**И. РАЗЗАКОВ АТЫНДАГЫ**

**КЫРГЫЗ МАМЛЕКЕТТИК ТЕХНИКАЛЫК УНИВЕРСИТЕТИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**им. И. РАЗЗАКОВА**

 «*Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы»* кафедрасы

кафедра «*Технология продуктов общественного питания»*

|  |  |
| --- | --- |
|  | «БЕКИТЕМ»«УТВЕРЖДАЮ»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Кафедранын башчысыЗав. кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 г. |

ТПООП(б)-2-19 тобунун студенти

Бакытова Аяна Эржановнанын

бүтүрүү квалификациялык ишине

**ТАПШЫРМА**

 **ЗАДАНИЕ**

на выпускную квалификационную работу студенту группы

1. Бүтүрүү квалификациялык ишинин нуктасы:

Тема выпускной квалификационной работы:

Институтутун 20.01.2023-ж. № 10/01 буйругу менен бекитилген.

Утверждена приказом по институту №10/01 от 20.01.2023 г.

2. Студенттин ишти бүтүрүү мөөнөтү:

Срок сдачи студентом законченной работы: 09.06.23 г.

3. Ишке баштапкы берилмелер: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Исходные данные к работе: *Тип предприятия –. Количество мест в зале – . Предприятие работает на сырье и на полуфабрикатах. Ассортимент продукции – согласно ассортиментному минимуму для предприятия заданного типа. Место строительства – г.Бишкек. Состав помещений - в соответствие со СНиП. Осуществить расчет и подбор оборудования горячего цеха. Выполнить раздел по организации производства продукции: согласно выданному заданию.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Катар№№ п/п | Эсептеп түшүндүрүү каттын мазмуну (иштетүүгө тийиштүү маселелердин тизмеси)Содержание расчетно-пояснительной записки (перечень подлежащих разработке вопросов) | % менен көлөмүОбъем в % | Аткаруу мөөнөтүСрок выполнения |
| 1. | **Резюме и характеристика предприятия, продукции и услуг** | 5 | 13.03.-15.03.2023 г. |
| 2 | **Разработка производственной программы предприятия:** | **17** |  |
| 2.1 | Расчет количества потребителей | 2 | 16.03.2023 г. |
| 2.2 | Расчет количества блюд, изделий и напитков | 2 | 17.03.2023 г. |
| 2.3 | Составление расчетного меню и его обоснование(с приложением ассортимента и выхода п/ф из говядины) | 10 | 18.03-28.03.2023 г. |
| 2.4 | Расчет количества сырья по производственной программе предприятия(9 блюд) | 2 | 30.03.2023 г. |
| 3 | **Расчет горячего цеха:** | 24 | 16.03.2023 г. |
| 3.1 | Составление производственной программы цеха | 2 | 3.04.2023 г. |
| 3.2 | Расчет количества работников цеха | 2 | 6.04.2023 г. |
| 3.3 | Составление графика почасовой реализации | 2 | 6.04-10.04.2023 г. |
| 3.4 | Расчет количества сырья и п/ф для приготовления блюд, производимых в горячем цехе (3х блюд) | 4 | 10.04-14.04.2023 г. |
| 3.5 | Расчет и подбор теплового оборудования | 10 | 14.04-21.04.2023 г. |
| 3.6 | Подбор вспомогательного оборудования | 2 | 24.04.2023 г. |
| 3.7 | Определение площади горячего цеха | 2 | 25.04.2023 г. |
| 4 | Расчет общей площади предприятия. План предприятия, с указанием потоков движения. План горячего цеха с расстановкой обрудования | 10 | 27.04-2.05.2023 г. |
| 4.1 | Технологическая записка: организация технологического процесса, поточность сырья, п/ф, готовой продукции | 3 | 2.05-4.05.2023 г. |
| 5 | Разработка ТТК на новое блюдо | 2 | 4.05-10.05.2023 г. |
| 6 | Организация производства продукции: индивидуальное задание | 6 | 11.05-16.05.2023 г. |
| 7 | Разработка элементов системы ХАССП в соответствии с заданием | 12 | 17.05-26.05.2023 г. |
| 8 | Экономическая часть | 12 | 27.05-1.06.2023г. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Катар№№ п/п | Чийим бөлүгүГрафическая часть | % менен көлөмү Объем в % | Аткаруу мөөнөтүСрок выполнения |
| 1. | Компоновка предприятия с указанием поточности движения:а) потребителей и персоналаб) чистой и использованной посудыв) сырья, полуфабрикатов и готовой продукции(I этаж) | 10 |  |
| 2. | Компоновка горячего цеха с расстановкой оборудования | 10 |  |
| 3. | Разработка ТТК к новому блюду | 6 |  |
| 4. | Организация производства продукции | 10 |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

Бөлүктөр боюнча кеңеш берүүлөр

Консультации по разделам

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Катар № № п/п  | Бөлүктөр (аталышы) Раздел (наименование)  | Кеңеш берүүчүлөрдүн аты, ата-теги Ф.И.О. консультанта  |
| 1 | Технологическая часть | Руководитель |
| 2 | Строительная часть | Руководитель |
| 3 | Организация производства продукции | Руководитель |
| 4 | Разработка элементов системы ХАССП | к.т.н., с.н.с. Аксупова А.М. |
| 5 | Экономическая часть  | Саалиева А.Н. |
| 6 |  Нормоконтроль | к.т.н., доц. Кошоева Т.Р. |

Тапшырма берилген күнү

Дата выдачи задания 20.01.2023 г.

Жетекчи

Руководитель

Аты, ата-теги:

Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кол тамгасы:

Подпись: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тапшырманы аткарууга алган күнү

Задание принял к исполнению (дата) 20.01.2023 г.

Студент

Аты, ата-теги:

 Ф.И.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кол тамгасы:

 Подпись: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Эскертүү: Бул тапшырма бүткөн ишке тиркелет жана иш менен бирге мамлекеттик аттестациялоо комиссиясына көрсөтүлөт.

Примечание: Это задание прилагается к законченной работе и вместе с работой предъявляется на ГАК.