

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области  
«Октябрьский аграрно - технологический техникум»

# **Методические рекомендации**

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

по специальности СПО 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Октябрьский район  
2015 г.

Рассмотрена, одобрена и рекомендована  
к практическому применению  
На заседании методической комиссии  
Профессии и специальностей  
Укрупненных групп 19.00.00 и 36.00.00  
Протокол №\_\_ от \_\_\_\_\_ 2015 г.  
Председатель МК \_\_\_\_\_ Маар Н.Ю.

«Утверждаю»  
Зам. директора по ПО и П  
Данилова Е.А. \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2015 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ОАТТ»

Разработчики:

Данилова Е.А. – преподаватель ГБПОУ РО «ОАТТ», высшей  
квалификационной категории;

Маар Н.Ю. - преподаватель ГБПОУ РО «ОАТТ», высшей квалификационной  
категории;

Скрипник Т.А. – преподаватель ГБПОУ РО «ОАТТ», первой  
квалификационной категории.

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....	5
1. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАБОТЫ НАД ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ ....	8
1.1. Подготовка дипломной работы .....	8
1.1.1. Получение задания на дипломную работу .....	8
1.1.2. Сбор информации .....	9
1.1.3. Структура дипломной работы .....	9
1.1.4. Требования к оформлению дипломной работы .....	15
1.1.5. Промежуточный контроль хода дипломной работы .....	17
1.1.6. Подготовка сопроводительных документов .....	17
1.2. Представление дипломной работы к защите .....	18
1.2.1. Сдача выпускной дипломной работы в учебную часть.....	18
1.2.2. Условия допуска дипломной работы к защите .....	18
1.2.3. Порядок защиты .....	18
1.2.4. Рекомендуемая литература для студентов в процессе работы над дипломной работой.....	19
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	21

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Методические рекомендации по выполнению дипломных работ разработаны на основании:

1. Федерального закона «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ часть 5 статьи 59;

2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки Российской Федерации) от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

3. Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 260807 Технология продукции общественного питания утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации №675 от 22.06.2010;

4. ГОСТа 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления.

Данные методические рекомендации определяют порядок выполнения и требования к содержанию и оформлению дипломной работы для студентов специальности 260807 Технология продукции общественного питания, осваивающих программу подготовки специалистов среднего звена. В методических рекомендациях рассмотрены:

- процедура подготовки дипломной работы, структура и порядок сдачи.

Студенту необходимо использовать компьютерную технику, как в процессе работы над дипломной работой, так и в процессе оформления материалов, иллюстрирующих содержание дипломной работы.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности.(ФГОС пункт 8.5)

Целью выполнения дипломной работы является оценка качества комплексной системы знаний, практических умений и навыков, полученных обучающимся в процессе формирования общих и профессиональных компетенций, позволяющих решать поставленные задачи на профессиональном уровне.

Общие компетенции обучающегося включают в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Кроме того, студент должен овладеть профессиональными компетенциями и соответствующими видами деятельности:

### **ПМ.01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**

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

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

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

### **ПМ.02. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

### **ПМ.03. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

**ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

**ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

**ПМ.06. Организация работы структурного подразделения.**

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

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

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

Тематика ВКР должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей. ВКР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности по специальности 19.02.19 Технология продукции общественного питания.

# **ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ РАБОТЫ НАД ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ**

## **1.1. ПОДГОТОВКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

### **1.1.1. ПОЛУЧЕНИЕ ЗАДАНИЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ**

Подготовка и защита дипломной работы является одним из видов государственной итоговой аттестации выпускников, позволяющая дать оценку качества подготовки (ФГОС пункт 8.4) студентов, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

К защите допускается студент, успешно завершивший в полном объеме освоение ППСЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в том числе, выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах (дипломы олимпиад, конкурсов, творческие работы по специальности, характеристики с мест прохождения преддипломной практики). (ФГОС пункт 8.5)

Студенту предоставляется право выбора темы дипломной работы.

Тематика дипломных работ разрабатывается преподавателями техникума. Руководители проводят следующие мероприятия в течение всего периода выполнения работы:

- выдают студентам задание по дипломной работе и календарный план работы над дипломной работой с выходом на преддипломную практику (за 2 месяца до защиты) (Приложение 2);
- осуществляют руководство разработкой индивидуального плана подготовки и выполнения дипломной работы;
- оказывают помощь студентам в подборе необходимой литературы;
- систематически консультируют студентов;
- осуществляют контроль над ходом выполнения дипломной работы;
- предоставляют отзыв на выполненную дипломную работу для направления на защиту.

### **1.1.2. СБОР ИНФОРМАЦИИ**

Студент, получив задание перед преддипломной практикой, должен собрать материал и обобщить его на примере предприятия, где он проходит практику. Первичный материал предприятия должен быть систематизирован, тщательно обработан и обобщён в виде фотографий, видеофильмов, презентаций.

### **1.1.3. СТРУКТУРА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

По мере осмысления и систематизации собранных материалов, производится раскрытие содержания структурных частей дипломной работы.

*Структура выпускной квалификационной работы* включает в себя:

1. Титульный лист (Приложение 1)
2. Содержание (Приложение 3)
3. Введение

В нем раскрываются актуальность выбранной темы, формулируются компоненты методологического аппарата: объект, предмет, проблема, цель, задачи работы, даётся характеристика общественного питания, тенденции

развития общественного питания, новые направления, технологии, оборудование, организация производственной формы обслуживания и т.д.

#### 4. Основная часть

Основная часть дипломной работы включает в себя несколько частей:

##### **Часть 1 «ОСОБЕННОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ»**

Данная часть носит аналитический характер, в ней дается обоснование места расположения предприятия в соответствии с темой дипломной работы, указываются источники продовольственного снабжения данного предприятия, и описывается складское хозяйство, организация работы цехов или цеха (согласно теме).

*Образец 1.1.* Общая характеристика и виды деятельности предприятия

Ресторан (кафе, закусочная, бар) пользуется постоянным спросом у посетителей. В последние годы в различных городах открываются специализированные (рестораны национальных и зарубежных кухонь).

Данное предприятие находится в *Волжском районе г. Саратова*. В этом районе проживает ... тыс. человек, находятся офисные здания, различные учреждения. Время работы с \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_.

В ресторанах (*кафе, закусочная, бар*) традиционно применяются следующие формы обслуживания: повседневное обслуживание, обслуживание банкетов, специальные формы обслуживания.

*Таблица 1.1*

##### **Источники продовольственного снабжения** (кафе, ресторана, бара, столовой, закусочной)

Сырьё и продукты	Источники снабжения	Периодичность завоза
Мука	ООО «Урожай - 92»	1 раз в 10 дней
Жиры	Тагонрогский жиркомбинат	1 раз в 5 дней
Молоко	Кагольнидский молокозавод	Ежедневно
Полуфабрикаты (мясо, овощи)	Мироторг	Ежедневно
Яйца	Маркинская птицефабрика	1 раз в 5 дней
Зелень (петрушка, салат)	Крытый рынок	Ежедневно

Продукты доставляются транспортом поставщика, частично-собственным транспортным предприятием.



Продукты поступают на основе долгосрочных договоров с сельскохозяйственными предприятиями, оптовыми базами, предприятиями общественного питания. Часть продуктов закупается на рынке.

*Образец 1.2.* Организация и техническое оснащение предприятия.

Необходимо проанализировать и описать специфику организации работы каждого или отдельно взятого цеха в соответствии с темой дипломной работы:

- овощной цех (место расположения от кладовой овощей; ассортимент полуфабрикатов; основное оборудование цеха; связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции; организация труда и т.д.);

- мясо - рыбный цех (обработка мяса, птицы, рыбы; организация труда и т.д.);

- горячий цех (значение цеха на предприятиях общественного питания; условия труда; подбор оборудования; классификация горячего цеха: суповое и соусное отделение; организация труда и т.д.);

- холодный цех (назначение; ассортимент, оформление и отпуск блюд в зависимости от типа предприятия, класса; оборудование; его особенности; организация труда и т.д.);

- кондитерский цех (классификация по производительности и ассортименту выпускаемой продукции; организация рабочих мест для разделки теста, сроки изготовления и температурный режим выпечки изделий из различных видов теста; приготовление отделочных полуфабрикатов; организация труда и т.д.) Сделать выводы и дать соответствующие рекомендации по совершенствованию организации производства на предприятии.

## **Часть 2 «ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ»**

Данная часть носит практический характер.

В данной части работы даётся ассортимент и технологии приготовления блюд, обеспечения оборудованием в соответствие с меню, составление плана-меню выполнение санитарных норм и т.д., а также конкретные предложения по усовершенствованию меню в целом, или отдельной группы блюд в зависимости от масштабов производственного процесса предприятия (т.е. темы ВКР), описывается рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий), предложенных выпускником, производится расчёт сырья, составляется сводно-продуктовая ведомость, указывается необходимое технологическое оборудование, инвентарь, посуда на количество посадочных мест, представляется анализ организация работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания.

*Образец 2.1.* Ассортимент и технология приготовления блюд.

В тексте меню допущены уменьшительные слова «селёдочка», «водочка», «огурчик» и прочие, это неприемлемо для современных ресторанов, кафе.

Производственная программа цеха (кафе, ресторана) – это план выпуска готовой продукции с указанием наименования изделия (блюда) и его количества.

(Меню представляется в полном объеме, но заносится в таблицу, в таблицы)

*Образец 2.2.* Рецептура и технологический процесс приготовления блюд  
Для описания рецептуры блюд (изделий) и технологического процесса приготовления этих блюд (изделий) используются «Сборник рецептур блюд и кондитерских изделий».

*Образец 2.3.* Расчёт сырья. Составление сводно-продуктовой ведомости  
Расчёт сырья производится на основе таблицы 2.1 и п.2.2

Таблица 2.3

**Сводно- продуктовая ведомость**

Наименование блюд	Котлеты натуральные				Картофель жареный				Сельдь с картофелем				ИТОГО	
	№ 602				№ 761				№ 133					
№ по сборнику рецептур	1п		10 п		1 кг		2 кг		1п		10 п		на 10 п	
	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н	Б	Н
Свинина	73	67	7,3	6,7									7,3	6,7
Жир кулинарный	10	0	100	100	100	100	00	200					300	300
Масло сливочное	5	5	50	50					20	0	20	0	250	250
Картофель					1932	1449	64	2898	37	03	1,37	1,37	5234	3928
Сельдь									04	0	1,05	1,05	1040	500
и т.д.														

*Образец 2.4 .* Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест

Таблица 2.4

**Сводная таблица оборудования кафе «Звёздочка»**

Наименование оборудования	Тип (марка)	Количество
1. Механическое оборудование		
Универсальный привод	П-П	1
Миксер	5 КРМК -5	1
Машина для мытья функциональных ёмкостей	ММФЕ	1
Машина для резки масла	РММ	1
2. Тепловое оборудование		
Плиты электрические	ПЭТ – 0,34 С	1

Сковорода электрическая	СЭ – 0,45 – 0,1	1
Фритюрница	TESLA	1
и т.д.		
3. Холодильное оборудование		
Холодильный шкаф	ШКХ	1
Холодильник	Стинол	1
и т.д.		
4. Торговое оборудование		
Мармит стационарный	МСЭ – 0,84 -0,1	1
и т.д.		
5. Немеханическое оборудование, инвентарь		
Производственные столы, стеллажи и т.д.		
6. Посуда на посадочных местах.		
Тарелка суповая	Столовая посуда	150 шт

Для тем № 14, 15, 16, 24,25, 26 (Приложение 8)

### **Часть 3 «ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ»**

Данная часть является практической. В данной части формулируются принципы формирования цен на предприятии общественного питания; просчитывается калькуляция цен на блюдо (изделия) (штук), составляется калькуляция на 5 блюд (5 изделий); раскрываются торговые наценки на предприятии общественного питания; производится учёт торговой наценки, указывается прибыль предприятия.

### **Часть 4 «РАБОТЫ ОТДЕЛА РЕКЛАМЫ»**

работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания

В этом разделе дается полный анализ использования различных средств рекламы на данном предприятии.

Реклама предназначена для информации потребителей и формирования спроса на товары данного предприятия, т.е. это оповещение о товарах, об услугах, которые проводятся с использованием различных средств: - периодические печатные издания (в основном наиболее читаемые газеты, журналы, бюллетени, доступные всем слоям населения);

- радио- и телепрограммы;
- наружная реклама (стенды, плакаты, световое табло);
- реклама на транспортных средствах (рекламные обращения, помещаемые на внешней стороне и в салонах транспортных средств);
- реклама на почтовых отправлениях.

Задача престижной рекламы состоит в том, чтобы создать благоприятное впечатление о рекламируемом предприятии, а также убедить общественность, что его деятельность является общественно полезной.

Способы осуществления рекламы на предприятии:

- публикация в специальных изданиях информативных материалов о предприятии, производстве новых товаров, о социально значимых направлениях деятельности;
- пресс- конференции с приглашением представителей общественности, знаменитостей из различных сфер (науки, культуры, спорт);

- распространение собственной печатной продукции в форме фирменных журналов, брошюр, буклетов, в которых представлена история предприятия, его производственные достижения, забота о потребителях;

- участие в благотворительных акциях.

Умело и грамотно спланированная реклама в предприятиях общественного питания вносит важный вклад в достижение поставленных целей перед предприятием.

#### **Часть 5 «КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ»**

В данной части описывается с какой целью проводится контроль качества продукции на предприятиях общественного питания.

#### **Часть 6 «ОХРАНА ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТЬ»**

Данная часть состоит из пяти глав.

##### **6.1 Безопасность жизнедеятельности**

В данной части необходимо охватить следующий спектр вопросов:

6.2 Травматизм и профзаболевания (характерные для данного предприятия)

6.3 Инструктаж по технике безопасности (характерные для данного предприятия)

6.4 Медицинский осмотр, режим работы и отдыха (характерные для данного предприятия)

6.5 Пожарная безопасность и взрывоопасность (характерные для данного предприятия)

#### **Часть «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»**

В заключении обучающийся анализирует полноту выполнения задач дипломной работы, подводит итоги, делает выводы.

#### **Часть «БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК»**

Список использованной литературы и источников включает все источники, которыми пользуется обучающийся при выполнении дипломной работы. Список должен содержать не менее 40 источников.

Источники систематизируются по алфавитному порядку и нумеруются, сквозной нумерацией.

Книги одного, двух и трех авторов описываются под фамилией автора.

При составлении описания книг под фамилией автора сообщаются следующие данные: фамилия и инициалы автора, заглавие книги и сведения, относящиеся к заглавию, сведения об ответственности, о повторности издания, место издания, издательство, год и число страниц (листов) (ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка»)

*Например:*

1. **Зотов Б.И., Курдюмов В.И.** Безопасность жизнедеятельности на производстве.-изд.2-ое, переработанное и дополненное - М.: 2010. - 432 с.

2. **Яковлева С.В.** Охрана труда в общественном питании. – М.: Экономика, 2010.- 144 с.

Книги, изданные без указания автора или имеющие четырех и более авторов, описываются под заглавием. При этом описание содержит следующие сведения: заглавие, сведения, относящиеся к заглавию, сведения

об ответственности, о повторности издания, месте издания, издательстве, годе издания, количестве страниц (листов).

*Например:*

**Оборудование** предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник/ Под ред. Про. В.А.Гуляева.- М.: ИНФРА-М, 2010.- 543 с.

Часть «ПРИЛОЖЕНИЕ»

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях. Приложениями могут быть, например, таблицы, схемы, фотографии, видеофильмы, презентации, выполненные и представленные натуральные образцы и т.д.

#### **1.1.4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Работа должна быть оформлена на стандартных листах формат А4, в объеме не менее 80 листов, но и не более 85 листов печатного текста. Текст помещается на одной стороне листа, печатается через полуторный междустрочный интервал с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman.

Текст должен быть отформатирован по ширине страницы.

Для каждой страницы устанавливается размер полей: размеры отступов от края листа: **слева - 30 мм, справа-10 мм, сверху и снизу - 20 мм.**

Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен **0,7 см.**

Все листы должны быть пронумерованы по порядку включая титульный и лист содержания. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист является первым листом. На титульном листе номер страницы не проставляется. Образец оформления титульного листа приведен в Приложении 2.

Образцы оформления задания и рецензии приведены в Приложении 3 и 6. Лист-задание и рецензия не нумеруются и не считаются.

После листа задания размещают содержание ВКР. На странице содержания ставят порядковый номер, после этого идет сквозная нумерация страниц до окончания текстового документа, включая и список литературы. Образец оформления содержания приведен в Приложении 4.

Каждую часть работы начинать с новой страницы.

Работа пишется одним цветом.

Разделы пишутся заглавными буквами, без точки в конце, без подчеркиваний, жирного шрифта, с применением 14-го размера шрифта Times New Roman. Расстояние между заголовком и текстовой частью составляет один интервала 14-го размера шрифта.

Дипломная работа состоит из частей, которые должны иметь порядковые номера, обозначенные арабскими цифрами без точки.

Нумерация пунктов должна быть в пределах каждой части и номер пункта должен состоять из номера части и номера пункта, разделенных точкой. В конце номера пункта тоже ставиться точка.

Переносы слов в заголовках не допускаются. Делать переносы в словах текста ВКР **более трех подряд не рекомендуется.**

При использовании иллюстраций в дипломной работе необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все иллюстрации, если их более одной в пределах части нумеруют арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера части и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например: 1.1, 1.2.; ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения в скобках: (рис.1.1) или (рис.1.2.). Иллюстрации могут иметь наименования и поясняющие данные (подрисуночный текст). Наименование и поясняющие данные помещают под ней.

Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах.

При использовании в тексте таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту работы. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с текстом. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица...» с указанием её порядкового номера без значка «№» (например, «Таблица 17»). На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Ссылки на литературу проставляются в квадратных скобках. Список использованной литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников согласно Приложению 5. Список использованных при подготовке книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек), город издания;

- при ссылке на статью в журнале указывают фамилии и инициалы всех авторов, название статьи (без кавычек), пробел и две косые черты (/), пробел и название журнала (без кавычек), точка, год издания, точка, номер тома, запятая, номер журнала, точка, страницы (первая и последняя через тире), точка.

Приложения оформляются после списка литературы и располагаются в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение начинается с нового листа с обозначением в правом верхнем углу словом «Приложение». Приложения должны нумероваться (например, «Приложение 10») и иметь заголовки. Если приложение одно, то оно не нумеруется.

Объём дипломной работы должен составлять **не менее 80**, но **не более 85** страниц печатного текста. Примерное соотношение между отдельными частями работы: Введение 3-5 страниц; Заключение 4-8 страниц; Список используемой литературы 2-4 страницы. Большую часть занимает основная часть.

Дипломная работа должна быть сброшюрована в твердой обложке.

### 1.1.5. ПРОМЕЖУТОЧНЫЙ КОНТРОЛЬ ХОДА ВЫПОЛНЕНИЯ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

Общее руководство и контроль за ходом выполнения дипломных работ осуществляет заместитель директора по учебной работе. Промежуточный контроль осуществляют председатели методических комиссий, а также назначенные приказом директора техникума руководители из числа преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин, которые в течение всего периода выполнения дипломной работы, проверяют степень готовности каждой дипломной работы, что отражается в календарном плане работы над дипломной работой.

### 1.1.6. ПОДГОТОВКА СОПРОВОДИТЕЛЬНЫХ ДОКУМЕНТОВ

К сопроводительным документам дипломной работы относятся:

1. Отзыв руководителя (Приложение 3).
2. Рецензия специалиста в области общественного питания (Приложение 6).

Законченная дипломная работа, подписанная выпускником, представляется руководителю. После просмотра и одобрения дипломной работы руководитель подписывает её вместе со своим отзывом. В отзыве должна быть дана характеристика проделанной работы по всем её разделам. В отзыве **руководитель не определяет оценку дипломной работы**, а только рекомендует или не рекомендует данную дипломную работу к защите, отмечает ее актуальность, ритмичность выполнения, может давать оценку личным и профессиональным качествам выпускника.

Дипломная работа, допущенная к защите и отвечающая всем установленным требованиям, направляется на рецензию.

Для рецензии дипломных работ приглашаются высококвалифицированные специалисты в области организации труда общественного питания. Рецензенты дипломных работ назначаются приказом директора **не позднее одного месяца** до защиты дипломной работы. Рецензия на дипломную работу должна включать:

- заключение о соответствии работы заявленной теме;
- оценку качества выполнения каждой части работы;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости работы;
- оценку дипломной работы.

Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем **за три дня** до защиты дипломной работы.

Внесение изменений в работу после получения рецензии не допускается.

## **1.2. ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ К ЗАЩИТЕ**

### **1.2.1. СДАЧА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Дипломная работа при наличии положительного отзыва руководителя, положительной рецензии, отчета о проделанной преддипломной практике представляется руководителем в учебную часть техникума не позднее, чем за **5 дней** до начала государственной итоговой аттестации.

### **1.2.2. УСЛОВИЯ ДОПУСКА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ К ЗАЩИТЕ**

-Наличие работы в полностью готовом виде в соответствии с требованиями к написанию работы;

-наличие отзыва на дипломную работу руководителя;

-наличие рецензии на дипломную работу, подписанной специалистом области общественного питания;

- наличие отчёта о проделанной преддипломной практике.

### **1.2.3. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ**

При подготовке к защите дипломной работы, студент должен составить доклад и согласовать его с руководителем.

Защита дипломных работ проводится по утверждённому графику на открытом заседании государственной экзаменационной комиссии, состоящей из 5 человек: преподавателей специальных и общепрофессиональных дисциплин и председателя ГЭК.

На защиту дипломной работы отводится 30 минут на 1 человека. Процедура защиты включает:

- доклад студента в форме презентации (не более 10—15 минут);

- чтение отзыва и рецензии;

- вопросы членов комиссии;

- ответы студента.

Может быть предусмотрено выступление руководителя дипломной работы, а также рецензента, если он присутствует на заседании государственной экзаменационной комиссии.

Результаты защиты дипломной работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления в установленном порядке протоколов заседаний государственных экзаменационных комиссий.

### **Критерии оценки дипломных работ**

#### **Критерии оценки результатов по оформлению, содержанию и защите дипломной работы**

№	Критерии оценки	Основные показатели оценки			
		<i>Неудовлетворительно «2»</i>	<i>Удовлетворительно «3»</i>	<i>Хорошо «4»</i>	<i>Отлично «5»</i>
1.	Актуальность	Актуальность	Актуальность либо	Автор	Актуальность



		исследования специально автором не обосновывается. Сформированы цель, задачи не точно и не полностью, работа не зачтена – необходима доработка). Неясны цели и задачи работы (либо они есть, но абсолютно не согласуются с содержанием).	вообще не сформирована, либо сформирована не в самых общих чертах – проблема не выявлена и, что самое главное, не аргументирована. Не четко сформирована цель, задачи, предмет исследования, методы используемые в работе.	обосновывает актуальность направления исследования в целом, а не собственной темы. Сформированы цель, задачи, предмет, объект исследования. Тема работы сформирована более или менее точно (то есть отражает основные аспекты изучаемой темы).	проблемы исследования обоснована анализом состояния действительности. Сформированы цель, задачи, предмет, объект исследования, методы, используемые в работе.
2.	Логика работы	Содержание и тема работы плохо согласуется между собой.	Содержание и тема работы не всегда согласуется между собой. Некоторые части работы не связаны с целью и задачами работы.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы, имеются небольшие отклонения. Логика изложения, в общем и целом, присутствует – одно положение вытекает из другого.	Содержание, как целой работы, так и ее частей связано с темой работы. Тема сформирована конкретно. В каждой части присутствует обоснование, почему эта часть рассматривается в рамках данной темы.
3.	Сроки сдачи дипломной работы	Работа сдана в срок (более 3 дней задержки).	Работа сдана в срок (более 3 дней задержки).	Работа сдана в срок (либо с опозданием в 2-3 дня).	Работа сдана с соблюдением всех сроков.
4.	Самостоятельность в работе	Большая часть работы списана с одного источника, либо заимствована из сети интернет. Авторский текст почти отсутствует или присутствует только авторский текст. Дипломный руководитель не знает нечего о процессе написания студентом работы, студент отказывается показать черновики, конспекты.	Самостоятельные выводы либо отсутствуют, либо присутствуют только формально. Автор недостаточно хорошо ориентируется в тематике, путается в изложении содержания. Слишком большие отрывки (более двух абзацев) переписаны из источников.	После каждой главы автор работы делает выводы. Выводы порой слишком расплывчаты, иногда не связаны с содержанием главы. Автор не всегда обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы.	После каждой главы автор работы делает самостоятельные выводы. Автор четко обоснованно и конкретно выражает свое мнение по поводу основных аспектов содержания работы. Из разговора с автором научный руководитель делает вывод о том, что студент достаточно свободно ориентируется в терминологии, используемой в дипломной работе.
5.	Оформление работы	Много нарушений правил оформления	Представленная дипломная работа	Есть некоторые недочеты в	Соблюдены все правила и

		и низкая культура ссылок.	имеет отклонения и не во всем соответствует предъявленным требованиям.	оформлении работы, в оформлении ссылок.	требования к оформлению работы.
9.	Литература	Автор совсем не ориентируется в тематике, не может назвать и кратко изложить содержание используемых книг. Изучено менее 5 источников.	Изучено менее 10 источников. Автор слабо ориентируется в тематике, путается в содержании используемых книг.	Изучено более 10 источников. Автор ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.	Количество источников более 20. Все они использованы в работе. Студент легко ориентируется в тематике, может перечислить и кратко изложить содержание используемых книг.
10.	Защита дипломной работы	Автор совсем не ориентируется в терминологии работы.	Автор, в целом, владеет содержанием работы, но при этом затрудняется в ответах на вопросы членов ГАК. Допускает неточности и ошибки при толковании основных положений и результатов работы, не имеет собственной точки зрения на проблему исследования. Автор показал слабую ориентировку в тех понятиях, терминах, которые он (она) использует в своей работе. Защита, по мнению членов комиссии, прошла сбивчиво, неуверенно и нечетко.	Автор достаточно уверенно владеет содержанием работы, в основном, отвечает на поставленные вопросы, но допускает незначительные неточности при ответах. использует наглядный материал. Защита прошла, по мнению комиссии, хорошо (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).	Автор уверенно владеет содержанием работы, показывает свою точку зрения, опираясь на соответствующие теоретические положения, грамотно и содержательно отвечает на поставленные вопросы. Использует наглядный материал: презентации, схемы, таблицы и др. защита прошла успешно с точки зрения комиссии (оценивается логика изложения, уместность использования наглядности, владение терминологией и др.).
11.	Оформление презентации	Работа сделана фрагментарно и с помощью руководителя. Работа демонстрирует минимальное понимание. Дизайн не ясен. Элементы дизайна мешают содержанию, накладываясь на	Не все важнейшие компоненты работы выполнены. Работа демонстрирует понимание, но неполное. Дизайн случайный <input type="checkbox"/> Нет постоянных элементов дизайна. Дизайн может и не соответствовать	Почти полностью сделаны наиболее важные компоненты работы. Работа демонстрирует понимание основных моментов, хотя некоторые детали не	Работа полностью завершена. Работа демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов. Дизайн логичен и очевиден. Имеются постоянные элементы дизайна.

		<p>него. Параметры не подобраны. Делают текст трудночитаемым. Графика не соответствует содержанию. Много ошибок, делающих материал трудночитаемым.</p>	<p>содержанию. Параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию. Графика мало соответствует содержанию. Есть ошибки, мешающие восприятию.</p>	<p>уточняются. Дизайн есть. Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн соответствует содержанию. Параметры шрифта подобраны. Шрифт читаем. Графика соответствует содержанию. Минимальное количество ошибок.</p>	<p>Дизайн подчеркивает содержание. Все параметры шрифта хорошо подобраны (текст хорошо читается). □ Хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание. Нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических.</p>
--	--	--	--	--	---

**Суммарная оценка работы и защиты:**

**Отлично «5» - 36- 40 баллов**

**Хорошо «4» - 32 – 35 баллов**

**Удовлетворительно «3» 28- 31 баллов**

**Неудовлетворительно «2» 27 и менее баллов**

#### **1.2.4. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ НАД ДИПЛОМНОЙ РАБОТОЙ**

1. **Аноримова Г.А.** Кулинария. Издательство «Академия». 2012.- 328 с.
2. **Анфимова Н.А.,** Захарова Т.И., Татарская Л.Л. Кулинария. Издание третье, переработанное. Москва. «Экономика». 2013. – 366 с.
3. **Анфимова Н.А.,** Татарская Л.Л. Кулинария «повар, кондитер». Изд. центр «Академия». 2014. -328 с.
4. **Артемьева Н.А.** Основы технологии общественного питания. Издание КНОРУС второе, переработанное, дополненное .2013.- 336 с.
5. **Барышев А.Ф.** Учебник. Маркетинг.- Издательский центр «Академия», 2010.- 208 с.
6. **ГОСТ 28-74-82.** Вода питьевая. М.: 2010.
7. **Ефимова О.Л.** Экономика общественного питания: Уч.пособие под ред. Кабушкина Н.М.- 6 изд.испр. – Мн.: Новое знание. 2013 – 348 с. (Экономическое образование)
8. **Зайко Г.М.,** Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Уч. пособие. М.: Магистр, 2012 - 557 с.
9. **Закон РФ «Об охране окружающей среды»** от 19.12. 1991. Изд. Верховного Совета РФ. М.: Изд. «Республика», 1992.- 413 с.
10. **Зотов Б.И.,** Курдюмов В.И. Безопасность жизнедеятельности на производстве. – изд. 2-ое, переработанное и дополненное – М.: Колос, 2013. -432 с.
11. **Ковалев Н.И.,** Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. Второе издание, переработанное и дополненное. Изд. Москва «Экономика». 2012. – 304 с.
12. **Матюхина З.П.** Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач.проф. образования. Учебное пособие для среднего проф. образования. 2-ое изд., стер.- М.: «Издательский центр «Академия». 2012. – 273 с.
13. **Медико** – биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. Издательство стандартов. 2011. - 185 с..
14. **Оборудование** предприятий торговли и общественного питания: Полный курс: Учебник / Под ред. В.А. Гуляева- М.: ИНФРА- М, 2013.- 543 с. (Высшее образование).

15. **Организация** общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.- СПб.: Издательство ДЕАН. 2012.- 80 с.
16. **Правовое** регулирование природопользования и охраны окружающей среды. Сборник нормативных актов. 2010. М. 2011. – 398 с.
17. **Радченко Л.А.** Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2011. – 352 с. (серия «Учебники XXI века»)
18. **Радченко Л.А.** Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для колледжей, профессионально-технических училищ. /Авт.- состав Л.А.Радченко (серия «Учебники XXI века») – Ростов н/Д: Феникс, 2013.- 384 с..
19. **Руководство** по контролю загрязнения атмосферы РД 52.04.186-89. М., 2012.- 694 с.
20. **Санитарные** нормы и правила. –Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
21. **Сборник** рецептур блюд и кондитерских изделий. Издание 12 переработанное и дополненное. Издательство Арофикс. 2008. - 772 с..
22. **Середа К.Н.** Бухучёт на предприятиях общественного питания. Серия «Библиотека бухгалтера и аудитора.- Ростов н/Д: Феникс. 2013. – 448 с.
23. **Тимофеева В.А.** Товароведение продовольственных товаров. Учебник. изд-е, 6-е доп. и перер.- Ростов н/Д : Феникс, 2012.- 480 с..
24. **Торговля** и общественное питание: Выпуск 7 (48). Правила пожарной безопасности. – М.: ИНФРА - М.2005. – 33 с.
25. **Трудовой** кодекс РФ от 30 декабря 2001 г. № 197- ФЗ. – М.: ООО «ВИТРЕМ», 2002. – 192 с.
26. **Усов В.В.** Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник– МИРПО Профобразование Издат. 2012. – 416 с.
27. **Шевченко В.В.** Товароведение и экспертиза потребительских товаров. Учебник.- М.: ИНФРА-М. 2010.- 544 с. (Высшее образование)
28. **Экономика** предприятий торговли и общественного питания: Учебное пособие/ кол. авторов; под редакцией Николаевой Т.Н. и Егоровой Н.Р.- 2 –е изд, стер.- М.: КНОРУС. 2014. – 400 с.
29. **Яковлева С.В.** Охрана труда в общественном питании.– М.: Экономика, 2013.- 144 с.

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Специальность

курс \_\_\_\_\_ группа

## Дипломная работа

Студента(ки) \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Тема:

Руководитель работы \_\_\_\_\_

Работа допущена к защите \_\_\_\_\_

Дата представления \_\_\_\_\_

Дата возврата \_\_\_\_\_

Дата защиты \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Октябрьский район  
2019 год

**МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

Утверждаю  
Зам. директора по ПО и П  
\_\_\_\_\_ Данилова Е.А.  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018г

## ЗАДАНИЕ ПО ДИПЛОМНОЙ РАБОТЕ

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество студента)

**Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**1. Тема дипломной работы**

\_\_\_\_\_

**Срок сдачи студентом законченной дипломной работы** \_\_\_\_\_

**1. Содержание пояснительной записки**

<i>Раздел</i>	<i>Руководитель</i>	<i>Подпись, дата</i>	
		<i>Задание выдал</i>	<i>Задание принял</i>
Введение			
1. Анализ предприятия			
2. Организационно- технологическая часть			
3. Экономическая часть			
4. Анализ охраны труда данного предприятия			
Заключение			
Используемая литература			
Приложения			

**4. Дата выдачи задания « \_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.**

**Руководитель** \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_  
подпись

**Задание** \_\_\_\_\_ **принял** \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество \_\_\_\_\_  
подпись студента

Октябрьский район  
2019 год

СОДЕРЖАНИЕ		
	ВВЕДЕНИЕ	
1	ОСОБЕННОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЯ	
1.1	Общая характеристика предприятия общественного питания	
1.2	Организация и техническое оснащение предприятия	
1.3	Источники продовольственного снабжения предприятия	
2	ОРГАНИЗАЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
2.1	Ассортимент и технология приготовления блюд	
2.2	Составление плана-меню ( <i>с разрабатываемыми блюдами</i> )	
2.3	Составления акта контрольной проработки блюд	
2.4	Разработка технико-технологических карт	
2.5	Расчет сводной сырьевой ведомости продуктов	
2.6	Технологическое оборудование, производственный инвентарь ( <i>для приготовления кулинарных блюд (изделий)</i> )	
3	ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ	
3.1	Расчет пищевой и энергетической ценности блюда	
3.2	Калькуляция себестоимости готовых блюд	
3.3	Расчет оборудования ( <i>на описываемые цеха</i> )	
3.4	Расчет посадочных мест ( <i>описываемого предприятия</i> )	
3.5	Расчет заработной платы ( <i>на количество сотрудников работающих на вашем предприятии</i> )	
4	РАБОТА ОТДЕЛА РЕКЛАМЫ	
5	КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ	
6	ОХРАНА ТРУДА И БЕЗОПАСНОСТЬ	
	ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
	БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК	
	ПРИЛОЖЕНИЕ ( <i>технологические схемы, технологические карты, расчет пищевой и энергетической ценности, фотографии с поэтапным приготовлением блюд, товароведческая характеристика, обоснование нормативно- технологической</i> )	







ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ОКТЯБРЬСКИЙ АГРАРНО - ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ НА ДИПЛОМНУЮ РАБОТУ**

Тема \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Студента \_\_\_\_\_  
(Ф. И. О.)

Группа \_\_\_\_\_ Курс \_\_\_\_\_ Специальность \_\_\_\_\_

1 Объем дипломной работы \_\_\_\_\_ страниц, в т. ч.

а) количество страниц практической (расчетно-аналитической) части \_\_\_\_\_

б) количество страниц приложений \_\_\_\_\_

2 Оценка содержания проекта, его положительные стороны и  
недостатки, выводы и предложения \_\_\_\_\_

Оценка  
\_\_\_\_\_

Руководитель дипломной работы Скрипник Татьяна Александровна

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

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН**  
дипломной работой

<i>Разделы, темы и их содержание</i>	<i>По плану</i>		<i>Фактически</i>		<i>Отметка руководителя о выполнении</i>
	<i>дата</i>	<i>объём %</i>	<i>дата</i>	<i>объём %</i>	
<b>Введение</b>					
<b>1. Анализ предприятия</b>					
1.1. Анализ места расположения, формы обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия					
1.2. Анализ организации производства и техническое оснащение данного предприятия					
<b>2. Организационно-технологическая часть</b>					
2.1. Анализ плана-меню и конкретные предложения по усовершенствованию					
2.2. Рецептура и технологический процесс приготовления блюд (изделий).					
2.3. Расчёт сырья, составление сводно - продуктовой ведомости.					
2.4. Подбор технологического оборудования, инвентаря и посуды на количество посадочных мест.					
2.5. Анализ работы отдела рекламы на предприятиях общественного питания					
<b>3. Экономическая часть</b>					
3.1. Принципы формирования цен на предприятии общественного питания					
3.2. Калькуляция цен на блюдо (изделия) (штук).					
3.3. Торговые наценки и учет на предприятии общественного питания					
<b>4. Анализ охраны труда данного предприятия</b>					
4.1. Безопасности жизнедеятельности.					
4.2. Анализ работы по охране окружающей среды					
<b>Заключение</b>					
<b>Используемая литература</b>					
<b>Приложения</b>					

Студент-дипломник \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

## ТЕМЫ ДИПЛОМНЫХ РАБОТ

№	Название темы дипломной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1.	Организация технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни	ПМ 01, ПМ 06,
2.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд ресторанной кухни	ПМ 03, ПМ 06
3.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из рыбы в европейском ресторане	ПМ 03, ПМ 06,
4.	Организация технологического процесса приготовления сложных заправочных супов в ресторане русской кухни	ПМ 03, ПМ 06,
5.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из птицы, пернатой дичи и кролика в загородном ресторане	ПМ 02, ПМ 06,
6.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок в выездном ресторане	ПМ 02, ПМ 06,
7.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из нерыбного водного сырья для сложных блюд в японском ресторане	ПМ 05, ПМ 06,
8.	Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок для банкета-фуршета	ПМ 05, ПМ 06,
9.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих закусок для делового (официального) банкета	ПМ 02, ПМ 03, ПМ 06,
10.	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса и мясных продуктов в ресторане кавказской кухни	ПМ 04, ПМ 06,
11.	Организация технологического процесса приготовления сложных национальных кондитерских изделий	ПМ 04, ПМ 06,
12.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из овощей и грибов для юбилейного банкета	ПМ 02, ПМ 06,
13.	Организация технологического процесса приготовления сложных супов кавказской кухни	ПМ 03, ПМ 06,
14.	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы в европейском ресторане	ПМ 01, ПМ 06,
15.	Организация технологического процесса приготовления сложных прозрачных супов и гарниров к ним в ресторане европейской кухни	ПМ 04, ПМ 06,
16.	Организация технологического процесса приготовления сложных блюд из сыра в ресторане итальянской кухни	ПМ 04, ПМ 06,
17.	Организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов из овощей для сложных блюд и гарниров с элементами карвинга в ресторанной кухне	ПМ01, ПМ 03, ПМ 06,
18.	Организация технологического процесса приготовления праздничного хлеба	ПМ 01, ПМ 04, ПМ 06,

19.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента сложной горячей кулинарной продукции с использованием различных пряностей и приправ в ресторане с Европейской кухней.	ПМ 01, ПМ 03, ПМ 06,
20.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с Русской кухней.	ПМ01, ПМ02, ПМ 03, ПМ04, ПМ 06
21.	Организация коммерческой деятельности пиццерии на 40 мест. Разработка ассортимента кулинарной продукции.	ПМ 03, ПМ04, ПМ 06
22.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента десертов в ресторане с Европейской кухней.	ПМ02, ПМ 03
23.	Организация коммерческой деятельности фитнес-клуба на 50 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.	ПМ02, ПМ 03, ПМ 06
24.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с Итальянской кухней.	ПМ01, ПМ02, ПМ 03, ПМ04, ПМ 06
25.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд в ресторане с Французской кухней.	ПМ01, ПМ02, ПМ 03, ПМ05, ПМ 06
26.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд из нерыбных продуктов моря.	ПМ01, ПМ02, ПМ 03, ПМ04, ПМ 06
27.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента бутербродов для проведения банкетов-фуршетов.	ПМ01, ПМ04, ПМ 06
28.	Совершенствование технологии и расширение ассортимента блюд вегетарианской кухни.	ПМ02, ПМ 03, ПМ04
29.	Организация коммерческой деятельности литературного кафе на 50 мест. Разработка ассортимента блюд и напитков.	ПМ02, ПМ 06
30.	Организация коммерческой деятельности пивного бара на 40 мест разработка ассортимента блюд и напитков.	ПМ02, ПМ 03, ПМ04, ПМ 06

**Пример 1. Техничко-технологическая карта**

Утверждаю

Директор: \_\_\_\_\_

Техничко - технологическая карта № 1 от \_\_\_\_\_

**«Наименование блюда (изделия)»****1. Область применения**

Настоящая техничко-технологическая карта распространяется на блюдо «**наименование блюда (изделия)**» вырабатываемое и реализуемое в ресторане «**название предприятия**».

**2. Требования к сырью**

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

п/п	Наименование продукта или сырья	НД
1	Молоко пастеризованное 3,5%	ГОСТ 13277-79
2	.....	.....

**3. Рецепттура**

п/п	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Грудинка телячья	200	100
2	.....	.....	.....
3	.....	.....	.....
4	.....	.....	.....
5	.....	.....	.....
6	.....	.....	.....
7	.....	.....	.....
8	.....	.....	.....
Выход полуфабриката, г:		300	
Выход готового изделия, г:			250

#### 4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

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

*Технология приготовления блюда.*

Допустимые сроки хранения блюда: *«наименование блюда (изделия)»* устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

#### 5. Показатели качества и безопасности

##### 5.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<i>«наименование блюда (изделия)»</i>			

#### 6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
250 грамм блюда (изделия) содержит			
45,1	44,8	312,6	1834
100 грамм блюда (изделия) содержит			
23,7	18,5	43,72	436,18

Ответственный за оформление ТТК: \_\_\_\_\_

***(Нормативно-технологический документ составлен согласно ГОСТ, изменения структуры технико-технологической карты не допускаются)***

#### ***Пример 2. Расчет пищевой ценности и калорийности блюд***

Расчет пищевой, энергетической ценности и калорийности на блюдо  
*«наименование блюда (изделия)»*

Таблица 1

№	Наименование продуктов	Вес	Пищевая ценность
---	------------------------	-----	------------------

		нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы	
			100 г	Порция	100 г	Порция	100 г	порция
1	Филе рябчика	80	0,5	0,4	82,5	66	0,8	0,64
2	Булка	....	....	....	....	....	....	....
3	Молоко	....	....	....	....	....	....	....
4	Сливочное масло	....	....	....	....	....	....	....
5	Яйцо куриное	....	....	....	....	....	....	....
6	Сливки	....	....	....	....	....	....	....
7	Трюфель	....	....	....	....	....	....	....
8	Мускатный орех	....	....	....	....	....	....	....
9	Мука	....	....	....	....	....	....	....
10	Шампиньоны	....	....	....	....	....	....	....
11	Лимон	....	....	....	....	....	....	....
	Всего	....	....	....	....	....	....	....

Калорийность блюда составляет **(2293)** ккал

Расчет пищевой, энергетической ценности и калорийности блюд (ПРИЛОЖЕНИЕ № 6) выносится в приложение, номер приложения записывается как на примере.

Пример расчета каждого продукта:

$$K = B \times 4 + Ж \times 9 + У \times 4$$

$$K = 69,43 \times 4 + 2,15 \times 9 + 5,1 \times 4 = 317,47$$

**(Нормативно-технологический документ составлен согласно ГОСТ, изменения структуры расчет пищевой ценности и калорийности блюд не допускаются)**

### Пример 3. Акта контрольной проработки блюд

#### АКТ № 1

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определения норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

Наименование предприятия **ООО «Актив сервис»** дата

Место проведения: **ресторан «Замок»**

Комиссией в составе: Шеф-повар

Директор

Бухгалтер

Проведено контрольное приготовление блюда: **«наименование блюда (изделия)»**

Для контрольной проработки взято: **(кости говяжьи, кости телячьи, филе рябчика, сливочное масло, каштаны, «Мадера», корень петрушки, соль, перец черный молотый, молоко).**



№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид проработки	Брутто, г	Отходы при хол. об. %	Нетто, г	Отходы при теп. об. %	Отходы после теп. об. %	Выход, г
1	Бульон	Зачистить	100	0	100	0	0	100
2	Филе рябчика	Очистить от кожицы	200	0	50	75,2	0	50
3	Сливочное масло	Зачистить	20	2,1	19	0	0	19
4	Каштаны	Очистить от кожицы	30	3,1	29	0	0	29
5	Вино «Мадера»	Нет обработки	15	0	15	0	0	15
6	Корень петрушки	Зачистить	10	25	7,5	0	0	7,5
7	Соль	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
8	Перец черный молотый	Нет обработки	5	0	5	0	0	5
9	Молоко	Нет обработки	30	0	28	5	0	28
Выход полуфабриката					400			
Выход готового изделия								250

***Технология приготовления.***

Приготовить бульон из костей, добавить специи и процедить. Филе

.....  
 .....

***(Нормативно-технологический документ составлен согласно ГОСТ, изменения структуры акта контрольной проработки блюд не допускаются)***

***Пример 4. Сводной сырьевой ведомости продуктов***

№ п\п	Наименование продуктов	Наименование блюд			Всего
		Суфле из рябчиков	Суп «Царский»	.....	
		Брутто	Брутто	Брутто	
1	Филе рябчика	85	200	-	285
.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....
Выход блюд		250	.....	.....	.....

***(Изменения структуры н/д, сводной сырьевой ведомости продуктов, не допускается)***

Санитарное состояние и содержание производственных помещений должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

1. Производственные и другие помещения школьной столовой содержаться в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.

2. Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

3. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 °С, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши.

4. Мытье кухонной посуды должно быть предусмотрено отдельно от столовой посуды.

5. В моечных помещениях вывешивают инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.

6. Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов.

7. Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используют разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению. Для дозирования моющих и обеззараживающих средств используют мерные емкости.

8. Мытье столовой посуды на специализированных моечных машинах проводят в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

9. При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45 °С;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45 °С и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 °С с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

10. Санитарную обработку технологического оборудования проводят ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моют с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже

45 °С и насухо вытирают сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяют специальную промаркированную емкость. (И.Д.)

**Пример 5. Калькуляция себестоимости готовых блюд**

ООО «АКТИВ-СЕРВИС»		по ОКПО	
Ресторан «Замок»			
Структурное подразделение «наименование продуктов»		Вид деятельности по ОКДП	
наименование блюда	Номер блюда по Вид операции		1

Номер документа	Дата Составления
1	

**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА № 1**

Порядковый номер калькуляции, дата утверждения			№ 1 от «28» апреля 2019 г.		
№ п/п	Продукты		норма, кг.	Цена, руб. Коп.	Сумма, руб.Коп.
	Наименование	Код			
1	2	3	4	5	6
1	Филе рябчика		0,12	300,00	36,00
2	Булка		0,005	100,00	00,50
3	Молоко		0,017	52,00	00,90
4	Сливочное масло		0,017	400,00	06,80
5	Яйцо куриное		0,012	40,00	00,48
6	Сливки		0,03	100,00	03,00
7	Трюфель		0,02	4000,00	80,00
8	Мускатный орех		0,005	300,00	01,50
9	Мука		0,005	80,00	00,40
10	Шампиньоны		0,025	150,00	03,75
11	Лимон		0,03	80,00	02,40
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию			X	X	135,73
Наценка 200 %, руб. коп.			271,46		
Цена продажи блюда, руб. коп.			407,19		
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250		
Калькуляцию составил		подпись			
Утверждаю Руководитель организации					

**(Изменения структуры н/д, калькуляция себестоимости готовых блюд, не допускается)**

### Пример 6. Технологическая карта

Предприятие: \_\_\_\_\_

Утверждаю

Адрес: \_\_\_\_\_

Директор: \_\_\_\_\_

#### Технологическая карта № 1

Наименование блюд «*наименование блюда (изделия)*», составлена согласно Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий (*название сборника или интернет сборника*).

Год изделия:

Колонка вложения: II

№	Наименование сырья	Масса на 1 порцию		Масса полуфабриката, готового продукта, г.	Масса нетто на 10 порций, г	Технология приготовления блюда
		Брутто, г	Нетто, г			
1	Филе рябчика	85	80		800	
..	.....	.....	.....	.....	.....	
..	.....	.....	.....	.....	.....	
..	.....	.....	.....	.....	.....	
....	.....	.....	.....	.....	.....	
....	.....	.....	.....	.....	.....	
Выход		-	200	251	2000	
Информация о пищевой ценности: белки 21,9 г, жиры 192г, углеводы 119,4 г, калорийность 263 ккал						

#### Требования к качеству

Внешний вид – .....

Цвет – .....

Вкус и запах – .....

Консистенция – .....

#### Требования к отпуску

.....

Зав. Производством / \_\_\_\_\_ /

Калькулятор / \_\_\_\_\_ /

**(Изменения структуры н/д, технологическая карта, не допускается)**

### Пример 7. План-меню

Номер по Сборнику рецептов	Наименование блюд и закусок	Число блюд	Выпуск блюд партиями				Ответственный за приготовление блюд, повар
			к 9 ч	к 13 ч	к 17 ч	к 21 ч	
<b>1. Холодные блюда и закуски</b>							
98	Рулеты из баклажанов	150	30	40	40	40	Иванов П.Л
ТТК (р)	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Всего	450					
<b>2. Первые блюда</b>							
200	Гороховый суп с копчеными колбасками	150	40	40	30	40	Петров И.И
ТТК (р)	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Всего	450					
<b>3. Вторые блюда</b>							
ТТК (р)	Шашлык по-севански	250	60	60	60	70	Сидоров А.Б.
142	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Всего	1500					
	Итого	2400					
<b>4. Горячие напитки</b>							
943	Чай с сахаром	120	30	30	30	30	Иванов С.С.
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Всего	240					
<b>5. Холодные напитки</b>							
732	Напиток «Абрикосовый»	120	30	30	30	30	Сидоров И.Б.
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Всего	240					
<b>6 Мучные кулинарные и кондитерские изделия</b>							
336	Самса	150	30	40	40	40	Петров И.Т.
ТТК (р)	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
	Всего	750					
Директор		<i>Подпись и расшифровка подписи</i>					
Зав. Производством		<i>Подпись и расшифровка подписи</i>					

**(Изменения структуры н/д, не допускается)**

### Пример 8. Расчет площади цехов (холодного, горячего)

Расчет площади холодного цеха кафе, подбор технологического  
оборудования с учетом современных технологий

Расчет площади по формуле:

$$\text{Собщ} = \text{S пол} \setminus \text{Кпл},$$

Где Собщ - площадь цеха, м<sup>2</sup>;

S пол - площадь, занятая под оборудование, установленное в холодном цехе; Кпл - коэффициент, учитывающий проходы между оборудованием.

$K=0,27$  (коэффициент холодного цеха)

$K=0,25$  (коэффициент горячего цеха)

Таблица № : Расчетные данные для полезной площади холодного цеха.

№ п/п	Наименование оборудования	Тип	Кол-во	Габаритные размеры		Полезная S М <sup>2</sup>
				Длина мм	Ширина мм	
1	Холодильный шкаф	ШХ- 0,8	1	1500	625	0.94
2	Холодильный шкаф	ШХ-0,6	1	1645	685	1.12
3	Стол производственный	НСО-12/6 БПЭН	1	1200	600	0.72
4	Стол с охладительным шкафом и горкой	СПСМ	1	1450	840	1.2
5	Низкотемператур ный прилавок	ПХМ	1	1450	840	1.2
6	Стол с охлаждаемым шкафом	Tefcold SS1435	1	1365	1295	1.7
7	Передвижной стеллаж	СССКР-1	1	1200	700	0.84
8	Моечная ванна на два отделения	ВСМ 2/430	1	1010	530	0.53
9	Машина для нарезания вареных овощей	МРОВ-160	1	410	295	0.04
10	Раковина для мытья рук	Gersanit ЕКО Е 40 BL	1	240	240	0.05
11	Машина для нарезки гастрономических продуктов	Gemlux GL-MS- 190	1	260	285	0.07
						8.41

$$\text{Собщ} = 8.41 \setminus 0,27 = 31.$$

*(Изменения структуры н/д, не допускается)*

**Пример 9. Расчет рабочей силы**

$$R1 = \frac{АН_{вр}}{\lambda T_p * 60};$$

где  $T_p$ - 12 часов ;

$\lambda$  - 1.14 ;

A- количество вырабатываемой продукции;

$N_{вр}$  - норма времени необходимого для приготовления данного вида продукции, человек минуту;

$$R_2 = R_1 K_1;$$

где  $R_2$ – среднесписочное количество работников цеха, человек;

$R_1$ - явочная численность работников, человек;

$K_1$ - коэффициент увеличения численности с учетом режима работы персонала и предприятия:

1.32 – с одним выходным днем;

1.13 – с двумя выходными днями;

1.59 - без выходных.

№	Наименование	Кол-во блюд А дн,шт.	Норма времени 1 блюда $N_{вр}$ человек минуту	Общее время на производительность блюд $А н д X N_{вр}$ чел.мин.
Холодные блюда и закуски				
1	Салат «Лада»	250	0,50	125
2	Овощной салат с рукколой	100	0,60	60
3	Салат «Осенний вальс»	300	0,30	90
4	Салат «Берлинский»	270	1,10	297
5	Салат «Оригинальный»	170	0,45	76,5
6	Салат горячий с птицей и овощами	150	0,30	45
7	Салат с языком	145	0,50	72,5
8	Салат - коктейль из морепродуктов	225	0,80	180
	Итого			1096

$$R_1 = 1096 : 1,14 * 12 * 60 = 1.33$$

$$R_2 = 1.33 * 1.59$$

$$R = 2 \text{ человека}$$

*(Изменения структуры н/д, не допускается)*



**Пример 9. Учет использования рабочего времени.  
Табель учета рабочего времени.**

Номер документа	Дата составления
1	

Отчетный период	
с	по

№	Фамилия, инициалы (профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам														Отработанно		
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	Полов. месяца	Месяц
			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	Дни	
																	Часы		
1	2	3	4														5		
1	Сычева А.Ю.	33	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	8	15 180
			12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	96	
			в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	я	в	7	
			0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	84	
2	Андреев П.А.	13	в	я	в	я	В	я	В	я	в	я	в	я	в	Я	в	7	15 180
			0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	84	
			я	в	я	в	Я	в	Я	в	я	в	я	в	я	В	я	8	
			12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	96	

Табельщик \_\_\_\_\_  
 Руководитель структурного подразделения \_\_\_\_\_  
 Работник кадровой службы \_\_\_\_\_

**Пример 9. График выхода на работу в ноябре месяце**

Профессия	Разряд	Дата																													
		Рабочее время																													
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Иванов И.Б.	4	о	о	о	о	о	о	о	о	о	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22
Петров И.И.	5	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22
Сидоров Т.Б.	3	10 22		10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	в	10 22	

**Пример 10. Расчет заработной платы поваров холодного цеха при повременной оплате**

№	Ф.И.О	Разряд	Размер ставки заработной платы	Часы по плану в ноябре месяце	Фактические отработанные часы	Заработная плата за ноябрь месяц
1	Сычева А.Ю.	3	4178	149,2	180	5040,48
2	Андреев П.А	5	4693	149,2	180	5661,79

Расчет заработной платы:

Сычева А.Ю.  $4178:149,2 \times 180 = 5040,48$

Андреев П.А  $4693: 149,2 \times 180 = 5661,79$

Для расчета заработной платы используется :

- 1.Размер ставки заработной платы правительства Ростовской Области постановление от 12 ноября 2018 года №852
2. Часы по плану из производственного календаря на 2019 год.
3. Фактически отработанные часы из табеля выхода на работу.

