

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ШКОЛА ПЕДАГОГИЧЕСКОГО МАСТЕРСТВА

**ПОДГОТОВКА, ВЫПОЛНЕНИЕ,
ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ
по результатам изучения ПМ. 06
Организация работы
структурного подразделения
Методические рекомендации**

2020 год
Ростов – на - Дону

ДонТКИиБ 2020

Рассмотрено и одобрено на
заседании методического
совета ГБПОУ РО
«ДонТКИиБ»

Методические рекомендации «Подготовка, выполнение, защита курсовой работы по результатам изучения ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения». Дополненные и переработанные

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

Составители: С.Н.Шаповалова – заместитель директора по УМР;
Антонова Е.М., преподаватель спецдисциплин высшей категории
Т.И.Топчей – методист высшей квалификационной категории

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по результатам изучения ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения разработаны на основе Федерального государственного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания от 22 апреля 2014г. №384

Содержание

	страница
Введение	4
1. Общие положения	4
1.1 Структура и цель курсовой работы	4
1.2 Выбор темы курсовой работы	5
2. Требования к структуре и содержанию курсовой работы	5
3. Организация выполнения курсовой работы	6
4. Последовательность выполнения курсовой работы	6
5. Основные требования к оформлению курсовой работы	7
6. Подготовка к защите курсовой работы	11
7. Критерии оценки курсовой работы	11
8. Структура курсовой работы:	12
Содержание	12
Введение	12
Основная часть:	12
1. Техничко-экономическое обоснование необходимости проектирования предприятия общественного питания	12
2. Составление производственной программы предприятия	13
3. Организация производства	22
Заключение	28
Список используемых информационных источников	28
9. Приложения	29

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, рабочей программы по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения с учетом пожеланий социальных партнеров.

Методические рекомендации содержат:

- общие положения;
- требования к структуре и содержанию курсовой работы;
- организация выполнения курсовой работы;
- последовательность выполнения курсовой работы;
- основные требования к оформлению курсовой работы;
- подготовка к защите курсовой работы;
- критерии оценки курсовой работы;
- структура курсовой работы;
- приложения для выполнения технологических расчетов и оформления учетно-отчетной документации.

Оценка выполнения курсовой работы является одним из критериев в определении уровня профессиональной подготовки и его соответствия требованиям ФГОС СПО по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Структура и цель курсовой работы

Курсовая работа выполняется студентом в ходе изучения материала МДК.06.01 Управление структурным подразделением организации. Выполнение курсовой работы является самостоятельной работой студентов, характеризующей уровень усвоения теоретических знаний и практических навыков профессиональной подготовки и умения самостоятельно работать с нормативно-методической документацией, справочной литературой. Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
2. Задание для выполнения курсовой работы (ПРИЛОЖЕНИЕ 2)
3. Отзыв (ПРИЛОЖЕНИЕ 3)
4. Содержание (ПРИЛОЖЕНИЕ 12)
5. Введение
6. Основная часть (разделы 1, 2, 3)
7. Заключение.
8. Список используемых информационных источников.
9. Приложения.

Курсовая работа служит средством контроля знаний и умений студентов.

Целями курсовой работы являются:

- Систематизация и закрепление полученных знаний и практических умений по МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации.

- Углубление теоретических знаний в соответствии с выбранной темой
- Формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию
- Развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности

Задачи курсовой работы:

- Научить студентов методике сбора и анализа практических материалов на конкретном предприятии питания
- Развивать способности самостоятельно принимать решения в конкретных производственных и экономических условиях

1.2. Выбор темы курсовой работы

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. (ПРИЛОЖЕНИЕ 13)

Тема курсовой работы может быть предложена самим студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов. Закрепление за студентами тем курсовых работ утверждается заместителем директора по УМР. Каждому студенту выдается задание для курсовой работы, подписанное руководителем.

Любое изменение тем курсовых работ после их утверждения и выдачи задания не допускается. Срок выполнения курсовой работы определен графиком учебного процесса. По согласованию с преподавателем студент уточняет круг вопросов подлежащих изучению, составляют план выполнения курсовой работы (ПРИЛОЖЕНИЕ 4), определяет структуру работы и последовательность ее выполнения, сроки выполнения отдельных этапов, необходимые источники, исходные данные и пр.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1. По содержанию курсовая работа по МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации носит практический характер с учетом выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-30 страниц печатного текста.

2.2. По структуре курсовая работа состоит из следующих частей:

- Введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;
- Основная часть, которая состоит из разделов:
 - ✓ В первом разделе дается технико-экономическое обоснование необходимости проектирования предприятия общественного питания.
 - ✓ Во втором – составляется производственная программа предприятия
 - ✓ В третьем – представлена организация производства

- Заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы
- Список использованных источников
- Приложения

В списке использованных источников следует указать все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Список литературы дается в алфавитном порядке, с указанием автора, название источника, места издания, название издательства, года издания. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме. При использовании в тексте выдержек из источников, цитат и пр., а также цифровых материалов, в тексте работы делается ссылка на источник информации с указанием (в скобках) порядкового номера источника, включенного в список литературы. Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1 – 2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления». (ПРИЛОЖЕНИЕ 14)

Приложения к курсовой работе включают материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но по каким-то причинам не включены в основную часть (схемы, таблицы, графики и т.д.). Приложения должны иметь название, отражающее их содержание порядковый номер.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1. Общее руководство и контроль над ходом выполнения курсовой работы осуществляется преподавателем ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения.

3.2. Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- консультирование по вопросам содержания последовательности выполнения курсовой работы
- оказание помощи студента в подборе необходимой литературы
- контроль хода выполнения курсовой работы
- подготовка отзыва на контрольную работу

3.3. По завершению студентом курсовой работы руководитель проверяет и подписывает ее.

4. ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4.1. Выбор темы курсовой работы

4.2. Подбор соответствующей литературы, законодательной и нормативной документации.

4.3. Обзор, обобщение и анализ подобранной литературы, нормативных документов и пр.

4.4. Подготовка и написание теоретической части работы.

4.5. Осуществление необходимых технологических расчетов, подготовка фактического цифрового материала.

4.6. Распределение подготовленного материала в соответствии со структурой и содержанием работы.

4.7. Обобщение оценки результатов, формулирование выводов

4.8. Оформление курсовой работы в соответствии с установленными требованиями.

4.9. Сдача работы на проверку

4.10. Ознакомление с отзывом

4.11. Устранение замечаний (при их наличии), пояснение по ним.

4.12. Подготовка к защите курсовой работы.

4.13. Защита курсовой работы.

5. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оформление курсовой работы должно соответствовать ГОСТ 2.105-95 «ЕСКД. Общие требования к текстовым документам».

Текст работы пишется на одной стороне бумаги стандартного формата (А 4) с соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм. Шрифтом «Times New Roman» размер 14 пт., начертание – обычное с соблюдением межстрочного интервала – полтора. Отступ первой строки абзаца – 1,25 пт.

Заголовки таких структурных элементов работы как **СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ**, а также название основной части начинаются с новой страницы, пишут прописными (заглавными) буквами, **жирным шрифтом** и располагают **по центру строки** с одинарным межстрочным интервалом внутри заголовка. Слова в заголовках не переносят, точку в конце не ставят. Подчеркивать заголовки не допускается. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Текст курсовой работы при необходимости разделяют на разделы и подразделы

Наименование раздела должно быть, по возможности, кратким, соответствовать содержанию и записываться в виде заголовка прописными буквами жирным шрифтом. Заголовки раздела начинаются с цифры с точкой, после которой делается промежуток, и печатаются от абзацного отступа, выравнивание по левому краю жирным шрифтом.

Подраздел печатается жирным шрифтом с абзацного отступа, первая буква прописная, а остальные строчные. Если подраздел не помещается на строке, его переносят так, чтобы первая буква второй строки находилась под строчной буквой первой строки. Расстояние между заголовком раздела и подраздела должно быть равно трем межстрочным интервалам (т.е. следует пропустить одну строку)

Разделы нумеруются арабскими цифрами в пределах всей работы. Подраздел нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела двумя цифрами, разделенными точкой, например 2.1. , 2.2. и т.д. После точки нужно сделать промежуток.

В конце заголовка точка не ставится. Такие разделы как Содержание, Введение, Заключение, Список используемых источников не нумеруются. После заголовка текст пишут с красной строки через два одинарных междустрочных интервала.

Очередной пункт начинают через два одинарных междустрочных интервала после текста предыдущего пункта. Между заголовком и текстом делают два одинарных междустрочных интервала.

Название пункта не может располагаться на последней строке страницы.

В работе можно использовать сокращения слов, общепринятых в русском языке. Например, т.е. (то есть), табл. (таблица), ст. (статья) и т.д. или установленные стандартом (ГОСТ 2.316-68). Не разрешается применять в тексте индексы стандартов (ГОСТ, РСТ, СТП) без регистрационного номера. Не следует после названия месяца писать слово «месяц»: например, «в августе месяце», вместо «в августе», а также применять выражения: «текущего года», «прошлого года», «сего года» и т.п.; следует указывать конкретную дату, например «в марте 2020 г.» или « в 2020 г.».

Текст курсовой работы обязательно должен содержать ссылки на использованную литературу. При этом после текста ссылки в квадратных скобках указывают номер источника по перечню списка литературы и через запятую – номер страницы (номера страниц), например, [5, 45], [16, 27-30].

Все листы курсовой работы должны быть пронумерованы. Номера страниц проставляются *внизу листа* с выравниванием *по центру*. Титульный лист, задание на курсовую работу и содержание включают общую нумерацию страниц, номера на них не ставятся.

Оформление рисунков

Все иллюстрации (графики, схемы и др.) в курсовой работе обозначают словом «Рисунок», нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах всей работы (Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.). Ссылки на иллюстрации дают по типу «рисунок 1», а ссылки на ранее упомянутые иллюстрации дают с сокращенным словом «смотри», например, «см. рисунок 2». Кроме того, каждый рисунок должен сопровождаться содержательной надписью. Надпись размещается под рисунком в одну строку с номером через 2 междустрочных интервалов. От рисунка до текста – 2 междустрочных интервала.

Рисунки должны размещаться сразу после ссылки на них в тексте курсовой работы. Их следует размещать на странице так, чтобы можно было рассматривать без поворота работы. Если такое размещение невозможно, рисунки располагают так, чтобы для их рассмотрения надо было повернуть работу по часовой стрелке. (Рисунок 1 - Цели ценовой политики фирмы)

Если иллюстрация занимает половину страницы или менее, то текстовую часть работы следует продолжать сразу после нее.

Оформление таблиц

Таблицы применяются для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным и

кратким. Таблицы в тексте располагаются после абзацев, содержащих ссылки на них, или сразу на следующей странице. Слово «Таблица» начинается с абзаца. От предыдущей строки до названия таблицы, от названия таблицы до самой таблицы, от таблицы до новой строки текста - 1,5 межстрочных интервала. Название таблицы и само слово «Таблица» – не выделяют жирным шрифтом. После таблицы следует продолжение текста. В таблице допускается написание материала через один интервал, а также шрифтом меньше, чем основной текст, но разница между основным текстом и текстом, представленным в таблице, не должна превышать 2 пункта.

Заголовки и подзаголовки столбцов и строк начинают с прописных букв. Если подзаголовок составляет одно предложение с заголовком, то в этом случае его начинают со строчных букв. В конце заголовков и подзаголовков, столбцов и строк таблиц знаки препинания не ставят. Заголовки указываются в единственном числе.

Если цифровые данные в столбцах и строках таблицы выражены в разных единицах измерения, то единицы измерения указываются в заголовках каждой графы. Если таблица имеет одну единицу измерения, то ее указывают в тематическом заголовке таблицы.

Заменять кавычками повторяющиеся в таблице цифры и знаки препинания не допускается.

Расчетные таблицы в сквозной задаче следует располагать сразу же после хозяйственной операции, в которой предлагается произвести соответствующие расчетные величины и оформить их в таблицы.

Таблицы в курсовой работе следует размещать так, чтобы их можно было читать без поворота работы, или с поворотом по часовой стрелке. Каждая таблица должна иметь заголовок. Над левым верхним углом таблицы должна быть надпись «Таблица...» с указанием порядкового номера и тематического заголовка. Нумеруют таблицы сквозной нумерацией в пределах работы.

Таблицу с большим количеством граф можно переносить на следующую страницу с указанием «Продолжение таблицы...» (печатают с абзаца от левого поля). Шапку таблицы не печатают, а только порядковые номера столбцов, которые были пронумерованы в первой части таблицы под ее шапкой.

На все таблицы должна быть ссылка в тексте. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Таблица 1 – Расчет фактической заработной платы

Оформление формул

Формулы в тексте должны быть внесены тщательно и разборчиво. Прописные и строчные буквы, надстрочные и подстрочные индексы в формулах должны обозначаться четко.

Размеры знаков для формул рекомендуются следующие: прописные буквы и цифры 7-8 мм, строчные 4 мм, показатели степени и индексы не менее 2 мм. Формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами, которые записывают на уровне формулы, справа в круглых скобках.

Значение символов в формулах должны быть расшифрованы сразу же после формулы. Объяснение следует начать со слова «где» без двоеточия после него.

$$P = Z_n + П - Д - Z_k, \quad (1)$$

где P – реализованные товары;
 Z_n – остаток товаров на начало периода;
 $П$ – поступление товаров;
 $Д$ – документированный расход товаров;
 Z_k – остаток товаров на конец периода.

Ссылки в тексте на номер формулы дают в круглых скобках, например: «...в формуле (1)».

Переносить формулу на следующую строку допускается только на знаках выполняемых операций, причем в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке умножения применяют знак «х».

Оформление списка литературы

В конце курсовой работы приводится список литературы, используемый при подготовке отдельных вопросов курсовой работы, который оформляется по ГОСТ 7.32-81 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Общие требования и правила оформления».

Немаловажную роль играет порядок оформления списка литературы в соответствии с установленными требованиями.

Использованная литература оформляется по алфавиту в следующем порядке:

- законы и подзаконные акты;
- монографии;
- специальная литература по теме;
- периодические издания: журнальные и газетные статьи;
- справочные издания;
- интернет-ресурсы. (ПРИЛОЖЕНИЕ 14)

Примечание. Литературных источников должно быть не менее 8–10.

Оформление приложения

Иллюстративный материал, таблицы, рисунки, могут быть оформлены в виде приложения. Приложения располагают после списка литературы. Каждое приложение начинается с нового листа с указанием в правом верхнем углу страницы прописными буквами слова «ПРИЛОЖЕНИЕ». Их располагают в порядке появления ссылок на них в тексте работы.

После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует цифра, обозначающая его последовательность.

В тексте делается ссылка на приложение и указывается его цифра, например: (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

6. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

6.1 Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. Преподаватель пишет отзыв на сданную на проверку курсовую работу. Содержание работы и уровень ее выполнения должны удовлетворять современным требованиям по получаемой специальности и степень этого соответствия отмечается преподавателем в отзыве. Проверка курсовой работы имеет целью определить насколько полно разработана тема, использована специальная литература и материалы практики, произведены расчеты. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы, оцениваются грамотность и стиль изложения текста, проверяются наличие ссылок на использованные источники.

6.2 Отзыв оформляется в конце работы, кроме того, некоторые пометки могут быть сделаны по тексту работы (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

6.3 К защите допускаются курсовые работы с положительными оценками в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные преподавателям замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все, относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

6.4 Защита курсовых работ проходит в форме собеседования по графику, составленному преподавателем. Защита курсовой работы может сопровождаться электронной презентацией. (ПРИЛОЖЕНИЕ 5). При окончательной оценке выполнения и защиты курсовой работы учитывается ее содержание, отзыв, результат защиты. Окончательная оценка регистрируется в ведомости, вносится в зачетную книжку студента.

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если студент:

- обнаруживает знания организационно-правовых форм и классификации предприятий общественного питания, особенности их деятельности, функционирования, структуры организации производства;
- умеет разрабатывать производственную программу, план-меню, необходимые технологические расчеты;
- может разрабатывать рациональную организацию технологического процесса в различных цехах предприятия;
- умеет работать с нормативной и технологической документацией, находить и использовать при выполнении работы новую информацию по вопросам организации производства;
- раскрыл тему работы полностью, умеет анализировать материал и формулировать выводы по проделанной работе;
- работу выполнил и оформил аккуратно в соответствии с установленными требованиями;
- материал работы изложил грамотно и логично.

Оценка «хорошо» выставляется в том случае, если: работа в основном удовлетворяет вышеуказанным требованиям, но допущены незначительные нарушения в оформлении работы, или один из вопросов раскрыт недостаточно полно, или недостаточно полно представлен анализ и сделаны выводы, или допущена незначительная ошибка в технологических расчетах, но не влияющая на дальнейшее выполнение работы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в том случае, если: тема работы раскрыта недостаточно полно, допущены ошибки в технологических расчетах, предложена недостаточно рациональная структура или организация работы производства

8. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.

СОДЕРЖАНИЕ

В содержании курсовой работы указывают наименования всех разделов и параграфов, заключение, список используемых источников, наименование Приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы. (ПРИЛОЖЕНИЕ 12)

ВВЕДЕНИЕ

Во введении раскрывают актуальность и значение темы, цель работы, поставленные задачи, излагают методы, которые планируют использовать для решения поставленных задач и достижения цели, а так же ожидаемый результат от проделанной работы.

Краткая характеристика предприятия общественного питания, как развивающейся отрасли. Основные направления общественного питания и перспективы его развития. Сущность и актуальность данной темы, значение. Рекомендуемый объем 2-2,5 страницы.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Понятия: тип, класс предприятия общественного питания, работа с нормативной документацией ГОСТ Р 50762-2007 «Общественное питание. Классификация предприятий». Работа со «Справочником руководителя предприятия общественного питания».

1.1. Обоснование необходимости строительства предприятия в соответствии с расчетными нормативами развития сети.

1.2. Характеристика района и обоснование выбора места строительства.

1.3. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания.

1.4. Обоснование режима работы предприятия и формы обслуживания

- 1.5. Определение источников продовольственного снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами.
- 1.6. Определение основных характеристик предприятия

2. СОСТАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

- 2.1. Расчет посетителей торгового зала
- 2.2. Определение количества блюд, реализуемых за день
- 2.3. Составление плана-меню на основе ассортиментного минимума и составление расчетного меню
- 2.4. Составление графика реализации блюд
- 2.5. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню
- 2.6. Расчет численности производственных рабочих

Сущность оперативного планирования, этапы, необходимые документы для разработки производственной программы.

2.1. Расчет посетителей торгового зала

Количество потребителей может быть определено на основе графика загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении количества потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия, продолжительность приёма пищи одним потребителем и процент загрузки зала по часам его работы.

На основании материалов обследования были определены средние проценты загрузки залов в отдельные часы работы предприятий и составлены примерные графики их загрузки (ПРИЛОЖЕНИЕ 6).

Количество потребителей, обслуживаемых за 1 час работы предприятия, определяется по формуле

$$N_{ч} = \frac{P \cdot \varphi \cdot x}{100}, (1)$$

где $N_{ч}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 ч;

P – вместимость зала (количество мест);

φ - оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

x – загрузка зала в данный час, %.

Общее количество потребителей в день составит:

$$N_{д} = \sum N_{ч}, (2)$$

Результаты расчетов представить в таблице 1.

Таблица 1 – График загрузки торгового зала (указать тип предприятия, количество мест)

Часы работы торгового зала	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний % загрузки зала	Количество потребителей в час	Коэффициент пересчета блюд для данного часа
10 – 11				
11 – 12				
12 – 13				
...				
...				
...				
Итого:			...	1

Производим расчёт количества потребителей по формуле (1)

Торговый зал

10-11 $N_{ч} =$

11-12 $N_{ч} =$

12-13 $N_{ч} =$

13-14 $N_{ч} =$

14-15 $N_{ч} =$

и т.д.

Общее количество потребителей определяем по формуле (2).

Для торгового зала

$N_{д} =$

K – коэффициент перерасчёта для данного часа, определяется по формуле

$$K = \frac{N_{ч}}{N_{д}}, \quad (3)$$

где $N_{ч}$ - количество потребителей, обслуживаемых за 1 час;

$N_{д}$ - количество потребителей, обслуживаемых за день.

Эти величины определяются по графику загрузки зала.

Сумма коэффициентов пересчёта за все часы работы зала должна быть равна единице, а сумма блюд, реализуемых по часам работы зала, - количеству блюд, выпускаемых за день.

Коэффициент пересчета по часам работы зала осуществляют по следующим формулам

$$K_{10-11} = \frac{N_{10-11}}{N_{10-24}}; K_{11-12} = \frac{N_{11-12}}{N_{10-24}}$$

и т.д.

2.2. Определение количества блюд, реализуемых за день

Исходными данными для определения количества блюд являются количество потребителей и коэффициент потребления блюд.

Общее количество блюд определяется по формуле

$$n = N \times m, \quad (4)$$

где n – количество блюд, реализуемых предприятием в течение дня;

N – количество потребителей в течение дня;

m – коэффициент потребления блюд (сумма коэффициентов потребления холодных блюд, супов, вторых, горячих блюд, сладких блюд и горячих напитков).

Сделать вывод: Предприятие выпускает в день _____ блюд.

2.3. Составление плана-меню на основе ассортиментного минимума и расчетного меню

Общее количество блюд, реализуемых на предприятии, зависит от его типа оснащения и определяется по формуле

$$n = n_{\text{холодных бл.}} + n_{\text{супов}} + n_{\text{вторых бл.}} + n_{\text{сладких бл.}}$$

Значения коэффициента потребления блюд для различных типов предприятий общественного питания приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 7.

Разбивка общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда, сладкие) и внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т.п.) производится в соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой предприятием.

Расчётное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Оно составляется по действующим Сборникам рецептур блюд и кулинарных изделий (или другим нормативным документам) с учётом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия блюд по дням недели, приёмов тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения.

В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых форм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.

Расчётное меню со свободным выбором блюд может составляться на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывается в строго определённом порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

Пользуясь таблицей процентного соотношения блюд, производят групповую и внутригрупповую разбивку блюд (таблица 2).

Таблица 2 – Разбивка блюд по ассортименту

Блюда	Процентное соотношение блюд		Количество блюд
	от общего количества, %	от данной группы, %	
Холодные блюда	...		
рыбные		...	
мясные		...	
салаты		...	
Горячие закуски	...		
Супы	...		
Горячие блюда	...		
рыбные		...	
мясные		...	
Сладкие блюда и горячие напитки	...		
Итого:	100		

Соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа представлено в ПРИЛОЖЕНИИ 8.

Количество порций различных блюд в меню принимается из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Сокращение количества наименований блюд, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счёт включения в меню фирменных и сезонных блюд.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 9.

Расчетное меню предприятия составляется по форме, приведенной в таблице 3.

Таблица 3 – Расчётное меню предприятия

Номер рецептуры блюда	Наименование блюда	Выход, г	Количество порций
	Холодные блюда и закуски.....		
	Горячие закуски		
	Супы		
	Горячие блюда		

	Сладкие блюда		
	Горячие напитки		
	Холодные напитки		
	Мучные кондитерские изделия		

Расчет количества холодных напитков, мучных кондитерских и хлебобулочных изделий, хлеба

Используя расчеты количества потребителей предприятия питания, сделать расчеты и заполнить таблицу 4.

Таблица 4 – Расчет количества горячих и холодных напитков, мучных кондитерских, хлебобулочных изделий и хлеба

Наименование	Количество потребителей	Норма потребления на 1 человека в день	Общее количество	
			в литрах, штуках	в порциях, стаканах
Холодные напитки: фруктовая вода, л минеральная вода, л натуральный сок, л напиток собственного производства, л				
Мучные кондитерские изделия, г				
Хлеб и хлебобулочные изделия.г в том числе: ржаной пшеничный				

На основании Сборника рецептов блюд, ассортиментного минимума и полученных данных из предыдущих таблиц составляется расчётное меню предприятия, которое является его производственной программой.

Составление расчётного меню предприятия

Расчётное меню представляет собой перечень наименований блюд с указанием выхода готового блюда и количества блюд. Оно составляется по действующим Сборникам рецептов блюд и кулинарных изделий (или другим нормативным документам) с учётом ассортиментного минимума для различных типов предприятий общественного питания, сезонности продуктов, разнообразия

блюды по дням недели, приёмы тепловой обработки, особенностей вкусов местного населения.

В зависимости от типа предприятия, обслуживаемого контингента, принятых форм обслуживания меню может быть со свободным выбором блюд, комплексное, дневного рациона, диетическое, банкетное.

Расчётное меню со свободным выбором блюд может составляться на всех общедоступных предприятиях общественного питания (столовые, рестораны, кафе, закусочные и т.п.). Перечень блюд в меню записывается в строго определённом порядке с указанием номера рецептуры, наименования блюда, выхода основного продукта, гарнира, соуса и количества порций данного блюда.

Количество порций различных блюд в меню принимается из таблиц процентного соотношения различных групп блюд.

Сокращение количества наименований блюд, предусмотренных ассортиментным минимумом, не допускается. Ассортимент блюд и закусок может быть расширен за счёт включения в меню фирменных и сезонных блюд.

Расчётное меню предприятия составляется по форме, приведенной в таблице 5.

Таблица 5 – Расчётное меню предприятия

Номер рецептуры блюда	Наименование блюда	Выход, г	Количество порций
	Холодные блюда и закуски.....		
	Горячие закуски...		
	Супы		
	Горячие блюда		
	Сладкие блюда		
	Горячие напитки		
	Холодные напитки		
	Мучные кондитерские изделия		

Составление плана – меню предприятия

Основным этапом оперативного планирования является составление плана – меню. План – меню составляется накануне дня приготовления пищи руководителем производства на основании наличия имеющихся на складе предприятия продуктов и утверждается директором предприятия.

При оставлении плана–меню следует учитывать, что блюда располагаются в определенной последовательности в зависимости от типа предприятия питания. Заполнить таблицу 6.

Таблица 6 – План – меню

№ п/п	Блюда и гарниры			Количество порций	Цена продажи одной порции, руб.	Сумма, руб.
	Наименование	Номер по сборнику рецептов	Выход одного блюда, г			
1	2	3	4	5	6	7
	Холодные блюда и закуски					
1						
2						
	Горячие закуски					
	Супы					
	Горячие блюда					
	Сладкие блюда					
	Горячие напитки					
	Холодные напитки					
	Мучные кондитерские изделия					

2.4. Составление графика реализации блюд

Основой для составления этого расчёта являются график загрузки зала и расчётное меню. Количество блюд, реализуемых за каждый час работы предприятия, определяется по формуле

$$n_{ч} = n_{д} \times K, (7)$$

где $n_{ч}$ - количество блюд, реализуемых за час работы зала;

$n_{д}$ - количество блюд, реализуемых за весь день (из расчётного меню);

K – коэффициент пересчёта для данного часа.

Данные расчетов заносятся в таблицу 7.

Таблица 7 – Реализация блюд по часам загрузки торгового зала

Наименование блюд по видам	Количество блюд в день	Часы работы торгового зала											
		<i>Коэффициент пересчета блюд</i>											
Холодные блюда													
Горячие закуски													

Супы																			
Горячие блюда																			
Сладкие блюда																			
Итого:																			

2.5. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню

В основу расчёта продуктов положен план – меню. Суточное количество продуктов определяется по формуле

$$G = \frac{g_p \times n}{1000}, \quad (5)$$

где G – количество продуктов данного вида, кг;

g_p - норма продукта на одно блюдо по Сборнику рецептур, г;

n – количество блюд, реализуемых предприятием за день.

Для определения общего количества продуктов применяется формула 6.

$$G_{\text{общ.}} = G_1 + G_2 + \dots + G_n = \sum_1^n \frac{g_p \times n}{100}, \quad (6)$$

На предприятия, работающие на полуфабрикатах, поступают полуфабрикаты различной степени готовности и кулинарные изделия. Для таких предприятий делают расчёт необходимого количества полуфабрикатов и кулинарных изделий, а не продуктов, которые расходуются на их изготовление.

После расчёта количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость и оформляется требование на склад. Заполнить таблицу 8.

Таблица 8 – Расчёт количества продуктов, полуфабрикатов и кулинарных изделий

Наименование продуктов	№ рецептуры		№ рецептуры		№ рецептуры		и т.д	Итого брутто (кг)
	Название блюда		Название блюда		Название блюда			
	брутто		брутто		брутто			
	на 1 п.	на -- -п.	на 1 п.	на -- -п.	на 1 п.	на -- -п.		

2.6. Расчёт численности производственных рабочих и составление графиков выхода на работу

Численность производственных работников в цехах может быть определена: по нормам времени (для холодного и горячего цехов), по нормам выработки (для заготовочных цехов) с учётом фонда рабочего времени одного работающего за определённый период и производственной программы цеха за тот же период.

Численность производственных работников по нормам времени определяется по формуле

$$N_1 = \sum \frac{n \times t}{3600 \times T \times \lambda}, \quad (8)$$

где N_1 - численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, человек;

n – количество изготавливаемых изделий задень, шт., кг, блюд;

t – норма времени на изготовление единицы изделия, с.

T – продолжительность рабочего дня каждого работающего, с ($T = 7 - 7,2$ ч, $8 - 8,2$ ч или $11,5$ ч);

λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда $\lambda = 1,14$).

Общая численность производственных работников с учётом выходных и праздничных дней, отпусков, дней болезни определяется по формуле

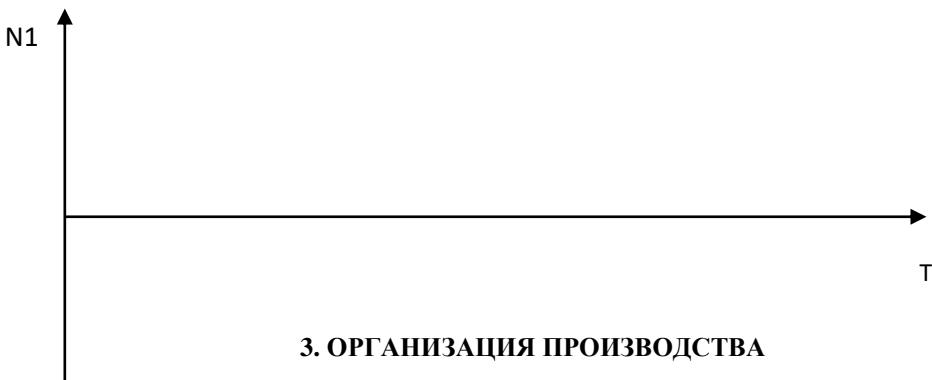
$$N_2 = N_1 \times K_1, \quad (9)$$

где K_1 - коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни ($K = 1,32; 1,59$).

Составление графиков выхода на работу

После расчёта численности работников составляется график выхода на работу. Графики могут быть линейными, ступенчатыми (скользящими), суммированного учёта рабочего времени, бригадными, комбинированными.

Они должны обеспечить необходимую численность работающих на производстве в каждый час работы цеха в течение рабочего дня.



3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

- 3.1. Характеристика проектируемого цеха
- 3.2. Расчет и подбор технологического оборудования
- 3.3. Расчет площади цеха
- 3.4. Подбор инвентаря, посуды и инструментов
- 3.5. Графическая часть проекта

3.1. Характеристика проектируемого цеха

В данной части курсовой работы необходимо охарактеризовать назначение проектируемого цеха, требования к его расположению и связь с другими производственными цехами. Характеристика технологического оборудования цеха должна быть увязана с составленным планом – меню и производственной программой предприятия.

3.2. Расчёт и подбор технологического оборудования

1. Расчёт и подбор холодильного оборудования

Холодильное оборудование (холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые ёмкости в секционных столах и др.) подбирают в соответствии с потребной вместимостью, которую рассчитывают по массе или объёму продукции, подлежащей одновременному хранению в шкафу в расчётный период. В холодильном шкафу одновременно могут храниться продукты и полуфабрикаты в количестве, не превышающем потребности для работы в течение 0,5 смены, а также заготовки из расчёта на 1 час максимальной реализации. Для облегчения подсчёта сумму массы продуктов, используемых для приготовления блюд, можно заменить суммой массы готовых блюд.

Расчёт производится по формуле

$$E = \sum \frac{(G_{\max} + 1/2 G)}{\gamma}, \quad (10)$$

где E - вместимость шкафа, кг;

G_{\max} - масса продукта, реализуемая за час максимальной загрузки зала, кг;

$1/2 G$ - масса продукта, реализуемая за 0,5 смены, кг;

γ - коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты, и степень заполнения объёма холодильного оборудования (для шкафов $\gamma = 0,7- 0,8$; для камер $\gamma = 0,5 - 0,6$).

$$G_{\max, 1/2} = \frac{g_p \times n}{1000}, \quad (11)$$

где g_p - масса одной порции изделия, г;

n – количество блюд.

Расчёт вместимости холодильных шкафов может быть представлен в виде таблицы.

Таблица 9 – Масса продуктов, подлежащих хранению в холодильном шкафу

Наименование блюда	Кол-во блюд, реализуемых за час тах загрузки зала	Кол-во блюд, реализуемых за 1/2 смены	Масса одной порции, г	Общая масса продукта, кг	
				за частах загрузки	за 1/2 смены
Итого:					

По результатам расчета охлаждаемого объёма, принимают требуемое количество холодильных шкафов (ПРИЛОЖЕНИЕ 10).

2. Расчёт и подбор теплового оборудования

При расчёте теплового оборудования необходимо учитывать, что жареные блюда готовят на каждый час реализации, отварные – на 2-3 часа, супы заправочные – 2-3 часа, супы молочные и пюреобразные – на каждый час, пассировки, бульоны, отварные продукты для холодных блюд и закусок – 1, 2 раза в смену.

Расчёт объёма котлов и варочных аппаратов производится для выполнения следующих операций: варки бульонов, супов, вторых горячих блюд, гарниров, соусов, сладких блюд, горячих напитков, а также варки продуктов для приготовления холодных блюд и кулинарных изделий.

А) Объём пищеварочных котлов для варки бульонов определяется по формуле

$$V = \sum V_{\text{прод.}} + V_B - \sum V_{\text{пром.}}, \quad (12)$$

где V – номинальный объём котла для варки бульона, дм^3 ;

$V_{\text{прод.}}$ - объём, занимаемый продуктами, используемыми для варки,

дм^3 ;

V_B - объём воды, дм^3 ;

$V_{\text{пром.}}$ - объём промежутков между продуктами, дм^3 .

$$V_{\text{прод.}} = \frac{G}{\rho}, \quad (13)$$

где G – масса продукта, кг;

ρ - плотность продукта кг/ дм^3 (ПРИЛОЖЕНИЕ 10).

$$G = \frac{g_p \times n}{1000}, \quad (14)$$

где g_p - норма продукта на одно блюдо, г;

n – количество блюд.

$$V_B = G \times n_B, \quad (15)$$

где n_B - норма воды на 1 кг основного продукта, дм^3 (для костного бульона – 1,25; для мясного – 1,25; для рыбного – 1,1; для куриного – 1,15; для грибного – 1,25).

При расчёте объёмов котлов для варки бульонов объём воды определяется только для основных продуктов. Для овощей расчёт не производится из-за их незначительного содержания в общем объёме продуктов.

$$V_{\text{пром.}} = V_{\text{прод.}} \times \beta, \quad (16)$$

где β - коэффициент, учитывающий промежутки между продуктами ($\beta = 1 - \rho$).

Если в результате расчёта объёма котла для варки бульонов, а также супов, вторых горячих и сладких блюд получен объём, равный объёму наплитных котлов или кастрюль, то необходимо учесть коэффициент заполнения котла ($K=0,85$), т.е. полученный при расчёте результат разделить на 0,85. Перечень наплитной посуды можно принять по Нормам оснащения предприятий общественного питания (учебник 28, приложение 3).

Таблица 10 – Расчёт объёма пищеварочных котлов для варки бульонов

Наименование бульона и продуктов	Норма продукта на одну порцию, г	Количество продуктов на все порции, кг	Плотность, кг/ дм ³	Объём продуктов, дм ³	Норма воды дм ³	Объём воды дм ³	Коэффициент заполнения промежутков	Объём заполняемый промежутками, дм ³	Расчётный Объём котла, л
Итого:									

По расчётному объёму принимают требуемое количество котлов (Приложение 11).

Б) Объём пищеварочных котлов для варки супов рассчитывается по формуле

$$V = n \times V_1, \quad (17)$$

где V – объём котла, дм³;

n – количество порций супа, реализуемых за 2 часа;

V_1 - норма супа на одну порцию, дм³.

Вследствие относительно непродолжительного времени варки супов выкипание жидкости при расчёте объёма котла не учитывается. При расчёте объёма котлов плотность супа принимается равной единице. Расчёт объёма котлов производится на каждые 2 часа реализации.

Таблица 11 – Расчёт объёма котлов для первых блюд, соусов и напитков

Наименование блюда	Объём одной порции, л	Коэффициент заполнения котла	Часы реализации						
			10-12			и т.д.			
			Количество блюд	Расчётный объём, дм ³	Принимаемый объём, дм ³	Количество блюд	Расчётный объём, дм ³	Принимаемый объём, дм ³	

По расчётному объёму котла к установке принимают требуемое количество котлов (ПРИЛОЖЕНИЕ 10).

3. Расчёт и подбор вспомогательного оборудования

Расчёт вспомогательного оборудования осуществляется с целью определения необходимого количества производственных столов, ванн и стеллажей.

Расчёт количества производственных столов ведётся по количеству одновременно работающих в цехе и длине рабочего места на одного работника. Общая длина столов определяется по формуле

$$L = N \times l, \quad (18)$$

где N – количество одновременно работающих в цехе, человек;
 l – длина рабочего места на одного работника, м (в среднем $l = 1,25$).

Исходя из общей длины производственных столов, выбирают конкретные виды: стол производственный секционнo – модульный с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; стол производственный СП-1470; секция – стол со встроенной моечной ванной СМВСМ.

Подбор технологического оборудования осуществляется по Нормам оснащения и фактической потребности в нем. При этом учитывается тип предприятия, его мощность, ассортимент выпускаемой продукции, особенности технологического процесса (ПРИЛОЖЕНИЕ 10). Затем рассчитывается площадь, занятая оборудованием, полезная и общая площадь цеха.

3.3. Расчет площади цеха

Площадь производственных помещений рассчитывается по формуле

$$S_{\text{общ.}} = \frac{S_{\text{пол.}}}{K}, \quad (19)$$

где $S_{\text{общ.}}$ - общая площадь цеха, м^2 ;

$S_{\text{пол.}}$ — полезная площадь цеха, занятая под оборудование, м^2 ;

K – коэффициент использования площади цеха с учётом свободных проходов и проездов между оборудованием.

Значение коэффициента приведено в таблицу 12.

Таблица 12 – Коэффициент использования площади цеха с учётом проходов

Наименование цеха, отделения	K
горячий, кондитерский	0,3
овощной, мясной	0,35
холодный, рыбный, птицеголевой	0,4
моечная кухонной посуды и тары	0,4

Расчеты оформить в таблице 13.

Таблица 13 – Расчёт площади цеха, занятой под оборудование

Наименование оборудования	Тип, марка	Кол-во, шт.	Габариты, мм		Площадь единицы оборудования, m^2	Общая площадь занимаемая оборудованием, m^2
			длина	ширина		
Итого:						

Расчёт производственных помещений можно проверить по норме площади на одного работающего

$$S_{общ.} = N \times n, \quad (20)$$

где N – количество работников в цехе;

n – норма площади на одного работающего, m^2 .

Принятые нормы площади приведены в таблице 14

Таблица 14 – Нормы производственной площади на одного работающего

Наименование цеха	n, m^2
горячий	7...10
холодный	6...8
заготовочные цеха	4...6

3.4. Подбор инвентаря, посуды и инструментов

Каждое рабочее место повара должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря, посуды; которые должны быть прочны, надежны, изготовлены из безвредных и безопасных для здоровья людей материалов.

Произведите анализ в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами и кухонным инвентарем в зависимости от типа и мощности предприятия (учебник 28, приложение 3).

Подбор оформить в таблицу 15.

Таблица 15 – Оснащение производственного подразделения посудой, производственным инвентарем

№	Наименование инструментов, производственного инвентаря, посуды	Количество, шт
1.		
2.		
3.		
и т.д.		

3.5. Графическая часть проекта

Правильность расчёта проверяется компоновкой оборудования на плане цеха. План цеха представляет собой графическое изображение цеха с изображением технологического и немеханического оборудования. При размещении оборудования следует соблюдать следующие требования: последовательность технологического процесса, соблюдение правил охраны труда, санитарии и гигиены.

Оборудование в производственных цехах следует группировать по технологическим процессам с расстановкой в линии. В горячих цехах тепловые аппараты предпочтительно размещать «островным способом» в центральной части производственного помещения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В заключении содержится обобщение результатов курсовой работы, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы. Дают оценку полноты решения поставленной цели и задачам.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

Главным требованием к написанию курсовой работы является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Для этого надо найти и глубоко изучить относящуюся к теме учебную, научную, справочную литературу и периодику, статьи в газетах и журналах. **Недопустимо, чтобы работа этого типа содержала переписывание учебника или учебного пособия, или перепечатку из Интернет - источников!**

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

КУРСОВАЯ РАБОТА

по ПМ.06 Организация работы структурного подразделения
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

Тема: Проектирование столовой при высшем учебном заведении на
150 мест. Организация производства готовой продукции в
холодном цехе

Выполнил(а): Золотовская Юлия Андреевна

Студентка группы № ____ Курс ____

Работа выполнена « ____ » _____ 20 ____ г.

Руководитель: _ ФИО

Руководитель: ФИО

Оценка _____

г. Ростов-на-Дону
20 ____ г

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

«УТВЕРЖДАЮ»

Зам. директора по УПР

_____ М.Н.Шумилкина

« _____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ

для выполнения курсовой работы по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации

Студенту(ке) _____ курса _____ группы _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема задания _____

Перечень вопросов, подлежащих разработке:

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

1.1. Обоснование необходимости строительства предприятия в соответствии с расчетными нормативами развития сети.

1.2. Характеристика района и обоснование выбора места строительства.

1.3. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия и формы обслуживания

1.4. Обоснование режима работы предприятия и формы обслуживания

1.5. Определение источников продовольственного снабжения сырьём, полуфабрикатами и товарами.

1.6. Определение основных характеристик предприятия

2. СОСТАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРИЯТИЯ

2.1. Расчет посетителей торгового зала

2.2. Определение количества блюд, реализуемых за день

2.3. Составление плана-меню на основе ассортиментного минимума и составление расчетного меню

2.4. Составление графика реализации блюд

2.5. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню

2.6. Расчет численности производственных рабочих

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА

3.1. Характеристика проектируемого цеха

3.2. Расчет и подбор технологического оборудования

3.3. Расчет площади цеха

3.4. Подбор инвентаря, посуды и инструментов

3.5. Графическая часть проекта

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Дата выдачи задания _____

Срок сдачи курсовой работы _____

Преподаватель,
руководитель
курсовой работы _____

(Ф.И.О. полностью)

(подпись)

Преподаватель,
руководитель
Курсовой работы _____

(Ф.И.О. полностью)

(подпись)

Задание принял к исполнению

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

ОТЗЫВ

о выполнении курсовой работы

по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения
МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации
специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студента(тки) _____ Группа _____

I. Оформление работы в соответствии с требованиями методических указаний _____

II. Установленные сроки сдачи работы _____

III. Содержание курсовой работы:

1. Теоретическая часть _____

2. Практическая часть _____

3. Оформление учетно-отчетной документации _____

4. Заключение _____

5. Список использованных источников

IV. Наличие собственной точки зрения _____

- умение пользоваться методами сбора и обработки информации _____

- степень обоснованности выводов и рекомендаций _____

- достоверность полученных результатов, их практическая значимость _____

Заслуживает оценку _____

Руководитель _____ «__» _____ 20__ г.

Руководитель _____ «__» _____ 20__ г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УМР
С.Н.Шаповалова

« _____ » _____ 20 ____ г.

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН

выполнения курсовой работы по ПМ. 06 Организация работы структурного подразделения

МДК. 06.01 Управление структурным подразделением организации

Студента(ки) _____ курса _____ группы _____

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема задания _____

№	Наименование этапа	Срок	Выполнение
1	Утверждение темы курсовой работы	08.10	
2	Подготовка Введения	09.10-12.10	
3	Подготовка 1 раздела «Технико-экономическое обоснование необходимости проектирования предприятия общественного питания» и формулировка выводов	12.10-17.10	
4	Подготовка 2 раздела «Составление производственной программы предприятия»: 2.1.Расчет посетителей торгового зала	18.10-23.10	
5	2.2.Определение количества блюд, реализуемых за день	24.10-29.10	
6	2.3.Составление плана-меню на основе ассортиментного минимума и составление расчетного меню	30.10-5.11	
7	2.4.Составление графика	6.11-10.11	

	реализации блюд		
8	2.5.Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню	11.11-20.11	
9	2.6.Расчет численности производственных рабочих Формулировка выводов	21.11-28.11	
10	Оформление 1 и 2 разделов курсовой работы согласно требований. Распечатка текста	29.11-15.12	
11	Подготовка 3 раздела «Организация производства»: 3.1. Характеристика проектируемого цеха		
12	3.2. Расчет и подбор технологического оборудования		
13	3.3. Расчет площади цеха		
14	3.4. Подбор инвентаря, посуды и инструментов		
15	3.5. Графическая часть проекта		
16	Формулировка выводов		
17	Оформление заключения и перечня использованных источников		
18	Оформление курсовой работы согласно требованиям		
19	Предварительная проверка и устранение выявленных недостатков		
20	Подготовка доклада, раздаточных и презентационных материалов		
21	Получение отзыва руководителя на курсовую работу		
22	Защита курсовой работы		

Дата выдачи задания _____

Срок сдачи курсовой работы	_____	
Преподаватель, руководитель	_____	
Курсовой работы	(Ф.И.О. полностью)	(подпись)
Преподаватель, руководитель	_____	
Курсовой работы	(Ф.И.О. полностью)	(подпись)
Задание принял к исполнению	_____	

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

Защита КР сопровождается электронной презентацией, которая в этом случае является системным итогом исследовательской работы студента по теме, в нее внесены все основные результаты исследовательской деятельности.

Выполнение презентаций для защиты КР позволяет логически выстроить материал, систематизировать его, представить к защите, приобрести опыт выступления перед аудиторией, формирует коммуникативные компетенции студентов.

Для оптимального отбора содержания материала работы в презентации необходимо выделить ключевые понятия, теории, проблемы, которые раскрываются в презентации в виде схем, диаграмм, таблиц, с указанием авторов. На каждом слайде определяется заголовок по содержанию материала. Соотношения в презентации теоретической и практической частей исследования 1-3 времени представления материала.

Оптимальное количество слайдов, предлагаемое к защите работы – 10-15. Объем материала представленного в одном слайде должен отражать в основном заголовок слайда.

Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации, соблюдать единый стиль оформления всех слайдов.

Не рекомендуется на одном слайде использовать более 3 цветов: один для фона, один для заголовков, один для текста. Смена слайдов устанавливается по щелчку без времени.

Шрифт, выбираемый для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров – 18-32 пт, что обеспечивает презентабельность представленной информации. Шрифт на слайдах презентации должен соответствовать выбранному шаблону оформления. не следует использовать разные шрифты в одной презентации. При копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки на слайде.

Алгоритм выстраивания презентации соответствует логической структуре работы и отражает последовательность ее этапов. Следующие слайды являются обязательными:

Первый слайд: полное наименование образовательного учреждения; тема курсовой работы (без указания слов «на тему», «тема»); фамилия, имя, отчество студента, группа и специальность; фамилия, имя, отчество руководителя.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Проектирование кафе «Молодежное» на 50 мест. Организация
производства полуфабрикатов в мясном цехе**
Курсовая работа

студента (ки): _____

по специальности: _____

руководитель: _____

Руководитель: _____

Второй слайд – Содержание – представляет собой оглавление курсовой работы

Третий слайд – объект исследования и предмет исследования, актуальность исследования

Четвертый слайд – цель исследования и задачи исследования

Остальные слайды должны иллюстрировать основные этапы и результаты проделанной работы.

Заключительный слайд содержит основные выводы, рекомендации по проделанной работе.

В презентации материал целесообразнее представлять в виде таблиц, моделей, диаграмм.

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

**Примерные графики загрузки залов
различных типов предприятий общественного питания**
График загрузки зала общедоступной столовой общего типа

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала
Завтрак 8 - 9	3	40
9 -10	3	30
10 – 11	3	30
Итого:		
Обед 11 - 12	2	50

12 - 13	2	80
13 - 14	2	90
14 -15	2	90
15 - 16	2	50
16 – 17	2	30
Итого:		
Ужин		
17 - 18	2	40
18 - 19	2	60
19 – 20	2	30
Итого:		

График загрузки зала диетической столовой

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 ч	Средний процент загрузки зала	
Завтрак 8 - 9	2,0	80	
	9 -10	2,0	
	10 - 11	2,0	
Обед 11 - 12	1,5	90	
	12 - 13	1,5	
	13 - 14	1,5	
	14 -15	1,5	
	15 - 16	1,5	
	16 - 17	1,5	
	Ужин 17 - 18	2	50
		18 - 19	2
19 - 20		2	

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Коэффициенты потребления блюд

Тип предприятия	Коэффициент потребления блюд
Столовые:	
Общедоступные и диетические со свободным выбором блюд:	
завтрак	2,0
обед	3,0
ужин	2,0
При производственных предприятиях	
завтрак	3,0
обед	3,5

ужин	3,0
При вузах	
завтрак	1,5
обед	3,0
ужин	1,5
Рестораны:	
городские при гостиницах	3,5
днем	3,0
вечером	4,0
при вокзалах	3,5
Кафе общего типа:	
с самообслуживанием	2,5
с обслуживанием официантами	2,5
Кафе специализированные:	
с самообслуживанием:	
молочная	1,5
кондитерская	0,8
с обслуживанием официантами:	
молодежное	2,5
мороженое	1,2
детское	1,5
Кафе-автомат	2,0
Закусочные:	
общего типа с самообслуживанием	1,5
специализированные с самообслуживанием:	
пирожковые	1,0
чебуречные	2,0
пиццерии	2,0
сосисочная	2,0
блинная	2,0
с обслуживанием официантами:	
шашлычная	2,5
Бары:	
общего типа	1,0
специализированные	0,8

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Соотношение различных групп блюд, выпускаемых предприятиями общественного питания различного типа

Общедоступная и диетическая столовая со свободным выбором блюд (в %)

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные блюда	30		20		30	
рыбные, мясные,		55		55		55

салаты		45		45		45
молоко			30			
кисломолочные				80		
Супы				20		
прозрачные,	50		35		50	
заправочные,		50		80		50
пюреобраз.		50		20		50
молочные, холодные,	20		15		20	
сладкие						
Вторые горячие блюда						
рыбные, мясные,						
овощные, крупяные						
яичные и творожные						
Сладкие блюда и горячие напитки						

Рестораны (в %)

Блюда	При гостиницах		При вокзалах		Городские	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные блюда	25/40		25		40	
рыбные		25/30		25		25
мясные		30/35		30		30
салаты		35/25		35		40
молоко и кисломолочные		10/10		10		5
Горячие закуски	5/5	100/100	5	100	5	100
Супы	25/10	0	25		10	
прозрачные				15		20
заправочные		15/30		75		70
молочные, холодные,		75/60		10		10
сладкие	30/30	10	30		30	
Вторые горячие блюда				20		25
рыбные,		15/30		55		50
мясные,		65/30		5		5
овощные,		5		10		10
крупяные		10/5		10		10
яичные и творожные	15/15	5/5	15		15	
Сладкие блюда и горячие напитки						

Примечания. 1. Числитель – процент от количества блюд, реализуемых в дневное время, знаменатель – от количества блюд, реализуемых в вечернее время.

2. Для ресторанов в заправочные супы должны быть включены солянки

Кафе (в %)

Блюда	Общего типа		Молодежное		Детское	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные блюда	25		25		25	
Гастрономические продукты		40		50		10
Салаты		-		20		40
Кисло-молочные продукты		50		30		40
Бутерброды		10		-		10
Супы	5		-		5	
Вторые горячие блюда	45		50		45	
мясные		50		65		40
овощные, крупяные, мучные		20		20		30
яичные и творожные		30		15		30
Сладкие блюда и горячие напитки	25		25		25	

Закусочные (в %)

Блюда	Общего типа		Пиццерия		Пирожковая	
	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы	от общего количества	от данной группы
Холодные блюда	33		40/25	100	30	
Гастрономические продукты		40		40		-
Салаты		25		60		-
Молоко и кисло-молочные продукты		10		-		100
Бутерброды		25		-		-
Супы	10		10	10		
Вторые горячие блюда	50		20	90	50	
рыбные		15		-		-
мясные		70				-
яичные и творожные		15				
Сладкие блюда и горячие напитки	7		5		20	

Примечания: 40/25 – в числителе пицца, в знаменателе холодные блюда.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню**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 закусовые консервы:
 Шпроты с лимоном
 Рыба холодного и горячего копчения
 Сельдь натуральная, с гарниром, рубленая
 Нерыбные продукты моря
 Салаты рыбные
 Мясные холодные блюда и закуски:
 Мясо отварное, заливное
 Мясо фаршированное
 Мясо шпигованное
 Мясо жареное
 Мясная гастрономия
 Салаты (мясной, столичный и др.)
 Домашняя птица и дичь холодные:
 Птица отварная
 Птица заливная
 Птица фаршированная
 Птица и дичь жареные
 Салаты из птицы и дичи
 Овощные и грибные закуски
 Салаты овощные
 Соленья, маринады (грибы, огурцы, помидоры соленые, маринованные)

Горячие закуски

Рыбные, из нерыбных продуктов моря
 Мясные
 Из субпродуктов
 Из птицы и дичи (жульены)
 Овощные и грибные
 Яичные и мучные

Супы

Прозрачные
 Пюреобразные
 Заправочные
 Молочные, холодные, сладкие

Рыбные горячие блюда

Рыба отварная и припущенная

Рыба жареная

Рыба запеченная

Мясные горячие блюда

Мясо отварное

Мясо, жаренное крупными и порционными кусками

Мясо в соусе (бефстроганов, поджарка)

Мясо, жаренное в панированном виде

Субпродукты жареные

Мясо тушеное и запеченное

Блюда из рубленого 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

Торты, пирожные в ассортименте, кексы, пироги, пирожки

Хлеб

Ржаной и пшеничный

Перечень технологического оборудования

Наименование оборудования	Тип марки	Габариты, мм		Площадь единицы оборудования, м ²
		длина	ширина	
Котёл пищеварочный	E1001	900	900	0,81
Котёл пищеварочный	E601	900	900	0,81
Сковорода опрокидывающаяся	EBR7	900	900	0,81
Электрическая плита со сплошной поверхностью, духовкой	ETF	900	900	0,81
Фритюрница	EF	900	900	0,81
Макаронварка	EC992V	900	900	0,81
Конвекционная печь	FEM107	940	900	0,85
Шкаф жарочный двухсекционный	ШЖЭ-2	840	840	0,71
Электрический мармит	EBM99	900	900	0,81
Нейтральная рабочая поверхность	N45	450	900	0,405
Универсальный привод	П - II	540	300	0,162
Холодильный шкаф	ШХ – 0,40М	750	755	0,566
Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭСМ - 3	1680	840	1,411
Секция низкотемпературная	СН – 0,15	1260	840	1,058
Стол секционный производственный	СП- 1050	1050	840	0,882
Стол секционный производственный	СП- 1470	1470	840	1,23
Секция - стол со встроенной мочной ванной	СМВСМ	1470	840	1,23
Стойка раздаточная	СРТЭСМ	1470	840	1,23

электрическая				
Стойка Раздаточная	СРСМ	1470	840	1,235
Ванна моечная	ВМ – 1Б	840	840	0,705
Раковина		500	400	0,200

ПРИЛОЖЕНИЕ 11

Плотность различных продуктов

Наименование продуктов	Плотность кг/дм ³
Мясо и мясопродукты:	
Рубленные кости	0,5
Мясо:	
кусками без костей	0,85
фарш	0,9
бефстроганов	0,84
гуляш	0,79
Котлетная масса	0,8
Потрошенная птица и дичь	0,25
Колбаса вареная	0,45
Колбаса копченая	0,65
Копчености	0,6
Рыба и рыбопродукты:	
Рыбное филе	0,8
Рыба с костным скелетом	0,45
Рыбные отходы	0,6
Рыба с хрящевым скелетом	0,5
Головы и кости рыбы с хрящевым скелетом	0,5
Копчености рыбные	0,7
Котлетная масса	0,56
Крупы, зернобобовые и макаронные изделия:	
Рис	0,81
Макаронны	0,26
Пшено	0,82
Сечка перловая	0,75
Лапша	0,33
Горох	0,85
Мука	0,46
Вермишель	0,6

Молочные продукты:	
Творог	0,6
Сметана	0,9
Картофель, овощи, зелень:	
Картофель очищенный сырой	0,65
Огурцы свежие	0,35
Огурцы соленые	0,45
Морковь очищенная сырая	0,5
Морковь шинкованная соломкой	0,55
Свекла очищенная сырая	0,5
Свекла неочищенная сырая	0,55
Лук репчатый	0,6
Лук шинкованный	0,42
Капуста белокочанная	0,45
Капуста свежая шинкованная	0,60
Капуста квашеная	0,48
Зелень (укроп, петрушка, лук, салат)	0,35
Кабачки, помидоры	0,6
Брюква	0,6
Фрукты:	
Яблоки	0,55
Жиры:	
Масло топленое	0,9
Масло сливочное	0,9
Тесто:	
Песочное	0,70
Бисквитное	0,25
Заварное	0,17
Слоеное	0,60

СОДЕРЖАНИЕ

	страница
ВВЕДЕНИЕ	
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ	
1. ТЕХНИКО-ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	
2. СОСТАВЛЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ ПРЕДПРИЯТИЯ	
2.1. Расчет посетителей торгового зала 2.2. Определение количества блюд, реализуемых за день 2.3. Составление плана-меню на основе ассортиментного минимума и составление расчетного меню 2.4. Составление графика реализации блюд 2.5. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню 2.6 Расчет численности производственных рабочих	
3. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА	
3.1. Характеристика проектируемого цеха 3.2. Расчет и подбор технологического оборудования 3.3. Расчет площади цеха 3.4. Подбор инвентаря, посуды и инструментов 3.5. Графическая часть проекта	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Тематика курсовых работ	Фамилия, имя, отчество студента
1. Проектирование кафе общего типа на 75 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе	
2.Проектирование общедоступной столовой на 150 мест. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе	
3.Проектирование пиццерии на 50 человек. Организация производства готовой продукции в горячем цехе.	
4.Проектирование кафе «Молодежное» на 50 мест. Организация производства полуфабрикатов в мясном цехе	
5.Проектирование ресторана при гостинице 1 класса на 50 мест. Организация производства готовой продукции в горячем цехе	
6.Проектирование ресторана национальной кухни высшего класса на 75 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе	
7.Проектирование столовой при производственном предприятии на 150 мест. Организация производства полуфабрикатов в овощном цехе	
8.Проектирование закусочной (блинной) на 50 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе	
9.Проектирование столовой при высшем учебном заведении на 150 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе	
10.Проектирование детского кафе на 75 мест. Организация работы цеха выпечки мучных кондитерских изделий	
11.Проектирование кафе-мороженое на 100 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе	
12.Проектирование закусочной общего типа на 25 мест. Организация работы цеха доработки полуфабрикатов	
13.Проектирование кафе-кондитерской на 60 мест. Организация производства в заготовочном цехе	
14. Проектирование диетической столовой на 80 мест. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе	
15.Проектирование специализированного ресторана высшего класса на 50 мест. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цех	
16. Проектирование кафе общего типа на 50 мест. Организация производства готовой продукции в горячем цехе	

17. Проектирование ресторана при вокзале 1 класса на 100 мест. Организация производства горячего цеха	
18. Проектирование гриль-бара на 50 мест. Организация производства в доготовочном цехе	
19. Проектирование детского кафе на 50 мест. Организация производства готовой продукции в горячем цехе	
20. Проектирование кафе-мороженое на 100 мест. Организация производства готовой продукции в холодном цехе	
21. Проектирование заготовочного предприятия по производству мясных мороженых полуфабрикатов	
22. Организация работы горячего цеха ресторана класса «люкс» европейской кухни на 120 мест	
23. Организация работы производства блинной на 50 мест	
24. Организация работы производства пиццерии на 75 мест	
25. Организация работы производства пирожковой на 50 мест	
26. Организация работы холодного цеха студенческой столовой при колледже на 150 мест	
27. Организация работы холодного цеха доготовочного цеха ресторана быстрого обслуживания типа freeflow	
28. Организация работы кулинарного цеха ресторана при аэропорте высшего класса на 150 мест	
29. Организация работы горячего цеха ресторана высшего класса при бизнес-центре на 120 мест	
30. Организация работы холодного цеха ресторана первого класса санатория на 100 мест	
31. Организация работы холодного цеха ресторана первого класса, оказывающего кейтеринговые услуги	
32. Организация работы столовой при офисе на 70 мест	

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

Образцы оформления нормативных документов

1 Гражданский кодекс Российской Федерации. Части первая и вторая. – М.: Издательская группа НОРМА: ИНФРА-М, 2004. – 560 с.

2 Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 21.11.1997. № 129-ФЗ. Принят Государственной думой 23.02.1996. Одобрен Советом Федерации 20.03.1996 // Аудит и финансовый анализ. – 1997. - № 1. – С. 63-68.

3 Постановление Правительства Российской Федерации «О лицензировании аудиторской деятельности» от 29.03.2002. № 190 // Официальные материалы для бухгалтера. – 2002. - № 11. – С. 2-4.

4 Положение по бухгалтерскому учету «Учет финансовых вложений» ПБУ 19/02. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от

10.12.2002. № 126н // Официальные материалы для бухгалтера. – 2003. - № 4. – С. 8-14.

Примечание. Если в нормативный документ вносились изменения, дополнения, то в скобках перед источником указывается последняя редакция, например:

Положение по бухгалтерскому учету «Учет основных средств» ПБУ 16/01. Утверждено приказом Министерства финансов Российской Федерации от 30.03.01. № 26н (в ред. от 03.03.02.) // Официальные материалы для бухгалтера. – 2003. - № 6 – С. 8-10.

Образец оформления книги одного автора:

М.А. Вахрушина Управленческий анализ. – М.: Омега-Л, 2004. – 432 с.

Образец оформления книги двух авторов:

В.Д. Грибов, В.П. Грузинов Экономика предприятия: Учеб.пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Финансы и статистика, 2004. – 336 с.

Образец оформления книги авторского коллектива «Под редакцией»:

Экономика организаций (предприятия): Учебник / Под ред. И.В.Сергеева. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: ТК Велби, 2007. – 560 с.

Образец оформления журнальной статьи:

В.П. Кадацкий Анализ прибыли предприятия // Финансы. – 1996. -№ 12. С.6-10

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Закон РФ № 2300 - 1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» (в редакции ФЗ от 09.01.1996 г. с изменениями и дополнениями от 23 ноября 2009 года).
2. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановления Правительства РФ от 21.05.2001г. №389).
3. ГОСТ Р 50762 – 2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
4. ГОСТ Р50764 – 2009. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р50763 – 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
7. ГОСТ Р 50935 – 2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
8. ГОСТ Р 53106 – 2008. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 53996 – 2010. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
11. СанПиН 1.1. 1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий»

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
13. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
14. СанПиН 2.3.2.1078-01«Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
15. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1981.
16. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996.
17. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. – М.: Хлебпродинформ, 1992.
18. Сборник рецептов блюд диетического питания. – М.: Хлебпродинформ, 2002.
19. Справочник руководителя предприятия общественного питания. М.: Министерство торговли Российской Федерации, 2000.
20. Аграновский, Е.Д. и др. Организация производства в общественном питании / Е.Д. Аграновский. - М.: Экономика, 2008. – 254 с.
21. Аграновский, Е.Д. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания/ Е.Д.Аграновский, Б.В.Дмитриев. – М.: Мастерство, 2006. – 216 с.
22. Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие / С.А. Быстров. – М.: ФОРУМ, 2011. – 464 с.
23. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / С.И. Главчева, Е.И. Коваленко. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011.- 404с.
24. Голубев, В.Н. Справочник работника общественного питания/ В.Н. Голубев, М.П. Могильный, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛиПринт, 2006. – 590 с.
25. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2011. – 314 с.
26. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания/ Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2010. – 544 с.
27. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания/ Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ясина. – М.: КолосС, 2010. – 247 с.
28. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания/ Л.А. Радченко. - Ростов н/д: Феникс, 2010. – 352 с.
29. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник / В.В. Усов. - М.: Академия, 2010. – 432

Интернет – источники

- <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>
- http://www.pitportal.ru/bank_projects/4315.html
- <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>
- <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>
- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.creative-chef.ru/>

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.povarenok.ru/>
<http://www.gastromag.ru/>
<http://www.horeca.ru/>
<http://novikovgroup.ru/>
<http://www.cafemumu.ru/>
[http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)
[http:// www.Ekonomi.gov.ru](http://www.Ekonomi.gov.ru)
[http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru)
<http://www.aup.ru/books/m21/>
<http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>