

Министерство образования Ставропольского края  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
К ВЫПОЛНЕНИЮ  
ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

**Специальность            19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Кисловодск, 2023

Методические указания по выполнению дипломной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики:

Курбатова Людмила Александровна - преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ КГМТ

Петлица Нелля Ивановна- преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ КГМТ

Рекомендовано методической комиссией преподавателей профессионального общеобразовательного цикла и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» и специальности «Технология продукции общественного питания» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 1 от 31.08.2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Структура дипломной работы.....	5
1.1 Содержание дипломной работы .....	6
1.2 Структура пояснительной записки.....	6
2 Тематика дипломных работ	7
3. Содержание разделов.....	9
3.1 Содержание раздела «Введение».....	10
3.2 Содержание раздела 1«Характеристика предприятия».....	10
4 Содержание раздела 2«Составление нормативно-технологической документации».....	11
4.1 Товароведная характеристика сырья	11
4.1.1 Разработка нормативной документации на блюда	11
4.1.2 Технологические карты	12
4.1.3. Техничко - технологические карты	12
4.1.4.Обоснование расчёта пищевой и энергетической ценности блюда.	13
4.2. Технологические схемы приготовления блюд, изделий.	14
4.3. Калькуляция	23
5. Содержание раздела 3. Организационный раздел.	23
6 Содержание раздела 4 «Охрана труда».....	26
7 Содержание раздела «Заключение».....	26
Список источников.....	27
8. Оформление дипломной работы	28
Список источников	32
Приложения	
1 Приложение А Титульный лист	36
2 Приложение Б Задание	37
3 Приложение В Содержание дипломной работы	39
4. Приложение Г Образец оформления списка источников	40

## ВВЕДЕНИЕ

Методические указания предназначены для использования обучающимися при выполнении дипломной работы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Дипломная работа является одним из видов аттестационных испытаний выпускников, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования базового уровня, и проводится в соответствии с Положением о Государственной итоговой аттестации выпускников ГБПОУ «Кисловодский государственный многопрофильный техникум», утвержденного директором ГБПОУ КГМТ «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Защита дипломной работы проводится с целью выявления соответствия уровня и качества подготовки выпускников Федеральному Государственному образовательному стандарту СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и готовности выпускника к профессиональной деятельности.

При разработке дипломной работы необходимо использовать методические указания по оформлению дипломной работы.

Методические указания содержат единые требования к структуре дипломной работы, к составлению меню, технологических и технико-технологических карт, технологических схем.

## 1. СТРУКТУРА ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ

### 1.1 Содержание дипломной работы

Содержание дипломной работы включает в себя пояснительную записку.

Содержание дипломной работы

#### Введение

- Тема моей дипломной работы:
- Цель дипломной работы:
- Задачи дипломной работы:

#### Раздел I. Характеристика предприятия

- 1.1 Объект исследования
- 1.2 Количество мест
- 1.3 Место расположения
- 1.4 Внешнее оформление предприятия
- 1.5 Режим работы
- 1.6 Специализация
- 1.7 Предоставляемые услуги
- 1.8 Форма обслуживания
- 1.9 Интерьер предприятия( мебель, посуда)
- 1.10 Источники снабжения предприятия

#### Раздел II. Составление нормативно- технологической документации.

- 2.1 Меню предприятия
- 2.2 Товароведная характеристика сырья
- 2.3 Разработка нормативной документации на блюда.
  - 2.3.1 Технологические карты
  - 2.3.2 Техничко - технологические карты.
- 2.4 Обоснование расчёта пищевой и энергетической ценности блюда.
- 2.5 Технологический схемы приготовления блюд, изделий.
- 2.6 Калькуляция.

#### Раздел III Организационный раздел.

- 3.1 Состав помещений.
- 3.2 Организация рабочего места по приготовлению блюд.
- 3.3 Кадровый состав предприятия.
- 3.4 Требования к производственному персоналу предприятия.

#### Раздел IV. Охрана труда

- 4.1 Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
- 4.2. Виды и порядок проведения инструктажей по охране труда и технике безопасности на предприятиях общественного питания.
- 4.3 Организация пожарной безопасности на предприятии.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Список источников

Основные источники:

Дополнительные источники:

Интернет- ресурсы:  
Приложения  
Интерьер  
Оборудование (инновационное)  
Блюда

### 1.2 Структура пояснительной записки

Дипломная работа включает:

- титульный лист;
- задание на дипломную работу;
- содержание;
- введение ;
- основное содержание дипломной работы ;
- заключение ;
- список использованных источников ;
- приложения.

Общий объем дипломной работы не должен превышать 50–70 страниц , не считая приложений.

Написание разделов дипломной работы и их представление руководителю на проверку составляет содержание следующей стадии подготовки работы.

## 2. ТЕМАТИКА ДИПЛОМНЫХ РАБОТ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.10ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в KFC на 30 посадочных мест.
2. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в кофейне на 25 посадочных мест.
3. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в специализированном ресторане с вегетарианской кухней на 40 посадочных мест.
4. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции диетического питания по типу «шведский стол» в санаторно-курортном учреждении на 120 посадочных мест
5. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в общедоступной столовой на 80 посадочных мест.
6. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в ресторане с дагестанской кухней на 60 посадочных мест.
7. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в кафе - кондитерской на 35 посадочных мест.
8. Организация производства и технологического процесса приготовления блюд для банкета- фуршета на 100 человек.
9. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в специализированном ресторане с рыбной кухней на 60 посадочных мест.

10. Организация производства и технологического процесса приготовления полуфабрикатов из мяса и субпродуктов для сложных блюд в керамических горшочках в ресторане с русской кухней на 70 посадочных мест.
11. Организация производства и технологического процесса приготовления сложных холодных блюд и закусок из нерыбного водного сырья в специализированном рыбном ресторане на 50 посадочных мест.
12. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в студенческой столовой на 150 посадочных мест.
13. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в выездном ресторане на 50 посадочных мест.
14. Организация производства и технологического процесса приготовления блюд из мяса и мясных продуктов ресторане с кавказской кухней на 40 посадочных мест.
15. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в детском кафе на 25 посадочных мест.
16. Организация производства и технологического процесса приготовления сложных десертов зарубежной кухни в кафе на 50 посадочных мест
17. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в кафе на 60 посадочных мест с методом обслуживания «Экспресс-стол».
18. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в ресторане с французской кухней на 100 посадочных мест.
19. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции на водном транспорте.
20. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в японском ресторане на 80 посадочных мест.
21. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в вагоне-ресторане на железнодорожном транспорте.
22. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в ресторане с осетинской кухней на 80 посадочных мест .
23. Организация работы выездного обслуживания фуршетов от ресторана по методу «Кейтеринг» на 120 посадочных мест.
24. Организация обслуживания иностранных туристов в ресторане на 120 посадочных мест.
25. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в кафе итальянской кухни на 80 посадочных мест.
26. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в столовой для питания спортсменов на 90 посадочных мест.
27. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в ресторане при гостиничном комплексе на 120 посадочных мест.
28. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции для банкета- фуршета в ресторане на 100 посадочных мест.
29. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции диетического питания в лечебном учреждении на 120 посадочных мест.

30. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в специализированной закусочной - шашлычной на 40 посадочных мест с обслуживанием официантами..
31. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в столовой при промышленном предприятии на 200 посадочных мест.
32. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в школьной столовой на 100 посадочных мест.
33. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в сети питания Макдоналдс.
34. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции по типу «шведский стол» в ресторане санаторно - курортного учреждения на 150 посадочных мест.
35. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в столовой лечебно- профилактического учреждения на 80 посадочных мест.
36. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в ДОУ на 100 человек.
37. Организация производства и технологического процесса приготовления продукции в кафе – хинкальная на 60 посадочных мест.
38. Организация производства и технологического процесса приготовления блюд из птицы и дичи в специализированном ресторане на 50 посадочных мест.
39. Организация питания участников совещаний и конференций.
40. Организация производства и технологического процесса приготовления блюд Украинской кухни в специализированном кафе на 70 посадочных мест.

### 3.1 Содержание раздела «Введение»

В разделе «Введение» приводится обоснование актуальности и значение темы с учетом современных требований к технологическому процессу производства продукции общественного питания. Цели и задачи работы.

### 3.2 Содержание раздела 1 . «Характеристика предприятия»

В соответствии с нормативной документацией характеризуется месторасположение предприятия, количество мест, режим работы, используемые методы и формы обслуживания, методы расчета с потребителями, специализация, предоставляемые услуги , оформление залов, вывеска, вестибюль, посуда, виды используемой посуды, источники снабжения.

#### Перечень поставщиков

Наименование организации - поставщика	Перечень товаров и сырья	Сопроводительный документ

### 3.3 Содержание раздела 2. Составление нормативно - технологической документации

#### 2.1 Меню предприятия

№	Наименование блюда	Выход порции. гр	Цена



п.п			

На основании примерных рекомендаций разрабатывается ассортимент выпускаемой продукции.

В зависимости от типа предприятия, от контингента потребителей и принятых форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды:

- меню со свободным выбором; меню заказных блюд;
- меню комплексного завтрака, обеда, ужина;
- меню дневного рациона;
- меню диетического питания;
- меню детского питания;
- банкетное меню;
- меню тематических мероприятий;
- меню бизнес-ланча, бранча;
- специальные виды меню: блюда от шеф-повара, дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнении к основному, меню для гурманов, постное меню и т.д.

**Меню** – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода, цены. Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором.

#### **Порядок написания блюд в меню следующий.**

Фирменные блюда.

Холодные блюда и закуски из рыбных гастрономических продуктов и консервов, холодные рыбные блюда; холодные закуски из мясных гастрономических продуктов, мяса, птицы и дичи; салаты и винегреты (рыбные, мясные, овощные); сыры, масло сливочное и различные кисломолочные продукты.

Горячие закуски из раков, крабов, мяса, дичи, грибов.

Супы прозрачные (бульоны), заправочные (рыбные, мясные, овощные), супы-пюре, молочные и сладкие.

Вторые горячие блюда из рыбы, мяса, мясных продуктов, птицы, дичи, кролика; картофеля, овощей, грибов; круп, бобовых, макаронных изделий; яиц и творога.

Сладкие блюда: горячие, холодные.

Горячие напитки. Холодные напитки.

Мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия, фрукты.

**Меню для отпуска обедов на дом** составляют из тех же блюд, которые реализуются в зале.

**Меню со свободным выбором блюд** составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет собой перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для супов в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

**Меню специализированных предприятий** общественного питания (пельменная, чебуречная и т. п.) начинают с блюд, по которым это предприятие специализируется, т. е. с пельменей в ассортименте, чебуреков и т. п.

**Меню кафе** начинается с горячих напитков.

Если в предприятии реализуются винно водочные изделия, то может быть составлена карта вин, в которой вначале указывают водку и горькие настойки, затем виноградные вина—белые и красные, столовые, десертные, игристые, коньяки и ликеры. Далее перечисляются различные наименования пива, прохладительных напитков, соков и минеральных вод.

При использовании в меню блюд, не имеющих в Сборниках рецептур блюд, необходимо сделать ссылки на технико-технологические карты или другие источники, из которых

использованы наименование данного блюда и его рецептура. Если из наименования блюда нельзя определить, из каких продуктов оно будет приготовлено, то основные продукты необходимо перечислить. Например: «Салат петровский» (грибы соленые, капуста квашеная, огурцы соленые).

Вне которых ресторанах и кафе для ускорения процесса обслуживания в зале могут быть установлены салат-бары. Ассортимент продукции их включает салаты, овощи, зелень, некоторые холодные блюда из рыбы, мяса, птицы, а также различные соусы.

В ресторанах при гостиницах и некоторых других предприятиях общественного питания одной из форм обслуживания по меню со свободным выбором блюд является шведский стол. Ассортимент блюд на шведском столе зависит от времени приема пищи: завтрак, обед, ужин. Для завтрака и ужина на шведском столе может быть 10—15 наименований холодных блюд (гастрономия, салаты, овощи натуральные, зелень); кисломолочной продукции (сыры, масло сливочное, йогурты, сметана, молоко); хлопья и мюсли разные; джемы; варенья; мед; соки; фрукты; мучные кондитерские изделия собственного производства; горячие напитки.

Из вторых горячих блюд рекомендуются для завтрака блюда несложного приготовления (сосиски, сардельки, яичные каши, бекон жареный и т. п.), для ужина и обеда — рыбные, мясные, овощные блюда в ассортименте. В меню обеда необходимо также включить 1—2 наименования супа.

Штучные изделия на шведском столе должны быть уменьшенной массы.

Расчетные меню скомплектованных завтраков, обедов и ужинов применяют в основном в столовых при производственных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях. Их можно также использовать в общедоступных столовых и ресторанах (бизнес-ланч). Расчетное скомплектованное меню представляет собой набор блюд для завтрака, обеда, ужина или бизнес-ланчас указанием количества блюд каждого наименования. Рекомендуется составлять несколько вариантов обедов, завтраков, ужинов, бизнес-ланчей различных по составу блюд и стоимости. Исходными данными для составления этого вида меню служат число потребителей и ассортимент блюд для принятого рациона.

В комплексных меню указывают стоимость, а также пищевую и энергетическую ценность каждого блюда в отдельности и комплекса в целом. Химический состав и энергетическая ценность должны соответствовать физиологическим потребностям организма для каждого приема пищи в отдельности с учетом энергозатрат, обусловленных той или иной профессией.

В связи с этим при четырехразовом питании рекомендуется следующее распределение энергетической ценности суточного рациона: завтрак — 25%, обед — 35, полдник — 15, ужин — 25 %. Чтобы комплексы завтраков, обедов, ужинов соответствовали рекомендуемым потребностям организма в пищевых веществах и энергии, необходимо предварительно определить, к какой группе интенсивности труда относится данный контингент, и в зависимости от этого и принятого режима питания распределить эти нормы (табл. 7.5).

### 7.5. Рекомендуемые химический состав и энергетическая ценность блюд по рационам питания для работников III группы интенсивности труда

Прием пищи	Энергетическая ценность			Содержание, г		
	распределение суточного рациона, %	кДж	ккал	белков	жиров	углеводов
Завтрак	25	3344-2821	800-675	24-20	29-25	110-93
Обед	35	4639-3950	1120-945	34-29	41-34	154-130
Полдник	15	2006-1692	480-405	14-12	18-15	66-55
Ужин	25	3344-2821	800-675	24-20	29-25	110-93
Итого	100	13333-11284	3200-2700	96-81	117-99	440-371

В целях совершенствования организации научно обоснованного питания разработаны примерные рационы и рекомендации по их применению для студентов высших и средних специальных учебных заведений, для учащихся в общеобразовательных школах, для трудящихся пяти профессиональных групп, для учащихся СПТУ и др.

При составлении **меню бизнес-ланча** в ресторане пищевую ценность блюд рассчитывать необязательно.

**Меню бизнес-ланча** составляют в ресторанах для быстрого обслуживания посетителей в специально отведенное время (как правило с 12 до 16 ч.). Для бизнес-ланча используют полуфабрикаты собственного производства. Этот вид меню предназначен для участников деловых переговоров, а также служащих из близлежащих офисов, банков.

Если бизнес-ланч состоит из трех блюд, то посетитель выбирает набор из четырех курсов: первый курс – это несколько вариантов холодных и горячих закусок, второй курс – супы; третий – основные горячие блюда и четвертый – десерты. Дополнительно в стоимость набора может входить кофе черный или чай. Как правило, меню бизнес-ланчей меняется еженедельно, но в течение недели стоимость его остается постоянной, в меню включаются те же блюда, что и в меню со свободным выбором блюд, но цены их ниже, чем при индивидуальном заказе.

Блюда, входящие в меню бизнес-ланча, не должны повторяться в меню общего зала ресторана, так как это связано с применением разной наценки на блюда.

Расчетное **меню дневного рациона** применяют в столовых с постоянным контингентом потребителей: при колледжах, санаториях, домах отдыха, туристических комплексах и т. п. Такое меню составляют также для питания участников конференций, съездов и туристов.

**Меню для учащихся и отдыхающих** составляют с учетом физиологических норм питания и рекомендуемого набора продуктов; меню для участников различных мероприятий — с учетом стоимости. Меню может быть комплексным (колледжи, турбазы) и со свободным выбором (санатории, дома отдыха), когда блюда заказывают накануне.

Расчетное **диетическое меню** применяют в диетических столовых, диетических отделениях столовых при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях, а также в санаториях и домах отдыха. Такое меню составляют на основе физиологических норм и с учетом особенностей лечебного питания. Меню может быть со свободным выбором блюд и комплексным.

В первом случае после наименования каждого блюда, кроме количества порций и его пищевой и энергетической ценности, указывают номера диет, для которых оно рекомендуется; во втором — по каждой диете в отдельности составляют комплекс для завтрака, обеда и ужина. Для второго случая необходимо также составить предварительно таблицу потребности в пищевых веществах и энергии по отдельным приемам пищи (см. табл. 3.7).

На предприятиях общественного питания рекомендуются к реализации следующие диеты: №1,2, 5, 7, 8, 9, 10, 15. Если в столовой предусмотрен кроме диетического зала зал общего питания, то диету № 15 можно исключить. При составлении диетического меню руководствуются действующим Сборником рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания.

Расчетное **банкетное меню** составляют в соответствии с пожеланиями заказчика. Исходными данными для его составления служат характер банкета (свадьба, юбилей и т. п.) и число его участников. Число блюд различных наименований в меню зависит от желания заказчика.

Так, банкет с полным обслуживанием официантами может быть завтраком, обедом или ужином. Это учитывается при составлении меню. В меню банкета-обеда включают несколько холодных закусок, одну горячую закуску, суп, одно-два вторых горячих блюда (из рыбы, мяса, птицы, овощей), десертное блюдо, фрукты, горячие напитки (кофе, чай).

В меню банкета с частичным обслуживанием официантами включают более широкий ассортимент холодных закусок из расчета  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{3}$  или  $\frac{1}{4}$  порции на человека, одну горячую закуску, одно-два горячих блюда, десерт, фрукты, горячие напитки.

**Меню комплексного обеда** (завтрак или ужин) составляют для рабочих, студентов, школьников и других контингентов питающихся, в том числе в ресторанах.

При составлении комплексного меню обеда (завтрака, ужина), наряду с нормами рационального питания учитывают стоимость рациона, разнообразие и правильный подбор продуктов, входящих в блюда. В меню комплексного обеда входят, как правило, холодная закуска, суп, горячее блюдо и десерт. Меню рекомендуется составлять заранее в двух вариантах, отличающихся по составу блюд и цене. В рабочих, студенческих и школьных

столовых меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) составляют, как правило, на 7-10 дней, что дает возможность разнообразить ассортимент блюд по дням недели или декады.

**Меню детского питания** составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков. В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.

При составлении меню в школьных столовых необходимо предусматривать щадящее питание, исключающее использование костных бульонов и уксуса. Супы следует готовить вегетарианские или с мясом, рыбой, птицей. Вместо уксуса можно использовать лимонную кислоту. Горячие мясные блюда можно включать в меню комплексного обеда с любым гарниром: картофельным пюре, картофелем отварным, жаренным на растительном масле, капустой тушеной и др. К рыбным блюдам рекомендуются гарниры из картофеля. В качестве дополнительного гарнира следует включать огурцы, помидоры, салат из свежей капусты.

**Меню тематических мероприятий** составляют при встрече Нового года, торжествах в дни традиционных праздников, например Русская зима, Масленица, которые по старому обычаю отмечаются русскими блинами, а к ним подают растопленное сливочное масло и сметану в соусниках. В меню обеда, состоящего из блюд русской кухни, в качестве холодного блюда можно включить рыбу заливную, в качестве холодной закуски – блины с икрой зернистой осетровых или лососевых рыб, сельдью, маслом, сметаной; на первое – похлебку по-суворовски в горшочке, на второе – мясо по-гусарски, а на десерт – сладкий каравай, медовый напиток.

**Меню воскресного бранча** предназначено для обслуживания населения семейными обедами в воскресные дни в период с 12 до 16 ч. В ресторанах в меню бранча включают шведский стол с широким ассортиментом закусок, блюд (рыба малосольная, суп-пюре, жаркое по-домашнему, блинчики и др.) Отдельно организуют чайный, фруктовый или десертный столы. Стоимость бранча заранее оговорена, в нее обязательно входит бокал вина или шампанского.

Разновидностью меню со свободным выбором блюд является *меню заказных блюд*, которое обычно применяется в ресторанах. В меню заказных блюд включают фирменные блюда, холодные блюда и закуски, супы, горячие и сладкие блюда, горячие и холодные напитки, мучные кулинарные и кондитерские изделия. Все фирменные и заказные блюда приготавливают по заказу потребителей. При подаче фирменных и заказных блюд необходимо обращать особое внимание на правильный подбор посуды и оформление блюд.

В **меню вегетарианского ланча** включают блюда из овощей, грибов, сыра. Например, обжаренный во фритюре сыр по-римски; сэндвич с помидорами, баклажанами и салатом; запеченный помидор, фаршированный артишоками; картофель фри, салат из овощей и грибной суп.

В **меню комбинированного ланча** может быть включен небольшой набор блюд: порция салата, маленькая пицца и сэндвич. Такой набор предназначен для потребителей, которые хотят быстро перекусить.

**Меню для гурманов** позволяет гостям открыть для себя таинства французской кухни.

В такое меню могут быть включены следующие блюда, представленные на рисунке 1.

На первой странице меню приводится *специальное предложение блюд от шеф-повара* или *блюд данного дня*, затем *перечень фирменных блюд*, потом перечень блюд в порядке очередности их подачи. Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведена ниже.

### ***Холодные блюда и закуски***

Икра зернистая осетровых рыб, паюсная

Икра кетовая лососевых рыб

Рыба малосольная (семга, лососина с лимоном)

Рыбные холодные блюда:

Рыба отварная с гарниром (осетрина, белуга, севрюга)

Рыба заливная

Рыба фаршированная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и рыбные консервы:

Шпроты с лимоном

Рыба холодного и горячего копчения

Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая

Нерыбные продукты моря

Салаты рыбные

Мясные холодные блюда:

Мясо отварное, заливное

Мясо фаршированное

Мясо шпигованное

Мясная гастрономия

Мясо жареное

Салат мясной, салат Влажский

Домашняя птица и дичь холодные:

Птица и дичь отварные

Птица заливная

Птица фаршированная

Птица и дичь жареные

Салаты из птицы и дичи

Салаты овощные

Соления, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)

Кисло-молочные продукты

### *Горячие закуски*

Рыбные, из нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи (жульены)

Овощные и грибные

Яичные и мучные

### *Супы*

Прозрачные

Заправочные (щи, борщи, рассольники, солянки, картофельные)

Пюреобразные

Молочные

Холодные, сладкие

### *Рыбные горячие блюда*

Рыба отварная и припущенная

Рыба жареная  
Рыба запеченная

### ***Мясные горячие блюда***

Мясо отварное, припущенное  
Мясо жареное крупными и порционными кусками  
Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)  
Мясо, жаренное в панированном виде  
Субпродукты жареные  
Мясо тушеное и запеченное  
Блюда из рубленного мяса и котлетной массы

### ***Горячие блюда из домашней птицы и дичи***

Птица отварная, припущенная  
Птица фаршированная  
Птица и дичь жареные  
Блюда из тушеной птицы  
Блюда из рубленой птицы

### ***Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные***

#### ***Блюда из яиц и творога***

#### ***Сладкие блюда***

Горячие (яблоки в тесте жареные, каша гурьевская, пудинги, блинчики с вареньем и др.)

Холодные (кисели, муссы, желе, самбуки, кремы, мороженое, сливки взбитые с наполнителями, компоты из свежих и консервированных фруктов)

Фрукты, ягоды натуральные и в сиропе

#### ***Горячие напитки***

Чай, кофе, какао, шоколад

#### ***Холодные напитки собственного производства***

Из фруктов и ягод (вода брусничная, морс клюквенный, квас)

Коктейли (безалкогольные)

#### ***Мучные кулинарные и кондитерские изделия***

Пирожные в ассортименте, торты, кексы, печенье, пироги, пирожки печеные, жареные.

#### ***Хлеб***

Ржаной и пшеничный

Меню оформляется на листе формата А4. По центру поля документа заглавными буквами пишется слово «МЕНЮ», указывается тип, класс предприятия общественного

питания и дата дня, в течение которого действует меню. В меню указывают заголовки групп и блюд также по центру поля документа.

*Фирменные блюда  
Холодные блюда и закуски  
Супы  
Горячие блюда и т.д.*

В бланке меню записывают название блюда согласно нормативной документации. В правой половине поля документа указывается выход блюда в граммах, цена - в рублях.

Название блюд может быть простым, как, например:

	Выход, г	Цена, руб.
Салат «Мясной»	100	128-00

- подробно описывающее блюдо:

Ассорти мясное (балык – 40 г, колбаса копченая – 40 г, грудинка копченая – 40 г, сыр «Витязь» – 30 г)	150	360-00
Салат из свежих овощей со сметаной (помидоры, огурцы)	40/40/20	90-50

- сложным или изысканным

Сельдь и розочка из копченой  
семги с форшмаком (подается  
с отварным картофелем)  
Нежное лакомое суфле со  
свежей клубникой и  
фисташками

Прозрачные бульоны и супы записывают в бланке меню, указывая продукты, с которыми они подаются (сметана, мясные продукты, расстегаи). Указывают выход порции и полупорции блюда.

Супы	Выход, г	Цена, руб.
Борщ с капустой и картофелем со сметаной, мясом говядины	500/40/25	52-00
	250/20/12,5	26-00
Суп молочный рисовый	500	17-00
	250	8-50

Горячие блюда могут отпускаться с сочком, выделившимся при тепловой обработке, маслом сливочным, соусом и гарниром. Выход блюд указывают дробью: основной продукт /соус/ гарнир.

	Выход, г	Цена, руб.
Минтай жареный с маслом	100/10	68-00

сливочным		
Бифштекс жареный	79/5	120-00
Гуляш из говядины	75/75	102-00
Плов из говядины	75/225	95-00
Котлета с соусом красным основным и картофельным пюре	75/75/50	92-00

Выход основного блюда может быть: 50, 75, 100, 125г; соуса: 50, 75, 100г; гарнира: 100-150г; блюда из круп, овощей: 200г.

## 2.2 Товароведная характеристика сырья

Сырьё	Химический состав Пищевая ценность	Классификация	Требования к качеству	Условия и сроки хранения

## 2.3 Разработка нормативной документации на блюда:

### 2.3.1 Технологические карты

Составление технологических карт

В дипломной работе приводится две технологические карты.

В технологической карте даётся выход блюда в граммах, приводится описание технологического процесса его приготовления, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются технологические требования к основному сырью, а также требования к качеству блюд и их оформлению. При сдельной оплате труда включает коэффициент трудоёмкости блюда, который учитывает затраты труда повара на его приготовление.

Технологические карты на гарниры к горячим блюдам составляются отдельно.

---

(наименование организации и предприятия)

Технологическая карта № \_\_\_\_

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_



Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, гр	Масса нетто или полуфаб - риката, гр	Масса готового продукта , гр	Масса на 100 порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия)
ВЫХОД на 1 порцию					

Технолог \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

### 2.3.2 Техничко-технологические карты

В дипломной работе приводятся **две** технико-технологические карты на новые блюда, которые были отработаны во время прохождения технологической практики на предприятиях общественного питания.

Техничко-технологические карты (ТТК) разрабатывают на блюда, изготовленные по рецептурам Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий 2015 г. 2016 г, на новые и фирменные блюда и изделия, а также на рецептуры блюд, взятых из сборников национальных кухонь. Срок действия ТТК определяет само предприятие.

ТТК включает разделы:

1 Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовывать данное блюдо.

2 Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).

Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты соответствия и удостоверения качества. Информацию о нормативных документах можно прочесть на ярлыке, этикетке, упаковке пищевого продукта.

3 Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

В технико-технологических картах на блюда или кулинарные изделия указывают: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия.

В технико-технологических картах на мучные кондитерские и булочные изделия указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нём, расход сырья, массовую долю сухих веществ в нём, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количества сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

4 Технологический процесс. Приводят описание технологического процесса с указанием режимов механической и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

5 Оформление, подача, реализация и хранение. Отражают особенности оформления, правила подачи блюда, порядок реализации, хранения.

6 Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

7. Пищевая ценность блюда (изделия) определяется качеством входящего в него сырья (продуктов), усвояемостью, степенью сбалансированности по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам). Энергетическая ценность блюда (изделия) характеризуется долей энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе биологического окисления, которая используется для обеспечения жизнедеятельности организма

УТВЕРЖДАЮ

Директор \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Технико-технологическая карта № \_\_

#### 1. Область применения

Настоящая технико–технологическая карта распространяется на блюдо

«\_\_\_\_\_», вырабатываемое в \_\_\_\_\_

#### 2. Требования к сырью

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

#### 3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, гр	
	брутто	Нетто

Выход		
-------	--	--

#### 4. Технологический процесс

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

#### 6. Показатели качества и безопасности

6.1 Органолептические показатели блюда

6.2 Микробиологические показатели

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, гр	Жиры, гр	Углеводы, гр	Калорийность, ккал

Разработчик ТТК \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_)

#### Обоснование расчета пищевой и энергетической ценности блюда

1. Содержание питательных веществ в 100 гр продукта, входящих в состав блюда

Ингредиент	Белки	Жиры	Углеводы

2. Содержание питательных веществ в сырьевом наборе

Ингредиент	Вес нетто	Белки	Жиры	Углеводы

3. Расчет остатка питательных веществ с учетом их сохранности при тепловой обработке

Ингредиент	Тип обработки	Белки		Жиры		Углеводы	
		% потерь	Кол-во	% потерь	Кол-во	% потерь	Кол-во

Итого      Белки-      Жиры-      Углеводы –      Калорийность, ккал

Расчет пищевой ценности производится по таблицам справочника. Химический состав пищевых продуктов, в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 г съедобной части продукта (сырья).

Определяют расчетным путем количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в сырье (продуктах) по рецептуре (в графе «нетто»). При расчете энергетической ценности блюда (изделия) количество пищевых веществ умножают на соответствующие коэффициенты: белки – 4, жиры – 9, углеводы – 4, сахар – 3,8, крахмал – 4,1, органические кислоты – 3,0; спирт – 7; результат выражают в килокалориях (ккал/г).

Технико-технологическая карта подписывается разработчиком или группой авторов.

#### 2.5 Технологические схемы приготовления блюд, изделий (4шт)

Разработка технологических схем приготовления блюд, изделий

В дипломной работе технико-технологическую схему выполняют на листе формата А4 по разработанным блюдам.

Составление технологической схемы блюда начинается с изучения рецептуры блюда. Затем выписывают всё сырьё и полуфабрикаты, входящие в состав блюда (изделия) согласно технико-технологической карте на данное блюдо или изделие, каждый компонент заключается в рамку, указываются операции, которым подвергаются компоненты блюда (изделия). Для компонентов, поступающих на предприятие в виде сырья, сначала указывают операции первичной обработки, а для полуфабрикатов – операции по доработке.

Наименование операций сформулировать в виде глагола повелительного наклонения неопределенной формы. Например: промыть, варить, пассеровать, жарить, подать и т.д.

В схемах указываются технологические параметры процесса, соблюдение которых является целью операционного контроля, т.е. указывают температурный режим и продолжительность операции, а так же основной вид оборудования, на котором производят данную операцию.

При составлении схем не допускается пересечение линий.

Если основное блюдо подаётся с соусом и гарниром, они должны быть включены в схему. В случае, если схема получается слишком объёмной, то допускается изготавливать отдельные технологические схемы на гарнир и соус, и сделать на них ссылку.

Схема должна заканчиваться операциями оформления и подачи.

## 2.6 Калькуляция (4 шт.)

Определение цен, по которым реализуются изделия на ПОП, производится на основании калькуляции, составляемой в карточках (См. образец). Где записывают перечень продуктов, рассчитывая сырьё на 100 порций по брутто в кг, проставляют цену (продажную, т.е. закупочную с наценкой 50%). В калькуляционную карточку включают соль и специи. Условно можно принять стоимость 1 кг соли – 25 руб., специй – 350- 850 руб. после этого определяют общую стоимость сырьевого набора на 100 порций и делят эту стоимость на 100 – это продажная цена одного блюда.

### Калькуляционная карточка № \_\_\_\_\_ на блюдо \_\_\_\_\_

№	Наименование продукта	Нормы	Цена за 1 кг	Сумма
1				
2				
3				
4				
	Итого			
Общая стоимость набора 100 порций, руб.				
Выход в граммах				
Продажная цена 1 порции с торговой наценкой 100%, руб.				

## 4. Содержание раздела 3 Организационный раздел

При написании данного раздела необходимо уложиться в 8-9 листов машинописного текста. В данном разделе должны быть отражены следующие вопросы:

- производственная группа: состав помещений ( цехи, их назначение, расположение, оснащение оборудованием,
- план цехов с расстановкой оборудования и технологическими линиями,
- организация рабочего места по приготовлению блюд,
- кадровый состав предприятия,
- требования к производственному персоналу предприятия.

## **5. Содержание раздела 4**

### **ОХРАНА ТРУДА**

Организация Современного производства немыслима без четкого соблюдения требований норм и правил безопасности и производственной санитарии.

Охрана труда – это система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические и иные мероприятия.

В дипломной работе следует предусмотреть мероприятия, обеспечивающие нормальные условия труда. Для изложения материала рекомендуется следующая последовательность:

- анализ опасностей и вредностей производства;
- обоснование выбора проектируемых мероприятий по охране труда;
- меры по оздоровлению и безопасности труда;
- инструктаж (вводный, повторный);
- размещение оборудования с соблюдением санитарных норм, обеспечивающих безопасность работы;
- установку общей и местной вентиляции, обеспечивающих обмен воздуха и удаление вредных загрязнений;
- ограждение опасных мест и заземление электрооборудования;
- соответствие освещенности и температурного режима помещений требуемым нормам;
- мероприятия по производственной эстетике и культуре производства;
- противопожарные мероприятия (средства тушения, противопожарная сигнализация и т.п.).

### **СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛА «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»**

Заключение должно содержать краткие выводы по результатам дипломной работы. Здесь отражается степень выполнения каждой из поставленных задач, а также особенности выполнения из поставленных задач. Представить количественные и качественные данные, свидетельствующие о том, что достигнуто проектированием.

Заключение дипломной работы должно содержать обобщения результатов экспериментальной (практической) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

Выводы и предложения должны быть конкретными, практико-ориентированными, обоснованными, вытекать из результатов проведенного исследования и содержания выпускной квалификационной работы. Пишутся выводы в виде тезисов (по пунктам). Заключение лежит в основе доклада студента на защите.

### **Список использованных источников**

Список использованных источников информации составляется в соответствии с правилами библиографического оформления и представляет собой перечень использованных книг и статей. Список использованной литературы должен быть выполнен в соответствии с ГОСТ 7.32.2001 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчёт о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления» и правилами библиографического описания документов ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ Р 7.05-2008 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу».

Список использованных источников приводится после основной части работы. В него включают все использованные источники в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники в алфавитном порядке по фамилии авторов.

Все источники, включаемые в список, нумеруются последовательно. Для правильного составления списка использованных источников обучающемуся полезно посмотреть, как он оформляется в какой-либо монографии по вопросам технологии продукции общественного питания.

### **ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКИХ ОПИСАНИЙ КНИГ И НОРМАТИВНЫХ И ДРУГИХ ДОКУМЕНТОВ, ВКЛЮЧЕННЫХ В РАЗДЕЛ СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ:**

#### *1. Описание книги одного автора*

Бункина, М. К. Национальная экономика: учебник для вузов по экономическим специальностям. – М.: Логос, 2012.- 487с.

#### *2. Описание книги 2, 3-х авторов*

Таиров, Ю. М. Технология полупроводниковых и диэлектрических приборов: учебник для вузов/ Ю. М. Таиров, В. Ф. Цветков. - СПб.: Лань, 2012. - 421 с.

#### *3. Описание книги 4-х и более авторов*

Производственный менеджмент / С.Д. Ильенкова, А.В. Бандурин, Г.А. Горбовцов [и др.]; под ред. С.Д. Ильенкова. - М.: ЮНИТИ, 2003. - 583с.

#### *4. Описание книги, вышедшей «под редакцией»*

Битман, Ф. Некоторые вопросы токсичности металлов /Ф. Битман, М. Коста, И. Эйхенбергер /под ред. Х. Зигеля.- М.: Мир, 2013.-336с.

#### *5. Описание статей журналов и сборников*

Федоров, В.Н. Управление электроприводами кузнечно-прессового оборудования/В.Н. Федоров // Сб. науч. тр. института /ВоГТУ. Т. 1. - Вологда, 1997. - С. 65-72.

#### *6. Описание ресурсов Интернет*

Сидыганов, В.У. Модель Москвы: электронная карта Москвы и Подмосковья /В.У. Сидыганов, С.Ю. Толмачев, Ю.Э. Цыганков.- М.: FORMOZA, 1998.- Режим доступа: <http://formoza.mip.ru>  
19.

Пример составления списка использованных источников приведен в приложении.

**Приложения** включают копии разработанных технологических и учетно-отчетных документов, фотоматериалы разработанной продукции, таблицы, схемы, графики, иллюстрирующие практическую часть работы.

Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте работы.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение", его обозначения.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Г, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова "Приложение" следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O. В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в работе одно приложение, оно обозначается "Приложение А".

Приложения должны иметь общую с остальной частью документа сквозную нумерацию страниц.

## **7 ОФОРМЛЕНИЕ ДИПЛОМНОЙ РАБОТЫ**

Текст дипломной работы должен быть выполнен на одной стороне листа бумаги формата А4 (размер 210×297 мм) оставив при этом поля: правое – не менее 10 мм; левое – не менее 20 мм, но не более 30 мм; верхнее – не менее 20 мм; нижнее – не менее 20 мм.

Работа должна быть представлена в машинописном виде. Текст работы печатают 14 шрифтом Times New Roman через 1,5 интервал. Исправлять опечатки, описки и графические неточности допускается от руки чернилами черного цвета. На листе допускается не более трех исправлений. При крупных ошибках материал перепечатывают.

Дипломная работа должна быть переплетена и оформлена в твердую обложку.

Стиль изложения материала дипломной работы должен быть четким, ясным, грамотным. Простота и доступность изложения содержания темы являются важным достоинством дипломной работы и свидетельствуют о владении автором материалом исследования. Не допускается дословное переписывание литературных источников. Не допускается сокращение слов, кроме общепринятых.

### **Построение дипломной работы**

Наименования структурных элементов дипломной работы

"РЕФЕРАТ", "СОДЕРЖАНИЕ", "ВВЕДЕНИЕ", "ЗАКЛЮЧЕНИЕ", "СПИСОК

ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ" не нумеруют и выполняют заглавными буквами выбранного размера шрифта по центру листа.

Разделы и подразделы должны иметь заголовки.

Заголовки структурных элементов дипломной работы и заголовки разделов следует располагать в середине строки и печатать прописными буквами выбранного шрифта без точки в конце и без подчеркивания.

Заголовки подразделов, пунктов и подпунктов дипломной работы следует нумеровать арабскими цифрами, начинать с абзацного отступа и печатать строчными буквами, кроме первой прописной, выбранного размера шрифта, не подчеркивая, без точки в конце.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту работы и равным пяти знакам (не менее 1,5 см).

Если заголовок состоит из двух или более предложений, их разделяют точкой.

Переносы слов в заголовке раздела не допускаются.

Расстояние между заголовком и последующим или предыдущим текстом должно быть:

- при машинописном способе - не менее тройного интервала;

Расстояние между основаниями строк заголовка, а также между двумя заголовками принимают таким же, как в тексте.

Не допускается размещать наименование раздела, подраздела в нижней части страницы, если после него нет текста или расположена только одна строка текста.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста, за исключением приложений.

Пример - 1, 2, 3 и т.д.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделенный точкой.

Пример - 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.

После номера раздела, подраздела в тексте точку не ставят.

### **Нумерация страниц дипломной работы**

Страницы дипломной работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки.

Титульный лист, задание на дипломную работу и реферат включают в общую нумерацию страниц отчета. Номер страницы на них не проставляют.

Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Каждый структурный элемент дипломной работы следует начинать с нового листа (страницы).

Нумерация страниц дипломной работы и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

### **Правила оформления перечислений**

Перечисления, при необходимости, могут быть приведены внутри пунктов или подпунктов. Перед перечислением ставят двоеточие.

Перечисления разделяют на первый и второй уровень детализации.

При первом уровне детализации перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис.

Для второго уровня детализации - строчную букву русского алфавита со скобкой. Формы списков представлены в примере 1 и примере 2.

Пример 1 – перечень первого уровня детализации

Знаки безопасности:

- запрещающие;
- указательные;
- предписывающие;
- информационные.

Пример 2 – перечень второго уровня детализации

а) форма и размер клеток;

б) живое содержимое клеток:

- части клеток;
- неживые включения протопластов;

в) образование ткани.

Перечисления первого уровня детализации печатают строчными буквами с абзацного отступа, второго уровня - с отступом относительно месторасположения перечислений первого уровня.

### **Оформление таблиц**

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Наименование таблицы, при его наличии, должно отражать ее содержание, быть точным,



кратким. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы должны быть ссылки в работе. При ссылке следует писать слово "таблица" с указанием ее номера.

Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово "Таблица", ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова "Продолжение таблицы" и указывают номер таблицы.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется головка, во втором случае - боковик. При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номером граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части таблицы.

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами "То же", а далее - кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения.

Если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена "Таблица 1" Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Таблицы слева, справа и снизу, как правило, ограничивают линиями. Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Разделять заголовки и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Заголовки граф, как правило, записывают параллельно строкам таблицы. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Головка таблицы должна быть отделена линией от остальной части таблицы. Запрещается помещать номер и название таблицы в конце листа, а таблицу выполнять на следующем.

При переносе таблиц на следующий лист на оставшемся листе должно находиться не менее двух строк таблицы.

После таблицы следует отступать перед текстом не менее одной строки.

### **Порядок оформления иллюстраций**

Иллюстрации (чертежи, рисунки, графики, схемы, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в дипломной работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в тексте.

Если иллюстрации созданы не автором текста, необходимо, представляя их в работе, ссылаться на источник.

Чертежи, рисунки, графики, схемы, диаграммы, помещенные в работе, должны соответствовать требованиям стандартов "Единой системы конструкторской

документации", "Единой системы технологической документации" и "Единой системы программной документации".

Фотоснимки размером меньше формата А4 должны быть наклеены на листы белой бумаги формата А4.

Иллюстрации располагаются по центру листа.

Иллюстрации могут иметь название, которое помещают под иллюстрацией. При необходимости под иллюстрацией помещают поясняющие данные (подрисовочный текст).

Иллюстрация обозначается словом "Рисунок \_\_", которое вместе с названием иллюстрации помещают после поясняющих данных, например, "Рисунок 3.1 - Схема размещения". Обозначение и название иллюстрации располагается под иллюстрацией по центру листа.

Иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах раздела, за исключением иллюстраций, приводимых в приложениях. Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.2.

Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например, рисунок 3.2 - второй рисунок третьего раздела.

Если в работе только одна иллюстрация, ее нумеруют согласно требованиям.

При ссылках на иллюстрации следует писать "... в соответствии с рисунком 2" при сквозной нумерации и "... в соответствии с рисунком 1.2" при нумерации в пределах раздела.

Иллюстрация должна отделяться от текста строчным интервалом.

Пример оформления иллюстрации:

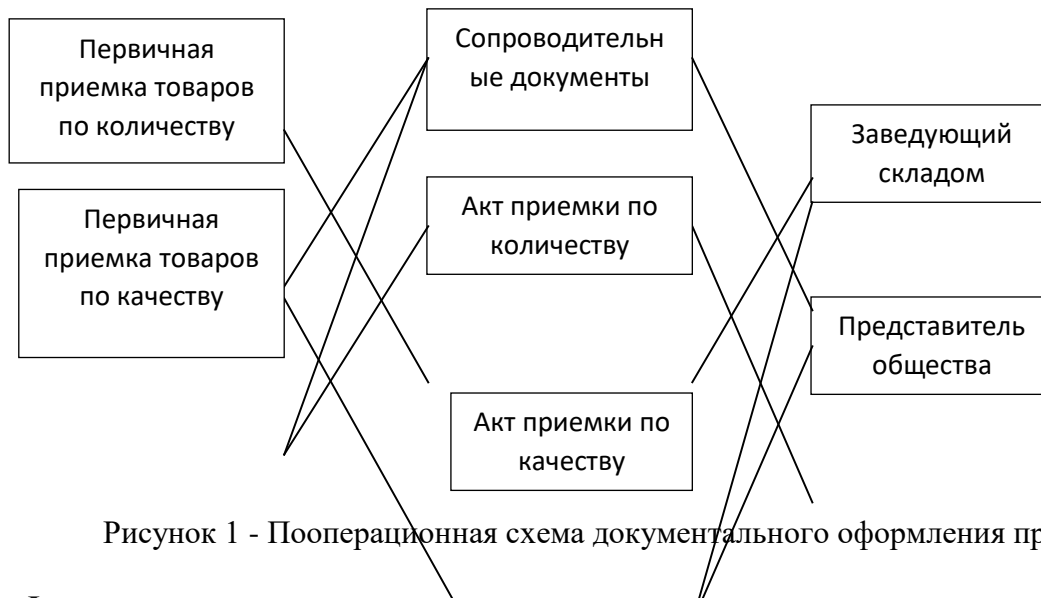


Рисунок 1 - Пооперационная схема документального оформления приемки товаров

### Формулы и уравнения

Формулы и уравнения располагают непосредственно после текста, в котором они упоминаются, посередине страницы.

## Список источников

### Основные источники:

ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.  
 ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.  
 ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.  
 ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.  
 ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.  
 ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.  
 ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.  
 ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.  
 ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.  
 Основные источники:

1. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования».

Пасько О.В. Бураковская Н.В. Автюхова О.В. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. Москва, изд. Юрайт 2022. 203 стр. Профессиональное образование

2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491792> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов

3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

#### 4. Технология продукции общественного питания за рубежом

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 28.11.2022).

Учебное пособие для СПО

#### 5. Технология продукции общественного питания. Практикум

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495359> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

6. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768> (дата обращения: 13.01.2023).

7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513950> (дата обращения: 13.01.2023).

8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 13.01.2023).

9. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520126> (дата обращения: 13.01.2023).

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Министерство образования Ставропольского края  
ГБПОУ «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ

Директор ГБПОУ КГМТ

\_\_\_\_\_ ВА Винокуров

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

## Дипломная работа

---

Специальность: 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания

Дата защиты: \_\_\_\_\_

Оценка: \_\_\_\_\_

Исполнитель: (ФИО)

Группа № \_\_\_\_\_

Руководитель: (ФИО)

преподаватель спец. дисциплин  
(ФИО)

Рецензент(ФИО)

преподаватель спец. дисциплин

Кисловодск, 202\_\_\_\_ г

## Задание на дипломную работу

На тему \_\_\_\_\_

Студенту \_\_\_\_\_

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Группа \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

Рецензент \_\_\_\_\_

### 1. Исходные данные

### 2. Структура дипломной работы

2.1 Теоретическая часть \_\_\_\_\_

---

---

---

---

2.2 Аналитическая часть \_\_\_\_\_

---

---

---

2.3 Практическая часть \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

---

### 3. Дополнительные указания

а) при прохождении преддипломной практики на предприятии \_\_\_\_\_

б) надлежит собрать следующий материал: \_\_\_\_\_

в) рекомендуемая литература \_\_\_\_\_



---

---

---

---

г) срок окончания выполнения работы « » 202\_ года

Руководитель письменной экзаменационной  
работы \_\_\_\_\_

(подпись)

Рассмотрено и одобрено протокол № от « » 202\_ года

Председатель МК \_\_\_\_\_

Дата выдачи дипломного задания « » 202\_ года

Задание принял к исполнению.

Студент \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение.....	4
1 Структура дипломной работы.....	5
1.1 Содержание дипломной работы .....	6
1.2 Структура пояснительной записки.....	6
2 Тематика дипломных работ	7
3. Содержание разделов.....	9
3.1 Содержание раздела «Введение».....	10
3.2 Содержание раздела 1«Характеристика предприятия».....	10
	10
4 Содержание раздела 2«Составление нормативно-технологической документации».....	11
4.1 Товароведная характеристика сырья	11
4.1.1 Разработка нормативной документации на блюда	11
4.1.2 Технологические карты	12
4.1.3. Техничко - технологические карты	12
4.1.4.Обоснование расчёта пищевой и энергетической ценности блюда.	13
4.2. Технологические схемы приготовления блюд, изделий.	14
4.3. Калькуляция	23
5. Содержание раздела 3. Организационный раздел	23
6 Содержание раздела 4 «Охрана труда».....	26
7 Содержание раздела «Заключение».....	26
Список источников.....	27
8. Оформление дипломной работы	28
Список источников	32
Приложения	
1 Приложение А Титульный лист	36
2 Приложение Б Задание	37
3 Приложение В Содержание дипломной работы	39
4. Приложение Г Образец оформления списка источников	40

Образец оформления списка использованных источников

### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

#### **Основные источники:**

ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования

ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования.

ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.

ГОСТ 32692-2014. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.

ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.

Основные источники:

1. 19.02.10 «Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования».

Пасько О.В. Бураковская Н.В.Автюхова О.В.Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. Москва , изд.Юрайт 2022 . 203 стр. Профессиональное образование

2. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07125-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491792> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов

### 3. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 268 с. —

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491834> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

### 4. Технология продукции общественного питания за рубежом

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 28.11.2022).

Учебное пособие для СПО

### 5. Технология продукции общественного питания. Практикум

Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13210-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495359> (дата обращения: 28.11.2022).

2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО

6. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514768> (дата обращения: 13.01.2023).

7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513950> (дата обращения: 13.01.2023).
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491865> (дата обращения: 13.01.2023).
9. Цикин, С. С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14734-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520126> (дата обращения: 13.01.2023).

#### **Электронные издания:**

7. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
8. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. — Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
  
12. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>