

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

Коровина Алла Юрьевна
Гилев Николай Сергеевич

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО
НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»



Нижний Тагил

Коровина, А.Ю., Гилев Н.С

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО
НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ:** рабочая тетрадь/ А.Ю. Коровина;
ГАПОУ СО «НТТЭК». – Н.Тагил, 2025 с.41

Методические указания и оценочные средства по курсовой работы предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и раскрывают требования к структуре, содержанию, оформлению курсовых работ.

Методические указания включают в себя: структуру, содержание и порядок защиты курсовой работы. В указаниях раскрываются требования к оформлению, тематика курсовых работ, образцы оформления титульных листов, рецензий, содержания, списка использованных источников, рисунков и таблиц.

Методические указания составлены на основании требований ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утв. Приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565, ГОСТ 7.1-2003 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления», ГОСТ 7.32-2017 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления».

Печатается по решению научно-методического центра НТТЭК

©Нижнетагильский торгово-
экономический колледж, 2025
©Коровина А.Ю., Гилев Н.С. 2025

СОДЕРЖАНИЕ

1 СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
1.1 Структура курсовой работы	5
1.2 Содержание курсовой работы	6
1.3 Защита и оценка курсовой работы	12
2 ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	14
2.1 Основные требования к оформлению текста	14
2.2 Правила оформления перечислений	16
2.3 Правила оформления рисунков	17
2.4 Правила оформления таблиц	18
2.5 Правила оформления формул	21
2.6 Оформление приложений	22
2.7 Оформление ссылок в тексте работы	23
2.8 Оформление списка использованных источников	24
ПРИЛОЖЕНИЯ	26

1 СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1.1 Структура курсовой работы

Курсовой работа является завершающим этапом освоения профессионального модуля. На написание курсовой работы согласно ФГОС и календарному учебному графику образовательного процесса отводится 8 недель, информацию для написания курсовой работы собирают и обобщают в течение 4-х недель производственной практики. Срок окончания выполнения работы – это дата за 1 неделю до защиты.

Тема курсовой работы определяется согласно примерной тематике (Приложение А).

Студенту предоставляется право выбора темы курсовой работы, в том числе предложения своей тематики с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. При этом тематика курсовой работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Утвержденная тема курсовой работы является обязательной для исполнения и не может быть изменена.

Объем курсовой работы составляет 40 страниц без учета приложений.

Таблица 3 – Структура и объем курсовой работы

Наименование структурных элементов работы	Количество листов
Титульный лист	1
Содержание	1
Введение	2
Теоретическая глава	10
Аналитическая глава	15
Рекомендательная глава	7
Заключение	2
Список использованных источников	2
Приложения	1 (не менее 5 приложений)

Титульный лист оформляется в соответствии с приложением (Приложение Б), не нумеруется, но включается в общий объем страниц.

Оценочный лист руководителя и задание курсовой работы (Приложение Л, М) не нумеруется, НЕ включается в общий объем страниц и располагаются после титульного листа, оформляются в соответствии с требованиями к «документам к курсовой».

1.2 Содержание курсовой работы

Содержание является 2-ой страницей курсовой работы и оформляется в соответствии с приложением (Приложение В).

Во введении курсовой работы раскрывается и обосновывается актуальность выбранной темы, цель, задачи работы, объект исследования, структура работы и методологическая база исследования (источники информации для написания работы) (Приложение Г).

Содержание основной части курсовой работы включает в себя 3 главы: теоретическую, аналитическую и рекомендательную.

В теоретической главе курсовой работы на основе изученных источников (нормативных документов, специализированных интернет-сайтов, периодических изданий, учебных пособий) рассматривается теоретический аспект темы исследования.

Теоретическая глава включает в себя 3 параграфа. Обязательным в теоретической главе является наличие рисунков (схем) и таблиц.

В первом параграфе раскрывается нормативная база, регулирующая выпуск блюд, или изделий, значение, классификация, ассортимент сложной кулинарной продукции.

Во втором и третьем параграфе раскрываются в соответствии с темой работы: характеристика структурного подразделения организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции, организация контроля и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции, организация производственной деятельности, организации реализации продукции.

Аналитическая глава включает в себя 3 параграфа. Обязательным в аналитической главе является наличие рисунков (графики, диаграммы, схемы), таблиц, дающих наглядное представление об анализируемых данных.

В первом параграфе раскрывается характеристика деятельности объекта исследования по признакам типизации: ассортимент блюд, меню (ассортимент по группам, оформление), услуги, предоставляемые потребителям на предприятии, формы обслуживания, состав групп помещений, помещений для потребителей и нормы площади зала на одно место, материальная база организации общественного питания (мебель, посуда, столовое белье, приборы, санитарная одежда), специализация по ассортименту и контингенту, структура предприятия, назначение структурных подразделений.

Во втором и третьем параграфах проводят анализ в соответствии с темой курсовой работы:

1. Ассортимента продукции: кто формирует ассортимент на данном предприятии, наличие ассортиментного перечня, ассортиментного минимума, запрещенных блюд (изделий), соответствие ежедневного меню ассортиментному минимуму, полноту и широту ассортимента блюд по группам (структуру ассортимента по дням недели) – в виде таблицы, какие блюда или изделия предложены в узком ассортименте и почему, за счет чего можно расширить ассортимент блюд в меню.

2. Технологических процессов приготовления блюд: ассортимент блюд, изготавливаемых в этой группе (или цехе), условия для приготовления данного ассортимента блюд (санитарные, материальные, кадровые, безопасные), наличие технологических линий для приготовления блюд, или наличие универсальных рабочих мест, правильность ли они организации (достаточно ли оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды, тары), соблюдение последовательности выполнения операций, качество выполнения операций по приготовлению блюд данной группы, как часто и кем контролируется процесс приготовления блюд, какие нарушения бывают и причины этих нарушений.

3. Использования оборудования, кухонного инвентаря: виды традиционного и инновационного оборудования, используемого на данном

ПОП, соответствует ли его количество нормам, отвечает ли оно требованиям НД (по параметрам, безопасности, условиям эксплуатации обеспечению наглядными пособиями по безопасным приемам работы и т.д.), достаточно ли полно используется оборудование, есть ли необходимость в замене оборудования, достаточно ли кухонной посуды, инвентаря на ПОП, соответствует ли его количество нормам оснащения, где хранится, в соответствии ли с маркировкой используются, достаточно ли ими оснащены рабочие места, как ведется учет, списание инвентаря, соблюдаются ли требования безопасного использования.

5. Анализ оперативного планирования работы производства: дать оценку и указать когда и кем планируется работа производства, составляется ли плановое меню, если нет, то почему, правильно ли составляется и оформляется план-меню, правильно ли составляется меню (по оформлению, соответствию ассортиментному минимуму, порядку записи блюд, разнообразию по видам сырья, видам тепловой обработки, по сочетаемости компонентов), как определяется потребность в сырье и кем, кто и как получает сырье, распределяется ли оно по цехам или складывается в кладовую суточного запаса, когда и в каком виде выдаются задания поварам.

6 Анализ организации труда работников производства (торгового зала): состав работников, соответствие требованиям ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (соответствует ли квалификация, есть ли должностные инструкции и подробно ли они составлены, все ли прошли санитарный минимум, инструктаж по технике безопасности, повышают ли свою квалификацию, какова санитарная одежда, обувь), форма организации труда, режим работы, рационален ли график выхода на работу, как организуется труд работников (своевременно ли планируется работа работников, назначается ли ответственный на участках и распределяется ли работа между работниками, используются ли формы разделения и кооперации труда, обеспечиваются ли работники НТД, сырьем и инвентарем в достаточном количестве, как организуется контроль за деятельностью работников, как работники отчитываются за расход сырья, нормируется и

оценивается ли труд работников, в каком состоянии дисциплина на производстве), соблюдаются ли условия труда работников:

- достаточна ли площадь помещения на одного работника
- каков микроклимат (температура, влажность, скорость воздушных потоков);
- работает ли общая и местная вентиляция, водоснабжение, отвод вод, есть ли кондиционер;
- достаточное ли общее и местное освещение (в помещении и на рабочем месте);
- безопасны ли условия труда (есть ли ограждения, блокировочные устройства, наглядные пособия по безопасным приемам работы у оборудования, на рабочих местах);
- есть ли комната приема пищи для работников, бытовые помещения и удобно ли они связаны с производством.

7 Анализ организации и условий производства: является ли производство структурным подразделением ПОП, на чем работает производство (на сырье, на полуфабрикатов или на том и другом), состав производственных помещений, удобна ли их связь, соблюдается ли принцип поточности, вид структуры производства, ее целесообразность, четко ли выделены технологические линии, рабочие места, правильно ли организованы рабочие места:

- достаточна ли площадь рабочего места
- достаточно ли оборудования, инвентаря, посуды, тары и рационально ли они размещены
- как освещено рабочее место и аттестовано ли оно
- созданы ли оптимальные условия производства для выпуска качественной продукции:
- своевременно ли планируется работа производства и обеспечивается производство сырьем
- достаточно ли оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды, тары, работников нужной квалификации
- созданы ли безопасные условия труда для работников.

8. Анализ системы контроля и оценки качества продукции: введена ли на предприятии система управления качеством продукции и услуг (если введена, то указать направления ее применения), все ли виды контроля используются, правильно ли осуществляются и оформляются документально, какие формы административного контроля, методы оценки качества продукции используются и результативны ли они, есть ли программа производственного контроля и что она включает, что мешает выпускать продукцию высокого качества

В курсовой работе должно быть обязательно не менее 2 таблиц и 3 рисунков.

В заключении курсовой работы (Приложение Ж) формулируются основные выводы, полученные в результате исследования выбранной темы, доказывающие достижение поставленной цели и выполнения задач работы.

В рекомендательной главе по результатам анализа ассортимента блюд организации общественного питания, обязательно должно быть предложено и проработано новое или фирменной блюдо. Для этого на основании ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» необходимо:

- разработать проект рецептуры;
- отработать рецептуру и технологию производства данного блюда;
- оформить рецептуру и технологию производства;
- определить органолептические, физико-химические, микробиологические показатели и рассчитать пищевую ценность.

В приложении должны быть представлены следующие документы:

- акт отработки рецептуры и технологии на фирменное блюдо;
- технико-технологическая карта;
- технологическая карта;
- калькуляционная карта;
- фотография фирменного блюда.

Также рекомендательная глава содержит практические рекомендации по улучшению деятельности по теме исследования для объекта курсовой работы на основании проведенного анализа.

В качестве предложенных рекомендаций могут быть:

1. разработка или корректировка ассортиментного перечня и минимума;
2. разработка плана-меню;
3. разработка или корректировка меню;
4. разработка бракеражного журнала;
5. внедрение системы оценки контроля качества готовой продукции;
6. разработка предложений по системе организации и рационализации технологических линий и рабочих мест (рабочего пространства) работников производства;
7. разработка мероприятий по улучшению условий производства и микроклимата
8. разработка или корректировка должностных инструкций;
9. разработка или корректировка инструкций по охране труда и технике безопасности;
10. составление графика выхода на работу;
11. составление табеля учета рабочего времени;
12. предложения по совершенствованию материально-технической базы;
13. расширение перечня дополнительных услуг;
14. система оценки качества труда производственного персонала.

В рекомендательной главе необходимо рассмотреть не менее 5 предложенных или собственных рекомендаций.

Все рекомендации должны быть аргументированы, подкреплены расчетами и собственными оценками.

В заключении курсовой работы формулируются основные выводы, полученные в результате исследования выбранной темы, доказывающие достижение поставленной цели и выполнения задач работы.

Примеры библиографических записей и списка использованных источников располагается после заключения, оформляется на основании

приложениях (Приложение И, К) и включает в себя не менее 20 источников, на которые в тексте в обязательном порядке есть построчные сноски.

Приложения располагаются сразу после списка источников и в общий объем работы не включаются. Первый лист приложений является последним листом работы, номер страницы на нем не ставится.

1.3 Защита и оценка курсовой работы

Оценка курсовой работы складывается из 2-х частей: оценка выполнения и защиты курсовой работы. Оценка курсовой работы руководителем производится в отзыве (оценочном листе) (Приложение М).

В отзыве (оценочном листе) выставляются баллы за формирование профессиональных компетенций, соблюдение сроков, правильность оформления, написания теоретической, аналитической и рекомендательной главы.

Защита курсовой работы проводится в форме доклада в течение 5-7 минут. Защита курсовой работы проводится в аудитории.

Руководитель курсовой работы имеет право задать до трех вопросов без учета уточняющих.

Оценка защиты курсовой работы проводится на руководителя в оценочной ведомости на основании критериев, предусмотренных в таблице 4.

Таблица 4 – Критерии защиты курсовой работы

Показатель, 2 – соответствует в полном объеме, 1 – соответствует частично, 0 – не соответствует	Баллы
Качественно выполнена презентация, соблюден временной критерий	
Раскрыта актуальность темы работы, грамотно сформулирована цель	
Представлена характеристика объекта исследования	
Представлен анализ ассортимента кулинарной продукции	
Представлен анализ условий производства продукции соответствующего качества, ее реализации и организации потребления	
Представлен анализ системы контроля и оценки качества готовой продукции, организации труда работников производства, режимов труда и отдыха	

Раскрыты выявленные в процессе анализа проблемы, недостатки, ошибки, несоблюдение законодательства и др. в действующей системе организации общественного питания	
Предложены практические рекомендации для исследуемого объекта в области совершенствования ассортимента и организации работы организации общественного питания для повышения эффективности финансового состояния данного объекта	
Сформирован план-график реализации предложенных мероприятий	
Даны полные и правильные ответы на вопросы	
Итого баллов (макс.20 баллов)	

Подготовка к защите курсовой работы состоит из трех основных этапов: подготовка доклада, подготовка презентации, репетиция выступления. Подготовка доклада для выступления готовится с учетом отведенного времени. Выступление не должно включать теоретические положения.

В начале доклада необходимо представиться комиссии (фамилия, имя, отчество) и назвать тему работы, КРАТКО раскрыть актуальность темы работы, сформулировать цель и обратить внимание комиссии на слайд, где представлены задачи работы.

После вступления необходимо охарактеризовать объект исследования, обращая внимание на требования предъявляемые ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

Раскрыть выявленные в процессе анализа проблемы, недостатки, ошибки, несоблюдение законодательства и предложить практические рекомендации для исследуемого объекта в области повышения качества предоставляемых услуг, а так же эффективности финансового состояния данного объекта.

В завершении доклада необходимо обозначить, что цель курсовой работы достигнута, задачи выполнены, поблагодарить комиссию за внимание и сказать о своей готовности ответить на вопросы.

В докладе обязательны ссылки на презентацию. Доклад должен быть напечатан.

При подготовке презентации необходимо учесть, что ее основная задача – сопровождение доклада защиты.

Общие требования к презентации: не меньше 10 слайдов, каждый слайд должен иметь НАЗВАНИЕ.

Таблица 3 – Структура презентации

Номер слайда	Содержание слайда
Первый слайд	Титульный лист работы
Второй слайд	Цель и задачи курсовой работы
Третий слайд	Информация об объекте исследования с фото
Последующие слайды	Графики, диаграммы, таблицы, рисунки, документы, фото и т.д. Если документы не читаемы, то необходимо делать фрагмент (оставляя нужную информацию) и подписывая слайд «Фрагмент...» Текстовая информация на данных слайдах не предусмотрена.
Предпоследний слайд (или 2-3)	Практические рекомендации для исследуемого объекта
Последний слайд	Титульный лист работы

Дизайн презентации не должен отвлекать комиссию от содержания презентации, основная информация (рисунки, диаграммы, текст) должна быть читаема. После подготовки доклада и презентации необходимо провести репетицию выступления именно в той аудитории, где будет проходить защита. На репетиции нужно адаптироваться к месту выступления, проверить соблюдение времени, настроить соответствующую технику.

После выступления студенту задает вопросы руководитель курсовой работы. Задаваемые вопросы могут носить конкретный или общий характер. По окончании защиты руководитель выставляет оценки в оценочной ведомости и объявляет оценки студентам.

2 ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1 Основные требования к оформлению текста

Курсовая работа должна быть написана грамотно и правильно оформлена.

Работа должна быть выполнена печатным способом с использованием компьютера на одной стороне листа формата А4 через полтора интервала. Абзацный отступ – 1,25 см. Интервал между абзацами – 0 пт. Выравнивание по ширине.

Цвет шрифта должен быть черным, кегль 14, Times New Roman. Полужирный шрифт и курсив не применяется.

В таблицах использовать шрифт кегль 12, Times New Roman, в исключительных случаях (таблица не вмещается на 1 стр., большое количество информации) шрифт кегль 10-11, Times New Roman через одинарный интервал.

Текст работы следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: правое –10 мм, верхнее и нижнее –20 мм, левое –30 мм.

Кавычки должны использоваться следующего вида: «» !!!

Тире ставить только «–» (сочетание клавиш «Ctrl» и «–»), а не дефис «-».

Перечисления в тексте работы могут быть только цифрами 1., 2., 3. и т.д. или символами «–», «-».

Фамилии, наименования учреждений, организаций, экономических субъектов, наименования изделий и другие имена собственные в научной работе приводят на языке оригинала. Допускается транслитерировать имена собственные и приводить наименования организаций в переводе на язык научной работы с добавлением (при первом упоминании) оригинального названия.

Сокращения слов и словосочетаний на русском и на иностранных европейских языках оформляют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.11-2004, ГОСТР 7.0.12-2011.

В тексте научной работы допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами: год – г., годы – гг., и так далее – и т. д., метр – м, тысяч – тыс., миллион – млн, миллиард – млрд, триллион – трлн, страница – с., Российская Федерация – РФ, общество с ограниченной ответственностью – ООО.

При использовании авторской аббревиатуры необходимо при первом ее упоминании дать ПОЛНУЮ расшифровку, пример: Нижнетагильский торгово-экономический колледж (далее – НТТЭК) ...».

Не допускается использование сокращений и аббревиатур в заголовках разделов (глав), подразделов.

Наименование структурных элементов работы СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, НАЗВАНИЕ ГЛАВ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЯ следует печатать по центру строки, без абзацного отступа и точки в конце прописными буквами, не подчеркивая. Размер шрифта должен соответствовать размеру шрифта текста. Переносы слов не допускаются.

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

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Содержание курсовой работы необходимо оформлять в таблице с невидимыми границами, предусмотрев 2 графы. Название структурных элементов пишутся прописными буквами без абзацного отступа. Названия параграфов пишутся как предложение с отступом слева – 1 см. Номера страниц ставятся во второй графе и выравниваются по правому краю. Образец оформления содержания представлен в приложении В.

Главы и параграфы (кроме введения, заключения, списка использованных источников, приложений) следует нумеровать арабскими цифрами. Номер главы указывается цифрой (например: 1, 2, 3). Номер параграфа включает

номер главы и порядковый номер параграфа, разделенные точкой (например: 1.2, 2.3, 3.1). После номера главы и параграфа в тексте точку не ставят. Главы должны иметь заголовки. Заголовки следует нумеровать арабскими цифрами и записывать по центру строки прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Заголовки параграфов следует печатать по центру строки с прописной буквы, без точки в конце, не подчеркивая. Слова «глава», «параграф» не пишутся. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Не допускается писать заголовок параграфа на одном листе, а его текст – на другом.

Каждая глава работы начинается с нового листа, а параграфы следует продолжать на заполненном листе. Следующий параграф внутри одной главы начинается через 1 пустую строку на том же листе, где закончился предыдущий. Расстояние между заголовком структурного элемента и текстом, заголовками главы и параграфа, заголовком параграфа и текстом составляет 1 пустую строку.

2.2 Правила оформления перечислений

При необходимости в тексте научной работы могут быть приведены перечисления. Перечисления записывают с абзацного отступа в столбик, каждое с новой строки. Перед каждым элементом перечисления следует ставить «—» или «-». Иные маркеры недопустимы, например:

К основным средствам относятся:

- здания и сооружения;
- транспорт и инвентарь.

Простые перечисления отделяются запятой, сложные – точкой с запятой.

Для дальнейшей детализации перечислений необходимо использовать арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа в столбик, например:

Применяемую классификацию можно применять:

– в организациях общественного питания:

1)...;

2)....

2.3 Правила оформления рисунков

Рисунки (чертежи, графики, схемы, диаграммы, фото и др.) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или сначала следующей страницы, если в указанном месте они не помещаются.

Перед рисунком и после наименования рисунка оставить пустую строку!

Рисунки должны быть в компьютерном исполнении в курсовой работе - цветными. На все рисунки должны быть ссылки в тексте работы с указанием примечания, если рисунок составлен автором. Рисунки нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией (Рисунок 1 – ...). Рисунок и ссылка на него оформляется в соответствии с Приложением Д.

Название рисунка располагается непосредственно под ним, по центру строки без абзацного отступа.

Если рисунок является авторской разработкой, необходимо после заголовка рисунка поставить знак сноски и указать в форме подстрочной сноски внизу страницы, на основании каких источников он составлен, например,

¹Составлено автором по: [15, 23, 42].

Рисунки каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения (например, рисунок А.3).

2.4 Правила оформления таблиц

Аналитический материал рекомендуется помещать в работе в виде таблиц.

Таблицу следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. Наименование таблицы следует размещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире, шрифт кегль 14, Times New Roman.

На все таблицы должна быть ссылка в тексте с указанием ее номера. Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Перед наименованием таблицы и после таблицы оставить пустую строку!

В таблицах использовать шрифт кегль 12, Times New Roman, в исключительных случаях (таблица не вмещается на 1 стр., большое количество информации) шрифт кегль 10-11, Times New Roman через одинарный интервал. Графу «№ п/п» в таблицу не включать. В таблицу не допускается включение графы «Единицы измерения». Если все показатели таблицы выражены в одной единице измерения, то она указывается в заголовке.

Заголовки граф таблицы размещаются по центру с прописной буквы в единственном числе. Текст первой графы (столбца) выравнивать по левому краю, текст остальных граф (столбцов) выравнивать по центру.

Таблицу следует размещать так, чтобы читать ее было возможно без поворота работы.

Запрещается переносить таблицу на следующую страницу! Таблицы, не вмещающиеся на одну страницу, в тексте работы переносятся в приложение!

Под таблицей делаются выводы и пояснения к представленным данным. Если таблица составлена автором на основании собственных расчетов, необходимо написать примечание после таблицы через одну пустую строку.

Если таблица является авторской разработкой, необходимо после заголовка таблицы поставить знак сноски и указать в форме подстрочной

сноски внизу страницы, на основании каких источников она составлена, например:

¹Составлено автором по: [1, 3, 10].

Располагают таблицы на странице обычно вертикально. Помещенные на отдельной странице таблицы могут быть расположены горизонтально, причем графа с наименованиями показателей должна размещаться в левой части страницы. Слева, справа и снизу таблицы ограничивают линиями.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», ее номер указывают один раз слева над первой частью таблицы. На странице, на которую перенесена часть таблицы, слева без абзацного отступа пишут «Продолжение таблицы» с указанием номера таблицы. При переносе таблицы на другой лист название таблицы не повторяют, например:

Продолжение таблицы 2

Если таблицы размещены в приложении, их нумерация имеет определенные особенности. Таблицы каждого приложения нумеруют отдельной нумерацией арабскими цифрами. При этом перед цифрой, обозначающей номер таблицы в приложении, ставится буква соответствующего приложения, например, Таблица В. 1. – Динамика показателей за текущий год.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Заголовки граф записывают параллельно строкам таблицы.

При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Слева, справа, сверху и снизу ограничивают линиями, и подзаголовки боковика и граф диагональными линиями не допускается. Заголовки граф выравнивают по центру, а заголовки строк – по левому краю.

Горизонтальные и вертикальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

Примечания к таблице (подтабличные примечания) размещают непосредственно под таблицей в виде: а) общего примечания; б) сноски; в) отдельной графы или табличной строки с заголовком. Выделять примечание в отдельную графу или строку целесообразно лишь тогда, когда примечание относится к большинству строк или граф. Пример:

Таблица 1 – Ассортиментный перечень ООО «Небар»

Ассортиментный перечень	Ассортиментный минимум

Примечание. Данные показатели представлены на основе официальной статистики.

Примечания к отдельным заголовкам граф или строк следует связывать с ними знаком сноски. Общее примечание ко всей таблице не связывают с ней знаком сноски, а помещают после заголовка «Примечание» или «Примечания», оформляют как внутритекстовое примечание.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире). Цифры в графах таблиц должны проставляться так, чтобы разряды чисел во всей графе были расположены один под другим, если они относятся к

одному показателю. В одной графе должно быть соблюдено одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин.

В случае, если в работе одна таблица, то она должна быть обозначена «Таблица 1 →» или «Таблица В.1», если она приведена в приложении (например, В).

Оформление таблиц и ссылок на них представлено в Приложении Е.

2.5 Правила оформления формул

Формулы в тексте следует выделять в отдельную строку по центру, оставляя выше и ниже не менее одной свободной строки.

Формулы должны нумероваться сквозной нумерацией арабскими цифрами в скобках (1) справа в конце строки. Если использована одна формула, то она не нумеруется. Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» (без двоеточия), каждое пояснение следует давать с новой строки. Элементы формулы поясняются в той же последовательности, в которой даны в формуле.

В тексте формула должна приводиться за фразой, имеющей к ней отношение. При необходимости может быть сделана ссылка в тексте на ранее приведенную формулу (например: расчет производился по формуле (3)) без ее повтора. Если источник формулы не указывается в тексте работы, то может быть сделана построчная ссылка в квадратных скобках с указанием номера и страница из списка использованных источников (например: оборачиваемость одного места рассчитывается по формуле [12, с. 256]).

Пример оформления:

$$OM = \frac{BP}{BP}, \quad (1)$$

где BP – продолжительность работы зала за день, мин;

ВП – время приема пищи одним посетителем, мин.

Ссылки в тексте на порядковые номера формул приводятся в скобках, например: ... в формуле (1) ...

Формулы, помещаемые в приложениях, нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например: формула (В.1).

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой.

Порядок оформлений математических уравнений идентичен порядку оформления формул.

2.6 Правила оформления приложений

В приложении помещаются копии нормативно-правовой и технологической документации, таблицы, не вместились на одну страницу в тексте работы и др.

Приложения размещают после списка использованных источников как продолжение курсовой работы. В тексте работы на все приложения должны быть ссылки в скобках с прописной буквы (например: целью определения их удовлетворенности услугами данной организации общественного питания и определения дальнейших направлений продвижения услуг были проведены маркетинговые исследования (Приложение А).

Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте работы. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова ПРИЛОЖЕНИЕ и его буквенное обозначение. Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. Если буквенных обозначений не хватает, необходимо начинать с буквы А, добавляя цифру 1 (например: ПРИЛОЖЕНИЕ А1, ПРИЛОЖЕНИЕ В1).

Слово ПРИЛОЖЕНИЕ обязательно должно быть напечатано. Приложения не включаются в общий объем работы и не нумеруются.

2.7 Правила оформления ссылок в тексте работы

Использованные в работе источники информации являются обязательной частью курсовой работы. Они позволяют документально подтвердить достоверность и точность приводимых заимствований (таблиц, иллюстраций, фактов, текстов документов).

Цитаты, аналитические, информационные данные должны иметь библиографическую ссылку на первичные источники. Ссылка ставится после того слова, числа, формулы, предложения, которое заимствовано из источника в квадратных скобках. В квадратных скобках указывается порядковый номер источника в соответствии со списком использованных источников и номер страницы, с которого взята информация, а в случае использования нормативных правовых актов указывается только порядковый номер источника.

Если цитата полностью воспроизводит предложение цитируемого текста, она начинается с прописной буквы.

Пример оформления:

В соответствии с трудовым законодательством рабочая неделя - 40 ч. Неполный рабочий день устанавливается по соглашению между рабочими и администрацией и для несовершеннолетних. [15, с. 196].

Если цитата включена на правах части в предложении авторского текста, после кавычек ставится многоточие, а если цитата не заканчивается, после нее ставится многоточие перед кавычками.

Пример оформления:

«...неравномерная загрузка работников, большая продолжительность рабочего дня, которая вызывает их утомляемость и может...» [15, с. 201].

По мнению Тейлора Ф.: «Под научной организацией труда надлежит понимать организацию, основанную на тщательном изучении производственного процесса со всеми сопровождающими его условиями и факторами». [6].

Инициалы авторов в научной работе не должны размещаться с фамилией на разных строках.

Если полностью воспроизводится определение из нормативных документов, оно начинается с прописной буквы без кавычек.

Пример оформления:

Трудовая дисциплина - это основа порядка на производстве, она предусматривает своевременный выход на работу, соблюдение установленной продолжительности рабочего дня, обеденного перерыва [4].

При ссылок на стандарты и технические условия указывают их обозначение, при этом допускается не указывать год их утверждения при условии стандарта и технических условий в списке использованных источников, например:

- ... приведено в работах [1] – [4].
- ... по ГОСТ 29029.
- ... в работе [9], раздел 5.

2.8 Правила оформления ссылок на источники

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при написании курсовой работы.

Сведения об источниках приводятся в следующем порядке:

1. Конституция РФ;
2. Кодексы РФ;
3. Федеральные законы РФ;
4. Постановления Правительства РФ;
5. Нормативные акты министерств и иных органов исполнительной власти РФ;

6. Законы субъектов РФ;

7. Статьи из информационно-справочных систем, периодических изданий и интернет ресурсов, учебники и учебные пособия в алфавитном порядке.

Учебники и учебные пособия использовать из электронно-библиотечной системы (ЭБС) – <https://www.book.ru/>.

Для поиска информации из таких источников как: Конституция, Кодексы, Федеральные законы, Постановления Правительства, нормативные акты министерств и иных органов исполнительной власти РФ, законы субъектов РФ, использовать **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** справочно-правовые системы «Гарант» и «КонсультантПлюс».

В списке использованных источников применяется сквозная нумерация с применением арабского алфавита. Все объекты печатаются единым списком, группы объектов не выделяются. Все материалы, кроме официальных, публикуются в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора или названия источника, если авторов более, чем 4.

Объекты описания списка должны быть обозначены терминами в квадратных скобках:

- [Видеозапись];
- [Мультимедиа];
- [Электронный ресурс].

При занесении источников в список литературы следует придерживаться установленных правил их библиографического описания (см. ГОСТ Р 7.0.100-2018).

Образцы оформления часто используемых источников представлены в Приложении. В случае использования не представленных источников необходимо руководствоваться ГОСТ Р 7.0.100-2018.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ТЕМЫ КУРСОВЫХ РАБОТ ПО ПМ.06 «ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА»

1. Организация работы (столовой, кафе, ресторана, бара, кафетерия, магазина кулинарии, дошкольной образовательной организации, оздоровительного учреждения, закусочной, столовой на промышленном предприятии, вспомогательного производства, учебно-производственного комплекса профессиональной образовательной организации) на примере
2. Анализ планирования основных показателей производства организации общественного питания (на примере)
3. Совершенствование деятельности организации общественного питания (на примере)
4. Организация работы трудового коллектива в организации общественного питания (на примере)
5. Анализ ресурсного обеспечения в организации общественного питания (на примере)
6. Формирование ассортимента продукции (на примере)
7. Анализ рационально организации труда на предприятии (на примере)
8. Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования (на примере)
9. Организация производственного процесса на предприятии (на примере)
10. Организация материально-технического снабжения на предприятии (на примере)
11. Оценка эффективности работы персонала на предприятии общественного питания
12. Анализ системы мотивации и стимулирования на предприятии
13. Анализ контроля качества и системы

14. Анализ и пути совершенствования производственной программы предприятия на примере
15. Совершенствование функционального разделения труда в системе управления персоналом организации на примере
16. Анализ процесса управления персоналом на производстве, разработка предложений по его совершенствованию на примере
17. Организация и контроль деятельности подчиненного персонала на примере
18. Свободная тема (по согласованию с руководителем курсовой работы работы).

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Министерство образования и молодежной политики

Свердловской области

ГАПОУ СО «НИЖНЕТАГИЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»

Комиссия технологических дисциплин

КУРСОВАЯ РАБОТА

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ

Специальность: 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Дата защиты: _____

Оценка: _____

Исполнитель: Васильева В.В.

Группа 5ПД

Руководитель: Гилев Н.С.,
преподаватель профессиональных
модулей

Нижний Тагил 2024

ПРИЛОЖЕНИЕ В

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КАФЕ.....	5
1.1 Характеристика кафе, как типа предприятия общественного питания, состав помещений и требования ним.....	5
1.2 Организация производственной деятельности, организация реализации продукции и ее потребления в кафе.....	7
1.3 Организация контроля и оценка качества готовой продукции в кафе.....	10
1.4 Организация труда работников производства, режимов труда работников производства, режимов труда и отдыха в кафе.....	12
2 АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ ООО "ГОСТИНИЦА «ТАГИЛ» КАФЕ «ЛЕТНИЙ САД».....	13
2.1 Характеристика ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад».....	13
2.2 Анализ деятельности по производству и реализации блюд в ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад».....	19
2.3 Анализ организации труда работников производства, режимов труда и отдыха в ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад».....	24
2.4 Анализ контроля и оценки качества выпускаемой продукции в ООО "Гостиница «Тагил» кафе «Летний сад».....	28
3 РАЗРАБОТКА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ РАБОТЫ ООО "ГОСТИНИЦА «ТАГИЛ» КАФЕ «ЛЕТНИЙ САД».....	29
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	36
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	38
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	40

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

ВВЕДЕНИЕ

Одним из основных условий жизнедеятельности организма человека является питание. От организации питания зависит здоровье человека, его работоспособность и продолжительность жизни. Питание людей организуется в домашних условиях и в сфере общественного питания.

Хорошо организованное массовое питание предполагает: экономию общественного труда; рациональное использование природных и продовольственных ресурсов; освобождение населения от непродовольственного домашнего труда, а также способствует увеличению свободного времени у людей и сохранению здоровья населения, так как правильное питание человека способствует нормальному росту и развитию организма, повышает сопротивляемость к различным видам заболеваний, обеспечивает трудоспособность человека, поэтому любое государство заинтересовано в организации и развитии массового питания.

В настоящее время сеть предприятий общественного питания пользуется большей популярностью, чем питание в домашних условиях, так как имеет больше возможностей для обеспечения населения высококачественной пищей с учетом возраста, профессии, состояния здоровья, климатических условий, обычаев и традиций.

Развитие предприятий общественного питания осуществляется по следующим направлениям: укрупнение предприятий общественного питания, что позволяет внедрять достижения науки и техники; внедрение прогрессивных форм организации производства; совершенствованием систем подготовки кадров и систем контроля качества; возрождением русской кухни, развитием тематических предприятий, сохранение и развитие рабочего, школьного и студенческого питания; возрождение диетического питания; повышение культуры обслуживания и качества приготовления пищи.

На сегодняшний день кулинарный бизнес считается перспективным направлением, однако, чтобы завоевать доверие потребителя на «избалованном» продовольственном рынке, предпринимателям необходимо принимать не стандартные решения, учитывать все особенности рынка, бороться за каждого клиента.

Объектом исследования является кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил».

Предмет исследования – организация работы кафе «Летний сад».

Цель данной курсовой работы: раскрыть организацию работы кафе, проанализировать организацию производственной деятельности кафе, разработать рекомендации по совершенствованию работы кафе.

Для достижения поставленной цели, необходимо выполнить следующие задачи:

- раскрыть нормативную базу, регулирующую деятельность кафе, характеристику кафе, организацию производственной деятельности в кафе, организацию труда работников производства, режимов труда и отдыха в кафе, организацию контроля и оценку качества готовой продукции;

- дать характеристику кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил», его структурные подразделения;

- проанализировать производственную деятельность по производству и реализации блюд, организацию труда работников производства, режимов труда и отдыха, контроль и оценку качества готовой продукции в кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил»

- разработать рекомендации по совершенствованию работы кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил».

Курсовая работа состоит из трех глав, введения, заключения, списка используемых источников и приложений.

Объектом исследования является предприятие общественного питания в кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил».

Предметом исследования является процесс организации производства кафе «Летний сад».

Основой исследования являлись научные труды Радченко Л. А., Ковалев Н. И., а также федеральные законы, подзаконны, ГОСТы, СанПины, постановления.

Практическая значимость данного исследования заключается в том, что его результаты могут быть использованы в процессе работы кафе «Летний сад» ООО Гостиницы «Тагил», как вариант развития коммерческой деятельности.

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Наглядно анализ используемых видов тепловой обработки представлены на рисунке 1.

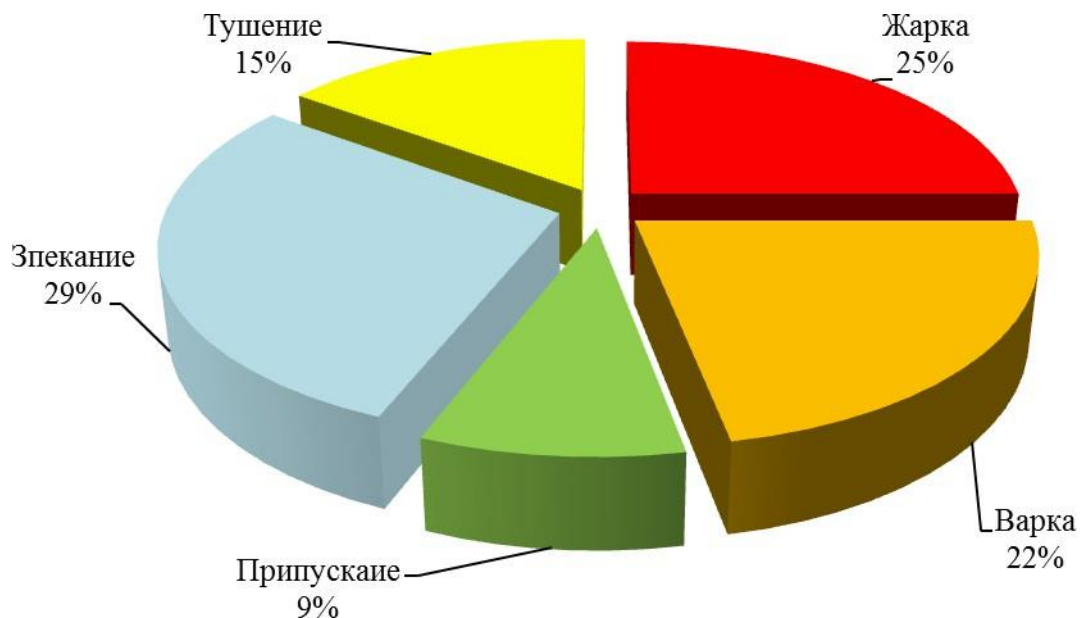


Рисунок 1 – Анализ видов тепловой обработки блюд кафе «Летний сад»
(составлено автором)

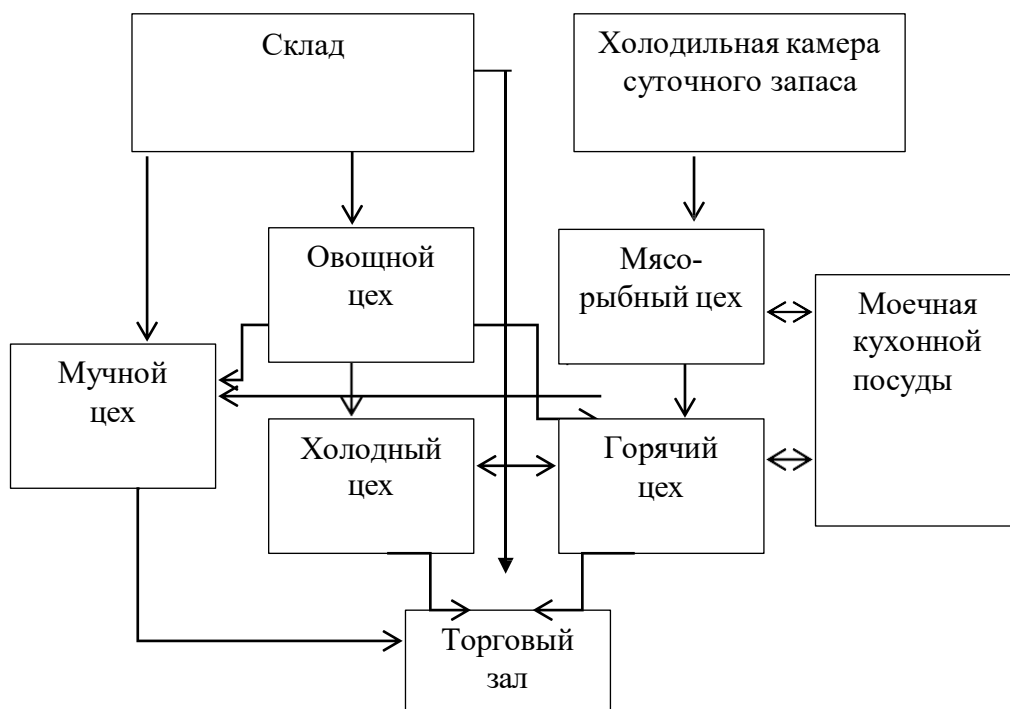


Рисунок 2 – Состав производственных помещений [2]

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Ассортиментный перечень кафе «Летний сад» в таблице 1 на основании утвержденного ассортиментного перечня (Приложение А).

Таблица 1 - Ассортиментный перечень кафе «Летний сад»

Наименование	Количество
Холодные салаты и закуски	14
Первые блюда	6
Вторые блюда	13
Горячие напитки	3
Холодные напитки	4
Мучные изделия	16

Примечание. Таблица составлена автором на основании ассортиментного перечня.

Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи представлено в таблице 2 на основании требований СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.

Таблица 2- Рекомендуемое распределение калорийности между приемами пищи в % СанПиН 2.4.1.3049-13

Наименование видов питания	Процентное соотношение
Завтрак	20 - 25%
Второй завтрак	5%
Обед	30 - 35%
Полдник	30-35%

Примечание. Таблица составлена автором на основании ассортиментного перечня.

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Общественное питание как специфическая отрасль включает в себя предприятия различных форм собственности, объединенные по характеру перерабатываемого сырья и выпускаемой продукции, по организации производства и формам обслуживания населения, по оказываемым услугам. Система общественного питания образуется ресторанами различной классности, барами, кафе и столовыми.

Кафе - предприятие питания, предоставляющее гостям ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент блюд и напитков, мучных кондитерских изделий, других продуктов в сочетании с отдыхом и развлечениями.

Подводя итоги по проведенному анализу организации работы кафе «Юность», можно сделать выводы: что данное предприятие соответствует стандартам, но конечно оно не идеально и есть некоторые недочеты, которые в скором времени исправят.

По анализу курсовой работы можно дать следующие рекомендации по совершенствованию работы кафе «Юность»:

1. Установить специальные знаки для стоянки инвалидов и пандусов;
2. Изменить вывеску;
3. Создать рекламу увещательного и напоминающего характера;
4. Оборудовать место зоны для детских игр;
5. Установить аварийное освещение;
6. Приобрести лицензию на продажу и розлив алкоголя. Дополнить меню нешироким выбором алкогольных и безалкогольных напитков, холодных и горячих десертов собственного приготовления или же покупные;
7. План-меню оформлять по предложенной форме;
8. Задание для работников цехов кафе «Юность» оформлять по предложенной форме;

9. Технологические карты, не соответствующим действующему ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» переформатировать по новому образцу;

10. В цех нужно закупить более современное тепловое и механическое оборудование;

11. Произвести маркировку инвентаря и посуды;

12. Оформить меню;

13. Вести бракеражный журнал;

14. Составить график выхода на работу;

15. Вести табель учёта рабочего времени;

16. Внедрить правила внутреннего распорядка и этим расширить количество организационно-административных методов управления;

17. По просьбе заведующей производством были разработаны инструкции по технике безопасности, что тоже относится к организационно-административным методам управления;

18. Внедрить систему премий и штрафов;

19. Выдавать грамоты, благодарности, подарки. Проводить корпоративы.

В целом, из анализа деятельности кафе «Юность» следует то, что предприятие имеет значительный потенциал для закрепления своих позиций и расширения влияния на рынке предоставления услуг общественного питания. Руководству необходимо провести разработку стратегии на ближайшее время и на перспективу. Реализация предложенных мероприятий позволит повысить уровень конкурентоспособности предприятия и эффективно обслуживать свой сегмент рынка. Внедрение организационно-административных методов управления поможет сплотить коллектив.

ПРИЛОЖЕНИЕ И

Примеры библиографических записей¹

Законодательные материалы

Федеральный закон от 26.10.2002 № 127-ФЗ «О несостоятельности (банкротстве)» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: СПС «КонсультантПлюс» (дата обращения: 07.11.2022).

Стандарты

"ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст): введен впервые: дата введения 2016-01-01 / разработан Открытым акционерным обществом "Всероссийский научноисследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС"). – Москва: Стандартинформ, 2016. – 20 с.

Книги

С 1 автором:

1. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с.

¹ Примеры библиографических записей представлены на основе ГОСТ Р 7.0.100-2018. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления

С 2 или 3 авторами:

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 240с.

С 4 авторами:

1. Куткина М. Н., Линич Е. П., Барсукова Н.В., Смоленцева А.А. Организация питания детей и подростков: Учебное пособие. — 2-е изд., стер. — СПб.: Издательство «Лань», 2018. — 320 с.

Статьи из журналов

С 1 автором:

Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 6. – С. 151–155.

С 2 авторами:

Захарова И.И., Шавандина И.В., Эффективность предприятий общественного питания в условиях развития экономики страны // Фундаментальные исследования. – 2022. – № 12-9. – С. 169-176

Официальные интернет-сайты

Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://07.rospotrebnadzor.ru/> (дата обращения: 24.02.2023).

ПРИЛОЖЕНИЕ К

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

2. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 08.12.2020) "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2021).

3. Федеральный закон от 1 марта 2020 г. N 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации".

4. Постановление Правительства РФ от 21 сентября 2020 г. № 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

5. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»

6. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.

7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 07.09.2001 N 23 (ред. от 29.04.2020) "О введении в действие Санитарных правил" (вместе с "СП 2.3.6.1066-01. 2.3.5. Предприятия торговли. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"

9. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

10. ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания»

11. ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу»
12. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания»
13. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»
14. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»
15. ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
16. ГОСТ Р 55889-2013 «Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания» Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
17. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
18. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
19. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»
20. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания»
21. Приказ Минтруда России от 07.09.2015 N 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»
22. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. N 610н «Об утверждении профессионального стандарта «Повар»
23. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 N 914н «Об утверждении профессионального стандарта «Пекарь»

24. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под. ред. М.П. Могильного.- М.:ДеЛипринт, 2016.-640с.

25. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников/ Под.ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2011.-584с.

26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. — К.:, ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2019. - 688 с.

27. Сборник, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сборник технологических нормативов.- Санкт-Петербург: ПрофиКС, 2015, - 608 с.

28. Куткина М. Н., Линич Е. П., Барсукова Н.В., Смоленцева А.А. Организация питания детей и подростков: Учебное пособие. — 2-е изд., стер. — СПб.: Издательство «Лань», 2018. — 320 с.

29. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2018. — 321 с.

30. Торопова Н.Д. Организация производства на предприятии общественного питания: Учебное пособие. — 2 е изд., перераб. и доп.. — СПб.: Издательство «Лань», 2019. — 348 с.

31. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 416 с.

Правовая основа регулирования отношений в сфере общественного питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://07.rospotrebnadzor.ru/> (дата обращения: 24.02.2023).

ПРИЛОЖЕНИЕ Л

ЗАДАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

На тему Организация работы вспомогательного производства ИП Колосюк Г.А. магазина «Со Смаком»

Студенту Биднюк Наталье Владимировне

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа 4ПД-1

Руководитель Гилев Николай Сергеевич

Структура курсовой работы

ВВЕДЕНИЕ

1 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА

1.1 Нормативная база, регулирующая выпуск блюд, или изделий на предприятии общественного питания в вспомогательном производстве

1.2 Характеристика вспомогательного производства, как типа предприятия общественного питания, состав помещений и требования к ним

1.3 Организация производственной деятельности реализации продукции и ее потребления в вспомогательном производстве

1 АНАЛИЗ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА ИП КОЛОСЮК Г.А. МАГАЗИНА «СО СМАКОМ»

2.1 Характеристика вспомогательного производства ИП Колосюк Г.А. магазина «Со Смаком»

2.2 Анализ производственной деятельности по выпуску блюд в вспомогательном производстве ИП Колосюк Г.А. магазина «Со Смаком»

2.3 Анализ контроля и оценки качества выпускаемой продукции в вспомогательные производства ИП Колосюк Г.А. магазина «Со Смаком»

3 РАЗРАБОТКА РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ РАБОТЫ ВСПОМОГАТЕЛЬНОГО ПРОИЗВОДСТВА ИП КОЛОСЮК Г.А. МАГАЗИНА «СО СМАКОМ»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Срок окончания выполнения работы «26» ноября 2023 года

Руководитель курсовой работы _____
(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ М

ОТЗЫВ (ОЦЕНОЧНЫЙ ЛИСТ) КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа выполнена

ФИО студента Биднюк Наталье Владимировне
 Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 Группа 4ПД-1
 Тема Организация работы вспомогательного производства ИП
Колосюк Г.А. магазина «Со Смаком»
 Руководитель Гилев Н.С

ОЦЕНКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка соответствия требованиям ФГОС подготовленности автора курсовой работы

Требования к освоению профессиональных компетенций, соответствующих видам деятельности	Баллы
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	
Итого (максимум 10 баллов)	10

2-соответствует; 1- в основном соответствует; 0- не соответствует

Показатель, 1 – соответствует, 0 – не соответствует	Баллы
Соблюдение сроков выполнения работы Итого:	3
- теоретическая глава	
- аналитическая глава	
- рекомендательная глава	
Правильность оформления Итого:	5
- текста	
- таблиц (в т.ч. наименование, расположение текста)	
- рисунков	
- ссылок на список источников	
- списка источников	
Оценка теоретической главы Итого:	3
- объем согласно методическим указаниям	
- раскрыта в полном объеме нормативная база, регулирующая выпуск блюд, изделий, значение, классификация, ассортимент сложной кулинарной продукции.	
- раскрыта в полном объеме организация процесса приготовления и приготовление кулинарной продукции, контроля и оценки качества сложной холодной кулинарной продукции, условий производственной деятельности, реализации продукции, труда работников производства	
Оценка аналитической главы Итого:	4
- объем согласно методическим указаниям	
- раскрыта в полном объеме характеристика деятельности объекта исследования (ассортимент блюд, меню, услуги, предоставляемые потребителям на предприятии, формы обслуживания, состав групп помещений, помещений для потребителей и нормы площади зала на одно место, материальная база ПОП (мебель, посуда, столовое белье, приборы, санитарная одежда), специализация по ассортименту и контингенту, структура предприятия, назначение структурных подразделений)	
- проведен анализ ассортимента кулинарной продукции, технологических процессов приготовления кулинарной продукции (рисунки), условий производства кулинарной продукции, оценки контроля качества кулинарной продукции, организации труда работников производства	

- присутствуют авторские выводы по результатам анализа после таблиц и рисунков	
Оценка рекомендательной главы	Итого: 5
- объем согласно методическим указаниям	
- по результатам анализа ассортимента блюд организации общественного питания, предложено и проработано новое или фирменной блюдо.	
- сформулированы практические рекомендации для исследуемого объекта в области совершенствования ассортимента и организации работы организации общественного питания для повышения эффективности финансового состояния данного объекта	
- рассмотреть не менее 7 предложенных или собственных рекомендаций, рекомендации аргументированы, подкреплены расчетами и собственными оценками	
Во введении отражена актуальность, цели, задачи, объект исследования	
В заключении сформулированы основные выводы, полученные в результате исследования выбранной темы, доказывающие достижение поставленной цели и выполнения задач работы чета	
Итого (макс.20 баллов)	20

ДОПУСК К ЗАЩИТЕ

Допущен	Условно допущен	Не допущен

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Допущен	Условно допущен	Не допущен
23-30 баллов	20-22 баллов	менее 20 баллов

Руководитель
курсовой работы

подпись

расшифровка подписи

дата

Методические указания

Составитель:
Коровина Алла Юрьевна
Гилев Николай Сергеевич

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Подготовлено к печати

Заказ №

Сдано в печать

Тираж экз.

Нижнетагильский торгово-экономический колледж
622001, г. Нижний Тагил, ул. Ленина, 2а

Отпечатано в типографии ГАПОУ СО «НТТЭК»