

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВПО «Уральский государственный экономический университет»

Протокол
Ученого совета института
Торговли, пищевых технологий и сервиса

№ 8 от 20.03.2015г

УТВЕРЖДАЮ
директор института
Торговли, пищевых технологий и сервиса
Соловьёва В.П./



**Методические рекомендации
по выполнению выпускной квалификационной работы**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

"Технология продукции и организация ресторанного бизнеса"

Автор(ы): Чугунова О.В.

Одобрены на заседании кафедры
Технологий питания

Протокол № 8 от 19.03.2015г

Зав. кафедрой



(подпись)

Чугунова О.В.

(Фамилия И.О.)

Рекомендованы УМК института
Торговли, пищевых технологий и
сервиса

Протокол № 3 от 19.03.2015г

Председатель



(подпись)

Чернышева Н.К.

(Фамилия И.О.)

Екатеринбург
2015

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования и Положением об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Российской Федерации завершающим этапом обучения студентов по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания) является разработка и защита выпускной квалификационной работы.

Выпускная квалификационная работа - выпускная самостоятельная работа, которая отражает теоретические и практические знания студентов, полученные ими на протяжении обучения в университете.

Основные задачи выпускной квалификационной работы:

– систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний в области технологии продуктов питания, проектирования предприятий общественного питания, организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, оборудования, экономики и управления общественного питания, применение этих знаний для решения конкретных научных, технических и производственных задач;

– развитие навыков самостоятельной работы, овладение методикой исследования и экспериментирования при решении разрабатываемых в выпускной квалификационной работе проблем.

Методические указания разработаны на основании документов:

1. Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования третьего поколения направления 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*;

2. Методических рекомендаций по определению структуры и содержания государственных аттестационных испытаний (утвержденных Минобрнауки России от 18.05.2002 № 14-55-359 ин/15);

3. Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений (утвержденное приказом Минобрнауки России от 25.03.2003 № 1155);

4. Учебного плана направления 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*.

Основными целями выполнения выпускной работы являются систематизация, закрепление и углубление теоретических и практических знаний, полученных в ходе обучения, применение их для решения инженерно-технических, организационных, экономических, научных задач в условиях современного

производства; овладение методами научного исследования и эксперимента с широким использованием информационных технологий.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НАД ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ **(в виде проекта)**

Работа над выпускной квалификационной работой начинается с выбора темы и получения задания к теме работы. После назначения консультантов студент подбирает соответствующую литературу.

В тематику выпускных квалификационных работ включаются все существующие виды и классы ресторанов (с национальной кухней, ландшафтные, при гостинице, в аэропорту и т. п.), другие типы предприятий общественного питания.

Выпускную квалификационную работу выполняют поэтапно. В технологическо-организационном разделе сначала производят технологические расчеты всех производственных и непроизводственных помещений предприятия. Затем выполняют компоновочное решение ресторана и расставляют оборудование и мебель во всех помещениях предприятия.

При выполнении выпускной квалификационной работы студент должен пользоваться специальной литературой, методическими пособиями и указаниями по соответствующим дисциплинам, технологическими инструкциями по изготовлению кулинарной продукции, каталогами по технологическому оборудованию (список рекомендованной литературы на с. 12).

Решения, принятые в проекте, должны соответствовать нормам проектирования предприятий общественного питания и быть наиболее выгодными и эффективными.

Задание на выполнение выпускной квалификационной работы выдается студенту руководителем на специальном бланке, в котором указываются: тема проекта, исходные данные к работе, содержание расчетно-пояснительной записки, перечень графического материала, график выполнения ВКР с указанием объемов выполнения работы по отдельным разделам и при необходимости консультантов по этим разделам.

Выпускная квалификационная работа по разделам в соответствии с графиком выполнения представляется консультантам и руководителю на проверку.

Примерный график выполнения выпускных квалификационных работ (в виде проекта) представлен в таблице 1.

График выполнения проекта (работы) составляется индивидуально для каждого студента и согласовывается с руководителем.

Раздел проекта считается выполненным, если консультант по этому разделу подписал его на титульном листе пояснительной записки и на чертеже.

Таблица 1 – График выполнения выпускной квалификационной работы (проект)

Разделы проекта	Примерный объем, с./ срок выполнения, недель
Введение. Техничко-экономическое обоснование проекта	3/3,5
Организационно-технологический раздел	70/2,0
Архитектурно-строительный раздел	7/1,0
Инженерно-технические расчеты	10/3,0
Экономические расчеты	10/1,0
Охрана окружающей среды, труда и техника безопасности, пожарная безопасность	3/1,0
Оформление проекта	7/1
Представление проекта на нормоконтроль и предварительную защиту	за 2 недели до защиты

Выпускную квалификационную работу в полном объеме (расчетно-пояснительная записка в жестком переплете и графический материал на двух листах), с подписями консультанта и руководителя, необходимо представить для нормоконтроля на кафедру и для направления на рецензирование в другие организации.

Если в выпускной квалификационной работе обнаружены ошибки или недоработки по отдельным вопросам, она возвращается студенту для доработки. К защите выпускной квалификационной работы студент допускается после устранения всех замечаний и недоработок.

При оценке работы учитываются: полнота раскрытия темы, соответствие оформления расчетно-пояснительной записки и графических материалов требованиям ЕСКД, ГОСТа и других нормативных документов.

Структура и объем выпускной квалификационной работы в виде проекта

Выпускная квалификационная работа состоит из пояснительной записки объемом 80-90 печатных страниц формата А4 (297x210 мм), графической части на листах формата А1 (594x840 мм) – не менее 4 листов и ведомости проекта на листах формата А4.

К выпускной квалификационной работе прилагают (вкладывают в карман работы):

- отзыв руководителя;
- внешнюю рецензию.

В выпускной квалификационной работе последовательно излагается её содержание и приводятся все основные расчеты, таблицы и графики в соответствии с заданием. *Если какого-либо цеха в предприятии не предусмотрено (например, мучного), то в структуру выпускной квалификационной работы он не включается.*

Структура выпускной квалификационной работы:

- титульный лист
- задание на проект (не включается в нумерацию);
- содержание
- введение
- технико-экономическое обоснование (бизнес-план) – 4%;
- организационно-технологический раздел (60%);
- архитектурно-строительный раздел – 10%;
- инженерно-технический (водоснабжение и канализация, электроснабжение, вентиляция) – 13%;
- экономический раздел – 7%;
- охрана окружающей среды, труда и техника безопасности, пожарная безопасность 6%;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Перечень графического материала

Весь графический материал выполняют на ватмане формата А1 на отдельных листах. Он содержит:

1. Генеральный план участка (в масштабе 1:500) (1 лист);
2. План здания с расстановкой, экспликацией и спецификацией торгово-технологического оборудования М 1:100 (1 лист);
3. Схема монтажной привязки технологического оборудования цеха или группы цехов (1 лист);
4. Результаты экономических показателей проектируемого/реконструируемого предприятия (1 лист).

Краткая характеристика структуры выпускной квалификационной работы

Во введении дается характеристика современного состояния организации питания конкретного контингента потребителей в связи с темой проекта, подчеркивается актуальность темы и практическая значимость; ставится цель и определяются задачи.

В технико-экономическом обосновании следует указать необходимость выполняемого проекта, экономической целесообразности проектирования предприятия данного типа и мощности. Приводится географическая, климатическая и экономическая характеристика района, численность населения, "портрет" потенциального потребителя, наличие сырьевой базы, дорог, транспорта, перспективы развития, источники снабжения.

При реконструкции предприятий дается анализ организации работы, планировки существующего предприятия, недостатков в технологии, организации производства, обслуживания, обоснование необходимости проведения реконструкции, анализ источников снабжения материальными и финансовыми ресурсами.

Следует представить анализ конкурентной среды.

В организационно-технологическом разделе проекта разрабатывается производственная программа предприятия и каждого цеха в отдельности. На основании производственной программы ведут расчет потребности в сырье, полуфабрикатах, оборудовании, количества работников, определяется площадь производственных, складских помещений, описывается организация работы цехов, предприятия в целом.

Технологические расчеты позволяют установить количественные характеристики проектируемого предприятия.

Организационно-технологический раздел заканчивается оформлением сводных данных по расчетным и компоновочным площадям помещений, а также здания в целом (таблица 2).

Таблица 2 – Состав и площади помещений предприятия

Помещение	Площадь, м ²		Отклонение, м ² (%)
	расчетная	компоновочная	
Помещения для потребителей			
Вестибюль			
Зал			
.....			
Итого			

Разрабатывается объемно-планировочное решение, осуществляется компоновка помещений с учетом требований технологического проектирования, архитектурно-строительных требований.

При определении объемно-планировочной схемы предприятия необходимо определить:

- технологическую схему производства;
- схему взаимосвязи помещений;
- пути движения производственного и обслуживающего персонала;
- движение потоков сырья и готовой продукции, чистой и использованной посуды.

В основу проектирования каждого цеха и предприятия в целом должен быть положен технологический процесс.

План здания с расстановкой оборудования согласовывается с руководителем проекта. Графическая часть – 2 листа: поэтажные планы предприятия с расстановкой оборудования (для проектов реконструкции – до и после реконструкции), второй – схема монтажной привязки технологического оборудования цеха или группы цехов.

Архитектурно-строительный раздел включает объемно-планировочное решение (конфигурация, этажность, наружные размеры, сетка колонн, размещение производственных, складских помещений, помещений для потребителей, технических и административно-бытовых помещений и др. по этажам). Дается описание фундамента, стен (материал, расчет толщины наружных стен), этажей здания, гидроизоляция, отделка всех помещений (пол, стены, потолок), размеры окон (ведется расчет коэффициента естественного освещения).

Краткое описание генерального плана участка строительства с указанием рельефа участка местности, расположенных рядом строений, прилегающих улиц, магистралей, ориентация по сторонам света. Объем - не более 5 - 8 страниц.

В инженерно-техническом разделе определяют расчетным путем общие (годовые) расходы холодной, горячей воды, отопления, электроэнергии (на нужды освещения, оборудования, вентиляции и кондиционирования), ведут расчет вентиляции. В графический материал – поэтажные планы здания с размещением сетей вентиляции и отопления, водоснабжения и канализации.

Экономический раздел включает расчеты экономических показателей, характеризующих деятельность предприятия: товарооборот (в т.ч. по составу), издержки производства и обращения, валовой доход, прибыль, срок окупаемости. На основании расчетов определяется рентабельность и эффективность капитальных вложений.

При реконструкции предприятия к защите необходимо предоставить анализ экономических показателей до и после реконструкции.

Графическая часть – 1 лист (результаты экономических показателей проектируемого/реконструируемого предприятия).

Графическая часть к проекту должна быть выполнена с использованием компьютерных программ (AutoCAD, Microsoft Visio, Компас и др.).

В заключении подводятся итоги проделанной работы, отмечаются положительные стороны проекта, отличие проектного решения от аналогичных, оценивается эффективность, делается вывод о возможности практического применения принятых решений.

В список использованных источников включают только использованные в работе источники с указанием ссылок на них в пояснительной записке. Список может быть построен по алфавиту или по порядку упоминания в тексте пояснительной записки.

При выполнении проекта со спецвопросом руководителем может быть принято решение о сокращении проектной части выпускной квалификационной работы студента.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ НАД ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТОЙ

(в виде научно-исследовательской работы)

Выпускная квалификационная работа в виде научно-исследовательской работы содержит:

- титульный лист;
- задание на выполнение работы;
- реферат;
- содержание;
- введение;
- обзор литературы (теоретический раздел);
- экспериментальная часть, в т.ч. объекты, методы исследования;
- результаты исследований и их обоснование;
- социально-экономическое значение работы;
- мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Объем работы не должен превышать 100 печатных страниц формата А4. Графический материал (графики, таблицы, схемы, диаграммы и др.) – не менее 4 листов формата А1.

Во введении необходимо охарактеризовать современное состояние общественного питания и перспективы развития. Необходимо представить состояние научной проблемы вопроса, изученность темы, существующие аналоги, практическую ценность и научную новизну исследования.

Реферат содержит сведения об объеме, количестве рисунков, таблиц, использованных источников литературы, перечень ключевых слов (от 5-ти до 15-ти в именительном падеже, характеризующих содержание работы). В тексте реферата указывается объект исследования, цель работы, полученные результаты и их новизна, эффективность.

Литературный обзор представляет собой описание современного состояния вопроса, по которому проводятся исследования, анализ имеющихся в литературе данных. По материалам обзора дается обоснование необходимости проведения работы, подчеркивается ее актуальность и новизна.

Методы исследования и используемые материалы. Приводится описание методов исследования, используемых в работе. Описывается используемый материал по показателям технической документации (ГОСТ Р, ТУ, СТО и др.). Необходимо описать порядок отбора средней пробы для исследований. Для получения воспроизводимых результатов следует проводить исследования в одинаковых условиях, обращая внимание на правильность приготовления, использования и хранения реактивов, используя наиболее точные методы анализа.

Результаты исследования и их обсуждение. Для выявления зависимости исследуемых процессов, отдельных параметров необходимо выполнить большое количество экспериментов (не менее 3-х повторностей и 3-х параллелей) Условия проведения опытов, полученные результаты записываются в рабочий журнал, форма таблиц хорошо продумывается.

Результаты экспериментальных исследований необходимо подвергать математико-статистической обработке.

Обсуждение результатов дается после тщательной обработки экспериментальных данных на основе визуализации материала (таблицы, графики, диаграммы, схемы и пр.). Логическим завершением обсуждения результатов исследования являются выводы и рекомендации.

Социально-экономическое значение работы. В разделе даются расчеты экономического эффекта от внедрения научных разработок в производстве (снижение себестоимости продукции в сравнении с аналогами по традиционной технологии, прибыль от реализации нового ассортимента и др.). Может быть подготовлен проект технических условий или стандарта организации и техно-

логической инструкции, предложены новые кулинарные, мучные кондитерские изделия. Необходимо указать значение выполненной работы для сферы общественного питания.

Мероприятия по технике безопасности и охране окружающей среды. Перед началом работы в лаборатории студент должен пройти инструктаж по технике безопасности, подготовить рабочее место (посуду, реактивы, необходимое оборудование) с указанием всех реактивов, которые необходимы при работе. Подготовку и приготовление реактивов студент производит самостоятельно при консультации руководителя, используя руководство по технике безопасности в лаборатории. В конце рабочего дня должны быть убраны реактивы, вымыта посуда, выключено оборудование. Время прихода и ухода на работу фиксируется в журнале.

Рекомендуется описать работу в санитарно-технологических лабораториях, мероприятия по охране труда, окружающей среды.

Заключение и список использованных источников выполняются в соответствии с рекомендациями для проекта.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ И ГРАФИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА

При выполнении выпускной квалификационной работы следует пользоваться методическими рекомендациями: Структура и правила оформления текстовых документов.: методические указания / [сост. Порцев В.З., Фролова Г.Ф.]; Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2010. – 53 с.

Графические документы работы (чертежи, схемы, таблицы, диаграммы) выполняют в строгом соответствии с требованиями государственных стандартов (ГОСТ), Единой системы конструкторской документации (ЕСКД) и Системы проектной документации для строительства (СПДС). Допускается выполнение графических документов карандашом, тушью или по согласованию с преподавателем на графопостроителе.

Каждый лист графического документа оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 21.103-78:

- рабочее поле ограничивают рамкой 5х5х5х20 мм, при этом поле для подшивки шириной 20 мм должно находиться слева;
- в правом нижнем углу вычерчивают основную надпись;
- все слова и тексты выполняют шрифтом по ГОСТ 2.304-81, допускается использование прямого шрифта для названия изображений.

- расположение листа допускается любое (горизонтальное и вертикальное). Заполнение листа должно составлять не менее 70%.

Масштабы для чертежей и схем установлены ГОСТ 2.302-68*. Студент выбирает масштаб самостоятельно на основе знаний, полученных при изучении курса инженерной графики. Рекомендуемые масштабы: для чертежей, содержащих изображения зданий, М 1:100. Применение нестандартных масштабов не допускается.

Форматы установлены ГОСТ 2.301-68*, для дипломных проектов и работ применяют листы формата А1 с размерами сторон 594x841 мм.

Основные надписи устанавливаются в соответствии с ГОСТ 2.104-68 ЕСКД и ГОСТ 21.103-78 СПДС. Для чертежей, содержащих изображения зданий, учитывают рекомендации ГОСТ 21.103-78.

Графические документы выпускных квалификационных проектов и работ являются демонстрационными при защите в ГАК. В связи с этим основная надпись на всех листах должна быть расположена одинаково: по длинной стороне формата или по короткой.

4. НОРМОКОНТРОЛЬ ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Студент несет ответственность за соблюдение требований действующих стандартов при выполнении проекта (работы).

Проведение нормоконтроля направлено на соблюдение норм и требований, правильность выполнения проектных документов в соответствии со стандартами. Пояснительная записка, графическая часть представляются на нормоконтроль, проводимый на кафедре, после подписи консультантов и руководителя в соответствии с графиком. Выявленные при нормоконтроле ошибки должны быть исправлены, после чего проект (работа) повторно проверяется в течение 1...3 дней.

После подписи нормоконтролера запрещается вносить какие-либо изменения, дополнения в проект.

5. ПРЕДЗАЩИТА И РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ ПРОЕКТОВ (РАБОТ)

После прохождения нормоконтроля организуется предварительная защита проекта, по результатам которой назначается внешний рецензент. Для прохождения внешней рецензии проекта должно быть выделено 5 рабочих дней. Рецензия оформляется на бланке установленного образца, подписывается рецензентом, заверяется круглой печатью предприятия, где работает рецензент.

Рецензентами являются специалисты сферы общественного питания, имеющие высшее образование, со стажем работы по специальности не менее трех лет.

Подготовленную выпускную квалификационную работу, подписанную студентом, руководителем (в т.ч. отзыв руководителя), консультантами по разделам, нормоконтролером и прошедшей внешнюю рецензию, утверждается заведующим кафедрой и допускается к защите.

6. ЗАЩИТА ВЫПУСКНЫХ КВАЛИФИКАЦИОННЫХ РАБОТ

Защита студентом выпускной квалификационной работы проходит на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК) по установленному графику. В докладе студент подчеркивает актуальность выбранной темы, отличительные особенности принятой техники и технологии производства продукции, организации производства и обслуживания, экономические показатели. Для доклада отводится не более 10 минут, затем зачитывается отзыв рецензента, отзыв руководителя. Студенту дается слово для ответа на замечания рецензента. Далее студент отвечает на вопросы членов ГАК по содержанию работы (проекта), специальным дисциплинам и практической подготовке.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

1. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: МАГИСТР, 2008.
2. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для вузов / Т.В. Шленская, Г.В. Шабурова, А.А. Курочкин и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 288 с.
3. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова и др. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 232 с.
4. Технология продукции общественного питания: Учебник для вузов /А.И. Мглинец, Н.А. Акимова, Г.Н. Дзюба и др.; под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.; ил.

Нормативные документы

1. О стандартизации: закон Российской Федерации № 5156-1 от 10.06.1993.

2. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий общественного питания (ВНТП-04-86): приказ Министерства торговли СССР № 44 от 28.02.1986.
3. ГОСТ 2.105-95. Межгосударственный стандарт. Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам. М.: Госстандарт России, 1995.
4. ГОСТ 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
5. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения». – М.: Госстандарт России, 2010.
6. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
7. ГОСТ Р 50763-2007. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования». – М.: Госстандарт России, 2010.
9. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
10. СанПиН 2.3.2.1324-03. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Продовольственное сырье и пищевые продукты». Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
12. СанПиН 2.4.2.2821-10. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях.
13. Сборник ГОСТов ЕСКД. Общие правила выполнения чертежей.
14. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. Требования научной организации труда к проектированию технологических процессов предприятий общественного питания потребительской кооперации. – М.: ЦИНОТУР, 1981.

Дополнительная литература

Никуленкова Т.Т. Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. и др. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Колос, 2008.

ВНТП-04-86. Ведомственные нормы технологического проектирования заготовочных предприятий по выпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. М.: Минторг СССР, 1986.

Ефимов А.Д., Никуленкова Т.Т., Ботов М. И. Профессиональная кухня: Сто лучших проектов: Технический каталог // Ресторанные Ведомости. М., 2005.

Дипломное проектирование. Михаил Иванович Беляев, Лидия Михайловна Беляева, Н.Ф. Григорова и др. Харьков, 1992.

Медведева Л.Л., Ю.Г. Кузменко. Планировочные решения предприятий питания: Учебное пособие – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. экон. ун-та, 2003.

Медведева Л.Л., Злобина И.А., Фролова Г.Ф. Методические указания к технологическому проектированию заготовочных цехов предприятий общественного питания для специальности 27.12. Екатеринбург, 2002.

Гращенко Д.В. Технологическое проектирование горячего цеха предприятий общественного питания. Методические указания. Екатеринбург, 2009.

Методика определения обеспеченности различных контингентов населения сетью предприятий общественного питания: Закон РФ от 23.02.90 г. № 1-1583/51-7.

Нормы технического оснащения заготовочных предприятий общественного питания.

Нормы времени и расценки для оплаты труда работников предприятий общественного питания за изготовление блюд, полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий: В 2 ч. М.: Минторг СССР, 1990.

Пивоваров В.И., Шиманская А.Н. Организация работы буфета. М.: Высшая школа, 1988.

Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 5 августа 2003 г. N 330 г. Москва О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации Зарегистрирован в Минюсте РФ 12 сентября 2003 г. Регистрационный N 5073.

Примерные нормы технического оснащения доготовочных предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием.

Проектирование предприятий общественного питания: деловые игры. Екатеринбург, УрГЭУ, 2001.

При оформлении пояснительной записки сокращение слов в тексте, как правило, не допускается, кроме общепринятых:

год	г.	метр	м	сутки	сут
годы	гг	миллиметр	мм	тонна	т

грамм	г	минута	мин	тысяч	тыс.
дециметр	дм	порция	порц.	центнер	ц
дециметр кубический	дм ³	рубль	руб.	час	ч
килограмм	кг	сантиметр	см	человек	чел.
копеек	коп.	секунда	с	штуки	шт.
литр	л	страница	с.		