограничивают засечками в виде линии длиной от 2 до 4 мм, проводимой с наклоном вправо под углом 45° к размерной линии.

Генеральный план выполняется в масштабе 1:500 или в необходимом другом масштабе согласно ГОСТУ 2.302.

В верхнем левом углу чертежа генерального плана вычерчивают "Розу ветров" или стрелку, показывающую ориентацию участка застройки по странам света.

На чертеже генерального плана графически изображают проектируемое и существующие здания (предприятие общественного питания и его окружение); подсобные сооружения и устройства; дороги и тротуары; зеленые насаждения; ограждения всех видов.

Контуры проектируемых объектов, а также инженерных сетей обводят линиями толщиной от 0,6 до 0,8 мм; контуры остальных зданий и внутриквартальных проездов, расположенных в пределах участка застройки, — линиями толщиной от 0,3 до 0,4 мм. Стрелками указывают входы и выходы из производственных помещений.

Каждому объекту генерального плана присваивают позиционный номер, который пишется арабскими цифрами (одинаковым объектам присваивают единый номер).

На чертеже генерального плана приводят перечень объектов и их характеристику в виде таблицы. Таблицы размещают на свободном месте поля чертежа справа от изображения или ниже его. Таблица должна содержать графы: "Номер позиции", "Наименование объекта", "Характеристика": В графе "Характеристика" указывают объем или площадь объекта (элемента генплана).

Перечень объектов в таблице приводят сверху вниз в порядке чисел позиционных номеров.

Планы зданий и сооружений располагают, как правило, длинной стороной вдоль горизонтальной стороны листа.

На чертежах расположения технологического, санитарно-технического и другого оборудования указывают:

- оборудование в виде условных графических изображений сплошной основной линией;
- строительные конструкции в виде упрощенных контурных очертаний тонкой линией;
- координационные оси здания или сооружения и расстояние между ними и крайними координационными осями;
- привязку оборудования к координационным осям или к элементам конструкций.

На плане здания дается расположение отдельных помещений, оконных и дверных проемов, расположение лестниц и перегородок, а также всего технологического и санитарно-технического оборудования.

Наименования помещений, их площади и категории размещаемых в них производств приводятся в экспликации помещений (рисунок 4 приложения В МУ), тогда номера помещений или технологических участков на планах проставляют арабскими цифрами в кружках диаметром от 7 до 8 мм.

Нумерация помещений или технологических участков на всех чертежах - комплекта должна совпадать. Наносимому на план оборудованию присваивают позиционное обозначение арабскими цифрами, проставляемыми на полках линий-выносок.

Спецификацию технологического и санитарно-технического оборудования составляют на том же листе чертежа на каждую единицу по форме, представленной на рисунке 5 приложения В МУ.

Перечень объектов в таблицах "Экспликация помещений" и "Спецификация оборудования" приводят сверху вниз в порядке чисел позиционных номеров.

Законченные чертежи после проверки подписываются в основных надписях исполнителем (студентом) и руководителем. Образец чертежа представлен в приложении 25 МУ.

СПИСОК НОРМАТИВНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - М.: Стандартинформ, 2014.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. - М.: Стандартинформ, 2014.
5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - М.: Стандартинформ, 2014.
6. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2015.
7. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.
8. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования. - М.: Стандартинформ, 2009.
9. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - М.: Стандартинформ, 2014.
11. ГОСТ 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу.
12. ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения.
13. ГОСТ 31989-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания. - М.: Стандартинформ, 2014.

- 14.ГОСТ 17527-2014 Упаковка. Термины и определения. .- М.: Стандартиформ, 2015.
- 15.ГОСТ 51303-2013 Торговля. Термины и определения. .- М.: Стандартиформ, 2014.
- 16.ГОСТ 51304-2009 Услуги торговли. Общие требования. .- М.: Стандартиформ, 2010.
- 17.ГОСТ 51773-2009 Услуги торговли. Классификация предприятий торговли. .- М.: Стандартиформ, 2010.
- 18.ГОСТ 56246-2014 Услуги торговли. Услуги розничных рынков. Общие требования. .- М.: Стандартиформ, 2015.
- 19.ГОСТ 32692-2014 Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
- 20.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.- М.: Стандартиформ, 2012.
- 21.ГОСТ Р 54607.1-2011. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1. Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям.- М.: Стандартиформ, 2012.
- 22.ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.- М.: Стандартиформ, 2014.
- 23.ГОСТ Р 54607.2-2012. Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний.- М.: Стандартиформ, 2014.
- 24.ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования- М.: Стандартиформ, 2004.
- 25.ГОСТ Р 51740-2001. Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению.- М.: Стандартиформ, 2002.
- 26.ГОСТ Р 1.4-2004. Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций.- М.: Стандартиформ, 2005.
- 27.ГОСТ 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
- 28.ГОСТ ИСО 9000-2008. Система менеджмента качества. Общие положения и словарь.- М.: Стандартиформ, 2009.
- 29.ГОСТ ИСО 9001-2008. Система менеджмента качества. Требования.- М.: Стандартиформ, 2009.
- 30.ГОСТ Р ИСО 9004-2010 Менеджмент для достижения устойчивого успеха организации. Подход на основе менеджмента качества.- М.: Стандартиформ, 2011.
- 31.ГОСТ 12.0.230-2007 система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда. Общие требования. - М.: Стандартиформ, 2009.
- 32.ГОСТ 2.004-88 ЕСКД. Общие требования к выполнению конструкторских и технологических документов на печатающих и графических устройствах

вывода ЭВМ.

- 33.ГОСТ 2.105-79 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам
- 34.ГОСТ 2.108-68 ЕСКД. Спецификация.
- 35.ГОСТ 2.303-68 ЕСКД. Линии
- 36.ГОСТ 2.404-81 ЕСКД. Шрифты чертежные
- 37.ЕСКД. Основные положения. — М.: Изд-во стандартов
- 38.ГОСТ 2.001-2013 Единая система конструкторской документации. Общие положения
- 39.ПОТ Р И-001-2000. Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании. - М.: Стандартиформ, 2001.
- 40.СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. С изменениями и дополнениями СП 2.3.6.1254-03, СП 2.3.6.2202-07, СП 2.3.6.2820-10, СП 2.3.6.2867-11.
// Российская газета.-2000.-10 января
- 41.СП 1.1.1058-01.Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. С изменениями и дополнениями №1, №01/4801-9-32//Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.-2007.-14 мая.
- 42.СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов //Российская газета.-2003.
- 43.СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями. // Российская газета.-2002.-15 июня.
- 44.СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования // Российская газета.-2008.
- 45.СанПиН 2.4.4.3155-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы стационарных организаций отдыха и оздоровления детей
- 46.СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций
- 47.СанПиН 2.3.2.1940-05. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. Организация детского питания.
- 48.СанПиН 2.3.2.1290-03. Гигиенические требования к организации производства и обороту биологически активных добавок к пище (БАД).
- 49.СанПиН 2.3.2.1293-03. Гигиенические требования по применению пищевых добавок.
- 50.СанПиН 2.1.3.2630-10. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим лечебно-профилактическое питание.

51. СанПиН 2.1.4.1074-01. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества// Российская газета.-2002.
52. Квалификационные требования, характеристики должностей, нормативы труда работников гостиничного хозяйства и общественного питания. - М.: Экономика, 2004.
53. Нормы оснащения типовых предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием М.,2001.
54. Нормы оснащения типовых предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем М.,2001.
55. СНиП 2.09,04.87. Административно- бытовые здания.- М.; 1987.
56. СНиП 31-06-2009 Общественные здания и сооружения
57. СНиП 31-05-2003 Общественные здания административного назначения
58. ВНТП 04—86. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания по производству полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий.— М.: Минторг СССР, 1986.
59. МГСН. 4.14-98. Московские городские строительные нормы. Предприятия общественного питания.- М., 1998.

ЗАЯВЛЕНИЕ (образец оформления)

Зав. кафедрой «Технологии и организации питания и услуг»
(название кафедры)

(Ф.И.О. зав. кафедрой)
от студента Факультета Менеджмента,
заочной формы обучения,
курса _____ группы

(Ф.И.О. полностью)

Контактный телефон _____

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему выпускной квалификационной работы в следующей редакции:
«Организация работы столовой при учреждении на 80 мест в г. Пермь» и назначить
научного руководителя _____
(Ф.И.О. научного руководителя)

« ____ » _____ 201_ г.

(подпись студента)

Научный руководитель:

(должность, ученая степень
и звание, Ф.И.О.)

(подпись научного руководителя)

Тема и научный руководитель утверждены на
заседании кафедры _____ протокол № _____
(название кафедры)
от « ____ » _____ 20 ____ г.

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ (образец оформления)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В.
ПЛЕХАНОВА»

Факультет Менеджмента

Кафедра Технологии и организации питания и услуг

«Допустить к защите»

Заведующий кафедрой

_____ (название кафедры)

_____ (Ф.И.О. зав. кафедрой)

« _____ » _____ 201_ г.

Выпускная квалификационная работа

Направление 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

профиль «Технология и организация предприятий быстрого питания»

ТЕМА Организация работы столовой при учреждении на 80 мест в г. Пермь

Выполнил студентка Иванова Наталья Николаевна

Группа ТПз-42

Научный руководитель выпускной
квалификационной работы

_____ (Ф.И.О., степень, звание, должность)

_____ (подпись)

Автор _____

(подпись)

Пермь – 2018

РЕЦЕНЗИЯ (образец оформления)

РЕЦЕНЗИЯ НА ВЫПУСКНУЮ КВАЛИФИКАЦИОННУЮ РАБОТУ

Выпускная квалификационная работа (бакалаврская работа) выполнена
Студентом (кой) Ивановой Натальей Николаевной
Факультета Менеджмента

Кафедры Технологии и организации питания и услуг Группы ТПз-42

Направления подготовки Технология продукции и организация общественного питания

Наименование темы: Организация работы столовой при учреждении на 80 мест в г. Пермь

Рецензент Сидоров Сергей Сергеевич, директор ООО «Винолюкс»

(Ф.И.О., ученое звание и степень, должность, место работы)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ (БАКАЛАВРСКОЙ РАБОТЫ)

№ п/п	Показатели	Степень соответствия				
		5	4	3	2	*
1.	Актуальность тематики работы	+				
2.	Степень полноты обзора состояния вопроса и корректность постановки задачи		+			
3.	Уровень и корректность использования в работе методов исследований, математического моделирования, расчетов	+				
4.	Степень комплексности работы, применение в ней знаний естественнонаучных, социально-экономических, общепрофессиональных и специальных дисциплин	+				
5.	Ясность, четкость, последовательность и обоснованность изложения		+			
6.	Применение современного математического и программного обеспечения, компьютерных технологий в работе		+			
7.	Качество оформления работы (общий уровень грамотности, стиль изложения, качество иллюстраций, соответствие требованиям стандартов)	+				
8.	Объем и качество выполнения графического материала, его соответствие теме работы и стандартам		+			
9.	Оригинальность и новизна полученных результатов, научных и технологических решений	+				

* не оценивается (трудно оценить)

Отмеченные достоинства

Отмеченные недостатки

Заключение

Рецензент _____
(подпись)

«____» _____ 201_г.

АННОТАЦИЯ (образец оформления)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА»
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИЯ

выпускной квалификационной работы

Ивановой Натальи Николаевны

на тему: Организация работы столовой при учреждении на 80 мест в г. Пермь

Выпускная квалификационная работы студентки Ивановой Натальи Николаевны посвящена разработке всех аспектов работы столовой учреждении предприятия на 80 мест.

Работа состоит из введения, четырех частей – технико-экономическое обоснование, технологическая часть, проектно-организационная часть, экономическая часть, заключения, списка литературы, приложений. Графическая часть выпускной квалификационной работы представлена 9 чертежами.

Final qualifying work of students Ivanova N.N. devoted to the development of all aspects of dining room with 80 seats.

The work consists of an introduction, four parts – a feasibility study, the technological part of the design and the organizational, economic part, conclusions, list of references, applications. The graphic part of final qualifying work is represented by 9 drawings.

Автор ВКР

«_____» «Иванова Н.Н.»
(подпись) (ФИО)