**«**ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА**»** - филиал

Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего

образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

Технологический факультет

Кафедра технологии общественного питания

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»**

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки «Технология организации ресторанного дела»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр-инженер

Форма обучения очная

Нижний Новгород

2012 год

 **Цели и задачи курсовой работы**

Курсовая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ставит своей целью закрепление знаний студентов по изучаемой дисциплине, а так же формирование умений и навыков необходимых при выполнении выпускной квалификационной работы и подготовки студентов к самостоятельной профессиональной деятельности на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

  **Содержание и объем курсовой работы**

Курсовая работа выполняется по одной из двух видов тем:

1. Организация производства в ресторане (кафе, баре, столовой, закусочной) на … мест

2. Организация производства в проектируемом ресторане (кафе, баре…) на … мест.

Рекомендуемая тематика дана в приложении А.

 Общий объем курсовой работы с введением и заключением (без приложений) должен составлять около 30-35 страниц компьютерного текста страниц формата А-4 с полями.

Объём «Введения» и «Заключения» должен составлять 1-2 страницы текста. Каждый параграф работы в среднем должен быть не менее 4 страниц.

***Организация производства в ресторане (кафе, баре, столовой, закусочной) на … мест***

**Введение**. *Объем введения —1-1,5 страницы.*

Во введении необходимо доказать актуальность темы. Здесь можно обозначить основные тенденции развития ресторанного рынка (предприятий общественного питания) в Нижнем Новгороде, в России, за рубежом, указать назначение ресторанов (кафе, баров, …). Обязательно следует дать цель и задачи курсовой работы. Цель курсовой работы – разработка составляющих организации производства проектируемого предприятия. Для реализации поставленной цели должны быть выполнены задачи. Задачи – это выполнение тех параграфов, которые представлены в «Содержании».

**1 глава** представляет собой обобщение теоретического материала по выбранной теме. Её название и содержание должно строиться на заявленной теме работы. Параграфы, которые выделяются при этом, должны детально раскрывать содержание главы.

Ниже приводится пример (один из возможных вариантов):

*1. Теоретические основы организации производства ресторанов (кафе, баров, …).*

*1.1. Отечественная и зарубежная классификация ресторанов (кафе, баров, …).*

*1.2. Материально-техническая база производства ресторанов (кафе, баров, ..): требования и современные тенденции.*

*1.3. Производственная программа ресторанов (кафе, баров, …) как основа организации производства.*

**2 глава** представляет собой реализацию поставленной цели по выбранной теме. Её название и содержание должно строиться на заявленной теме работы. Параграфы, которые выделяются при этом, должны детально раскрывать содержание главы.

Ниже приводится пример:

*2. Организация производства в проектируемом ресторане (кафе, баре…)*

*2.1. Общая характеристика проектируемого предприятия*

В этом параграфе желательно указать: тип, класс, специализация проектируемого предприятия, организационно-правовая форма, предполагаемое месторасположение предприятия, обслуживаемый сегмент рынка, режим работы, конкурентная среда. Метод и форма обслуживания, форма оплаты. Перечень предлагаемых услуг. Форма организации производства (на сырье, полуфабрикатах, смешанная). Организационно-функциональная структурапредприятия. Предполагаемые поставщики. Структура управления предприятием.

\*Если предприятие концептуальное, то вначале параграфа описывается предлагаемая концепция.

*2.2. Разработка производственной программы проектируемого предприятия (плана-меню).*

В этом параграфе следует разработать производственную программу предприятия. Разработка производственной программы проектируемого предприятия включает:

- *Расчет количества посетителей предприятия питания*

1.Количество посетителей за один день работы рассчитываем по формуле:

N = Р · φ · х / 100, (1)

 где: N – количество посетителей за день;

 Р – вместимость зала;

 φ – средняя оборачиваемость места в зале в течение дня;

 х – загрузка зала в течение дня, %

Значение оборачиваемости одного места и среднего процента загрузки зала в зависимости от типа предприятия можно взять из справочной литературы по проектированию. Также данные по загрузке зала и оборачиваемости можно взять, исходя из данных реально действующего предприятия аналогичного типа и месторасположения.

 - *Определение количества блюд и напитков*, реализуемых предприятием

 Зная количество посетителей за день, определяем количество блюд, реализуемых в течение дня на предприятии питания, по формуле:

nд= *Nд∙ m*, (2)

где: nд — количество блюд:

 *Nд∙* — количество посетителей за день;

 *m* — коэффициент потребления блюд.

 Коэффициент потребления также можно взять из справочной литературы по проектированию, а также исходя из данных реализации блюд реально действующего предприятия аналогичного типа.

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

*n = Nд∙ m х.з. n = Nд∙ m Iб. n = Nд∙ m IIб. n = Nд∙ сл.б., (3-5)*

где *n* - количество холодных закусок, супов, основных горячих, сладких блюд;

 *Nд* - количество посетителей за день;

 *m* - коэффициент потребления соответственно холодных закусок, супов, основных горячих, сладких блюд.

Полученные результаты сводим в таблицу 1.

Таблица 1- Расчет количества блюд

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Кол-вопотребителей | Коэффициент потребления | Кол-во блюд |
| 1. Холодные закуски |  |  |  |
| 2. Супы |  |  |  |
| 3. Основные горячие блюда |  |  |  |
| 4. Сладкие блюда |  |  |  |
| ИТОГО: |  |  |  |

- Производственная программа может быть представлена в виде таблицы (Таблица 2).

Таблица 2- Производственная программа предприятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № сб. р-р или ТТК |  | Количество |
| ТТК1ТТК2…. | **Холодные закуски**Салат греческий Салат Капрезе…. |  |
|  | **Супы**Консоме с сырными кнелямиСуп-пюре из сельдерея…. |  |
|  | **Основные горячие блюда**Филе семги в беконе со сливочным соусом и пюре из фенхеляФрикассе из телятины…. |  |
|  |  **Сладкие блюда**Шоколадный крем-брюлеКлубничный баварский крем…. |  |

*2.3. Разработка материально-технической базы производства проектируемого предприятия*

В этом параграфе следует указать, какие производственные помещения в соответствии со СНиПами и на основании практического опыта необходимо предусмотреть в проектируемом предприятии, описать их взаимосвязь. Также следуют, исходя из Рекомендации по технической оснащенности предприятий общественного питания, практического опыта, предложить оборудование, инвентарь, кухонную посуду, которые необходимо предусмотреть для полноценного функционирования производства проектируемого предприятия.

*2.4. Организация труда производственного персонала \**

В этом параграфе следует представить структуру управления производством, должностные инструкции работников производства, предложить режим работы работников производства.

\*Этот параграф может быть взят студентом как дополнение к предыдущим параграфам или как замена третьего параграфа.

 **Заключение**

В заключении обобщаются результаты выполненной работы, указывается какие вопросы были рассмотрены и какие были сделаны предложения. Также делается вывод – о выполнении поставленных цели и задач (содержание работы должно соотноситься с общей целью и поставленными во введении задачами).

***Организация обслуживания потребителей в ресторане (кафе, баре, столовой, закусочной) на ... мест***

**Введение**

Во введении необходимо доказать актуальность темы. Здесь можно обозначить основные тенденции развития ресторанного рынка (предприятий общественного питания) в Нижнем Новгороде, в России, за рубежом, указать назначение ресторанов (кафе, баров, …). Обязательно следует представить цель и задачи курсовой работы. Цель курсовой работы – разработка составляющих организации обслуживания проектируемого предприятия. Для реализации поставленной цели должны быть выполнены задачи. Задачи – это выполнение тех параграфов, которые представлены в «Содержании».

**1 глава** представляет собой обобщение теоретического материала по выбранной теме. Её название и содержание должно строиться на заявленной теме работы. Параграфы, которые выделяются при этом, должны детально раскрывать содержание главы.

Ниже приводится пример (один из возможных вариантов):

*1. Теоретические основы организации обслуживания потребителей ресторанов (кафе, баров, …).*

*1.1. Отечественная и зарубежная классификация ресторанов (кафе, баров, …). Современные концепции ресторанов (кафе, баров, …)*

*1.2. Материально-техническая база обслуживания ресторанов (кафе, баров, .): требования и современные тенденции.*

*1.3. Информационная база обслуживания ресторанов (кафе, баров, …) требования и современные тенденции.*

*1.4. Формы и методы обслуживания, используемые в ресторанах (кафе, барах...).*

**2 глава** представляет собой реализацию поставленной цели по выбранной теме. Её название и содержание должно строиться на заявленной теме работы. Параграфы, которые выделяются при этом, должны детально раскрывать содержание главы.

Ниже приводится пример:

*2. Организация обслуживания в проектируемом ресторане (кафе, баре…)*

*2.1. Общая характеристика проектируемого предприятия*

В этом параграфе желательно указать: тип, класс, специализация проектируемого предприятия, организационно-правовая форма, предполагаемое месторасположение предприятия, обслуживаемый сегмент рынка, режим работы, конкурентная среда. Метод и форма обслуживания, форма оплаты. Перечень предлагаемых услуг. Форма организации производства (на сырье, полуфабрикатах, смешанная). Организационно-функциональная структурапредприятия. Структура управления предприятием.

\*Если предприятие концептуальное, то вначале параграфа описывается предлагаемая концепция.

*2.2. Разработка информационной базы обслуживания проектируемого предприятия. (Меню, карта вин\*).*

Информационная база обслуживания включает, прежде всего, меню. В этом параграфе необходимо предложить меню. Меню должно быть разнообразным по видам используемого сырья (кроме специализированных на каком-либо сырье предприятий), способам тепловой обработки (кроме специализированных предприятий), соответствовать типу, классу, специализации, концепции предприятия, учитывать возможности сегмента рынка на который рассчитано проектируемое предприятие.

Кроме меню а ля карт, также может быть предложено меню бизнес-ланча, кофейная (чайная) карта, детское меню и пр., если они предусмотрены перечнем оказываемых услуг, концепцией и пр.

Последовательность расположения блюд в меню должна соответствовать действующим правилам (Приложение Б).

\*Также может быть представлена винная карта предприятия.

*2.3. Разработка материально-технической базы обслуживания проектируемого предприятия*

В этом параграфе следует указать, какие помещения для потребителей в соответствии со СНиПами и на основании практического опыта, а также с учетом типа, концепции, мощности и пр. предприятия необходимо предусмотреть в проектируемом предприятии, описать их взаимосвязь, интерьер. Также следуют, исходя из рекомендации по технической оснащенности предприятий общественного питания, действующих ГОСТ, практического опыта, предложить мебель, столовую посуду, приборы, столовое белье, форменную одежду официантов, программное обеспечение, торговое оборудование, которые необходимо предусмотреть для полноценного обслуживания на проектируемом предприятии.

*2.4. Организация труда обслуживающего персонала*

В этом параграфе следует представить структуру управления обслуживающим персоналом, должностные инструкции обслуживающего персонала (официантов, администратора и пр.), предложить режим работы работников зала.

\*Этот параграф может быть взят студентом как дополнение к предыдущим параграфам или как замена третьего параграфа.

**Заключение**

В заключении обобщаются результаты выполненной работы, указывается какие вопросы были рассмотрены и какие были сделаны предложения. Также делается вывод – о выполнении поставленных цели и задач (содержание работы должно соотноситься с общей целью и поставленными во введении задачами).

В **приложениях** приводится вспомогательный материал: промежуточные расчеты, таблицы вспомогательных данных, инструкции, иллюстрации и др., позволяющие автору убедительнее показать достоверность расчетов, аргументировать сделанные предложения.

**Оформление курсовой работы**

Образец оформления титульного листа курсовой работы представлен в Приложении Б.

*Работа на проверку представляется в сброшюрованном виде.*

Текст курсовой работы должен быть отпечатан на компьютере через полтора межстрочных интервала с использованием шрифта Times New Roman Cyr № 14 (допускается 13).

Текст на странице должен быть ограничен полями: левое - 30мм**,** правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

Логика изложения материала должна быть построена так, чтобы было четко увязано содержание отдельных глав между собой и отдельных подразделов внутри глав.

Изложение должно вестись в безличной форме, а при изложении своей точки зрения, позиции по отдельным вопросам изложение ведется от первого лица во множественном числе (например «полагаем», «предлагается» и т.п.).

Страницы курсовой работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляют в правом верхнем углу без точки в конце.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют. На следующей странице ("Содержание") проставляется цифра 2.

При оформлении заголовков курсовой работы следует учиты­вать следующие требования:

• заголовки глав печатаются симметрично тексту (на компьюте­рах могут быть использованы встроенные стили). Переносы слов в за­головках должны быть исключены и точка в конце их не ставится;

• должно быть установлено фиксированное расстояние между текстом и заголовком;

• заголовки глав начинаются с нового листа, заголовки параграфов – на том же листе, где заканчивается предыдущий параграф.

В содержании последовательно перечисляются заголовки разделов, подразделов (параграфов) и приложений и указываются номера страниц, на которых они помещены. Содержание должно включать все заголовки, имеющиеся в пояснительной записке.

Все иллюстративные материалы, дополняющие текст записки (рисунки, схемы, диаграммы, графики), должны быть аккуратно оформлены с соблюдением требований действующих стандартов.

Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Если рисунок один, то он обозначается «Рисунок 1». Слово «рисунок» и его наименование располагают посередине строки. Точка в конце поясняющего текста не ставится.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах глав. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера главы и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой. Например, Рисунок 1.1.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1. Организационная структура предприятия. Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Обычно таблица состоит из следующих элементов: порядкового номера (например, Таблица 4) и тематического заголовка, боковика, в котором указывают обозначение тех предметов, которые характеризуются в таблице, заголовков вертикальных граф, горизонтальных и вертикальных граф основной части таблицы. Все таблицы, как правило, за исключением таблиц приложений, имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами в пределах всего текста. Таблицы, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Тематические заголовки таблицы пишут с прописной буквы без точки на конце и помещают над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером.

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

На все таблицы должны быть ссылки в тексте. При ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера или сокращенно – (табл.1).

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другой лист (страницу). При переносе части таблицы на другой лист (страницу) слово «Таблица», ее номер и заголовок указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы, например: «Продолжение таблицы 1».

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, например «Таблица В. 1».

Допускается применять размер шрифта в таблице меньший, чем в тексте.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (х), деления (:), или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Формулы следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всего текста арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Пример

А=а:b,              (1)

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример —... в формуле (1).

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В. 1).

Сведения об источниках в списке использованной литературы следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте работы и нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа. Все цитаты, факты, цифровые данные и т. п. в курсовой работе должны сопровождаться ссылкой на источник с полными выходными данными (Ф.И.О. автора, название книги, статьи, год и место издания публикации, порядковый номер страницы). Ссылки в тексте имеют либо сквозную нумерацию в виде надстрочного индекса и в этом случае выходные данные располагаются внизу страницы, либо представлены в квадратных скобках внутри текста – номера источника в списке литературы и номер страницы.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его обозначения. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, И, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Курсовая работа должна удовлетворять определенным требова­ниям по стилю изложения. Названия темы, глав и параграфов должны быть ясными, четкими, предельно сжатыми по форме, отражающими наиболее полно сущность и содержание рассматриваемых в них вопросов.

Материал должен излагаться грамотно, простым литературным языком, не содержать повторений, общих мест и перегрузок цитатами. Недопустим про­стой пересказ литературных источников, их цитирование без кавычек и сносок.

Сокращение слов в тексте (кроме общепринятого) не допускается.

Нумерация страниц начинается с титульного листа.

Главы нумеруются арабскими цифрами, параграфы арабскими цифра­ми через точку. Например, глава первая - Глава 1, второй параграф второй главы - 2.2. и т.д.

Все таблицы, приводимые в тексте, нумеруются арабскими цифрами на протяжении всего текста.

Приложения располагаются в порядке появления на них ссылок в тексте курсовой работы. Каждое приложение начинается с нового листа и со­держит посередине страницы слово "Приложение", напечатанное с большой буквы и его буквенное обозначение. Если на одном листе может быть помещено несколько рисунков или таблиц, то они нумеруются в пределах каждого при­ложения. Объем приложений не ограничен, и в случае необходимости материалы приложений могут быть скомплектованы отдельным томом.

При ссылке в тексте на материалы приложения следует напеча­тать слово "приложение" или сокращенное - "прил." обычным шриф­том, поставить его буквенное обозначение, а если необходимо, то указать номер табли­цы или рисунка в нем.

 *Содержание*. В «Содержании» дается формулировка всех глав или разделов и параграфов.

*Список использованной литературы* должен включать источники, в том числе с включением электронные ресурсы с расшифровкой (указанием автора, наименования статьи, даты размещения на сайте).

В список литературы должна быть включена только та литература, которая непосредственно использована студентом. Этот раздел работы дает представление об уровне ее соответствия современным требованиям, теоретической подготовки студента по выбранной теме.

Каждый источник в списке литературы должен быть пронумерован. Существуют различные системы организации библиографического аппарата в научной литературе, однако целесообразной является следующая последовательность:

1. Нормативно-правовые документы

2. Учебные пособия

3. Монографии и статьи, изданные на русском языке в алфавитном порядке.

4. Материалы отраслей, ведомств, предприятий в алфавитном порядке.

5. Книги и статьи иностранных авторов в алфавитном порядке.

6. Электронные ресурсы

Примеры библиографического описания документов

(рекомендованные ГОСТ 7.1-84 «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления» (включая Изменение № 1 от 01.07.00.), ГОСТ 7.80-2000 «Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила составления» и ГОСТ 7.12-93 «Библиографическая запись. Сокращение слов на русском языке»)

Книги одного, двух, трех авторов

1. Коренман, И. М. Фотометрический анализ: Методы определения орган, соединений / И. М. Коренман. -2-е изд., перераб. и доп. - М.: Химия, 1975. - 359 с.

2. Энтелис, С. Г. Кинетика реакций в жидкой фазе: Количеств, учет влияния среды / С. Г. Энтелис, Р. П. Тнгер. - М.: Химия, 1973. - 416 с.

3. Фиалков, Н. Я. Физическая химия неводных растворов / Н. Я. Фиалков, А. Н. Житомирский, Ю. Н. Тарасенко. - Л.: Химия. Ленингр. отделение, 1973. - 376 с.

4. Flanaut, J. Les elements des terres rares / J. Flanaut. - Paris: Masson, 1969. – 165 р.

Книги четырех и более авторов, а также сборники статей

5. Комплексные соединения в аналитической химии: Теория и практика применения / Ф. Умланд, А. Янсен, Д. Тирнг, Г. Вюнш. - М.: Мир, 1975. - 531 с.

6. Обеспечение качества результатов химического анализа / П. Буиташ, Н. М. Кузьмин, Л. Лейстнер и др. - М.: Наука, 1993. - 165 с.

7. Аналитическая химия и экстракционные процессы: Сб. ст. / Отв. ред. А. Т. Пилипенко, Б. И. Набиванец. - Киев: Наук. думка, 1970. - 119 с.

8. Пиразолоны в аналитической химии: Тез. докл. конф., Пермь, 24-27 июня 1980 г. - Пермь: ПГУ, 1980. - 118 с.

9. Experiments in materials science / E. C. Subbarac, D. Chakravorty, М. F. Merriam, V. Raghavan. - New York: Me Graw-Hill, 1972. - 274 p.

Статьи из журналов и газет

10. Чалков, Н. Я. Химико-спектральный анализ металлов высокой чистоты / Н. Я. Чалков // Завод, лаб. - 1980. - Т. 46, №9. - С. 813-814.

11. Козлов, Н. С. Синтез и свойства фторосодержащих ароматических азомстииов / Н. С. Козлов, Л. Ф. Гладченко // Изв. АН БССР. Сер. хим. наук. - 1981. - № 1. - С. 86 - 89.

12. Марчак, Т. В. Сорбционно-фотометрическое определение микроколичеств никеля / Т. В. Марчак, Г. Д. Брыкина, Т. А. Белявская //Журн. аналит. химии. - 1981. - Т. 36, № 3. - С. 513 - 517.

13. Определение водорода в магнии, цирконии, натрии и литии на установке С2532 / E. Д. Маликова, В. П. Вслюханов, Л. С. Махинова, Л. Л. Кунин // Жури. физ. химии. - 1980. - Т. 54, вып. 11. - С. 2846 - 2848.

Статья из продолжающегося издания

14. Живописцев, В. П. Комплексные соединения тория с диантипирилметаном / В. П. Живописцев, Л. П. Пятосин // Учен. зап. / Перм. ун-т. – 1970. - №207. - С. 184 - 191.

Статьи из непериодических сборников

15. Любомилова, Г. В. Определение алюминия в тантало-ниобиевых минералах / Г. В. Любомилова, А. Д. Миллер // Новые метод, исслед. по анализу редкоземельн. минералов, руд и горн. пород. - М., 1970. - С. 90 -93.

16. Маркович, Дж. Ассоциация солей длинноцепочечных третичных аминов в углеводородах / Дж. Маркович, А. Кертес // Химия экстракции: Докл. Межд. конф., Гетеборг, Швеция, 27 авг. - 1 сент. 1966. - М., 1971. - С. 223-231.

Стандарт

24. ГОСТ 10749.1-80. Спирт этиловый технический. Методы анализа. - Взамен ГОСТ 10749-72; Введ. 01.01.82 до 01.01.87. - М.: Изд-во стандартов, 1981. - 4 с.

Объединенное библиографическое описание

26. Richardson, S. М. Simulation of injection moulding / S. М. Richardson, H. J. Pearson, J. R. A. Pearson // Plast and Rubber: Process. - 1980. - Vol. 5, № 2. - P. 55 -60. - Реф. в: Химия: РЖ.- 1981.-№ 1, вып. 19С. - С.38 (1 С138).

Пояснения к примерам библиографического описания

Если у документа (книги, статьи и т. д.) один, два или три автора, перед заглавием пишется только первый из них, после фамилии запятая, далее инициалы. В сведениях об ответственности (после заглавия за косой чертой) записываются все авторы: один, два или три – в той форме, как в документе, как правило, инициалы перед фамилией.

Если у документа более трех авторов, он описывается на заглавие, т. е. все авторы пишутся только в сведениях об ответственности.

При необходимости их количество сокращают. При этом в сведениях об ответственности приводят не более четырех фамилий авторов. Если авторов более четырех, приводят фамилии трех с добавлением слов «и др.».

**Защита курсовой работы**

В установленные сроки завершенная работа представляется научному руководителю на рецензирование. Руководитель определяет уровень и качество ее выполнения.

Процедура защиты работы включает:

— сообщение студента по теме работы;

— вопросы к студенту;

— анализ руководителем о качестве выполнения работы;

— выставление оценки.

Оценка курсовой работы производится по результатам защиты с учетом качества выполнения и оформления работы.

Оценивается курсовая работа по пятибалльной системе.

**Оценочный лист**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид работы | Курсовая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания |
| ФИО студента, группа |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии оценки | Оценка |  Комментарии преподавателя  |
| 1.Полнота характеристики проектируемого предприятия |  |  |
| 2. Качество разработанной информационной базы производства (обслуживания) |  |  |
| 3. Качество разработанной материально-технической базы производства (обслуживания)  |  |  |
| 4. Качество выполнения литературного обзора по выбранной тематике  |  |  |
| 5. Качество оформления  |  |  |
| 6.Качество защиты  |  |  |
| Научный руководитель:  |  |  |

Оценка **«отлично»** ставится в том случае, если:

- студент дал полное и подробное технико-экономическое обоснование;

- при разработке производственной программы предлагаемый ассортимент соответствует типу, классу предприятия, его специализации, характеру обслуживаемого сегмента рынка, отличается новизной;

- правильно составлен график загрузки зала;

- в расчетах нет ошибок;

- выбранное оборудование четко соответствует расчетным данным, является современным;

- работа оформлена в соответствии с требованиями методических рекомендаций;

- правильно разработана и оформлена компоновочная схема;

- на защите полно и грамотно представлены результаты работы.

Оценка **«хорошо»** ставится в том случае, если:

- студент дал не достаточно полное и подробное технико-экономическое обоснование;

- при разработке производственной программы предлагаемый ассортимент соответствует типу, классу предприятия, его специализации, но не в полной мере соответствует характеру обслуживаемого сегмента рынка, не в полной мере соответствует современным требованиям новизны;

- при составлении графика загрузки зала допущены отдельные неточности;

- в расчетах имеют место несущественные ошибки;

- выбранное оборудование четко соответствует расчетным данным, но не является современным;

- работа оформлена в целом в соответствии с требованиями методических рекомендаций, но с отдельными неточностями;

Оценка **«удовлетворительно»** ставится в том случае, если:

- студент дал неполное технико-экономическое обоснование;

- при разработке производственной программы предлагаемый ассортимент не в полной мере соответствует типу, классу предприятия, его специализации, характеру обслуживаемого сегмента рынка, современным требованиям новизны;

- при составлении графика загрузки зала допущены целый ряд неточностей;

- в расчетах имеют место ошибки;

- выбранное оборудование не в полной мере соответствует расчетным данным, и не является современным;

- работа оформлена с отдельными нарушениями требованиями методических рекомендаций;

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится в том случае, если:

- студент не смог дать технико-экономического обоснования;

- при разработке производственной программы предлагаемый ассортимент не соответствует типу, классу предприятия, его специализации, характеру обслуживаемого сегмента рынка, современным требованиям новизны;

- при составлении графика загрузки зала допущены серьезные ошибки;

- расчеты выполнены неверно;

- выбранное оборудование не соответствует расчетным данным и не является современным;

- работа оформлена с нарушениями требованиями методических рекомендаций;

**Рекомендуемые информационные источники**

1. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению.

2. ГОСТ Р 50762-2007. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

3. ГОСТ Р 50935-2007. Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

4. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

5. Сборники технологических нормативов. Ч. 1 – Ч. 8. – М., 1994–2009 гг.

6. *Барановский В. А.* Официант-бармен. – Ростов-н/Д: Феникс, 2001.

7. *Богушева В. И.* Бары и рестораны. Искусство обслуживания. – Ростов-н/Д: Феникс, 2001.

8. *Вольф И.* Современный этикет. – М.: ИД «Кристина», 2000.

9. Гостиничный и туристический бизнес / Под ред. А. Л. Чудновского. – М.:

Экономика, 2000.

10. *Кабушкин Н. И., Бондаренко Г. А.* Менеджмент гостиниц и ресторанов:

Учебное пособие. – Минск: «Новое знание», 2000.

11. *Келлинг, Фогель Г.* Руководство для официантов. – М.: Экономика, 1990.

12. *Кучер Л. С., Шкуратова С. А.* Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Деловая литература, 2000.

13. *Кучер Л. С., Шкуратова С. А. и др.* Ресторанный бизнес в России. – М.: Консультант, 2002.

14. *Линн Ван Дер Ваген.* Гостиничный бизнес: Учебное пособие. – Ростов-н/Д: «Феникс», 2001.

15. Общественное питание: Справочник руководителя. – М.: Экономические

новости, 2007.

16. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. – М.: Магистр, 2008.

17. *Пипер Г. и др.* Проектирование предприятий общественного питания / Пер.с нем. – М.: РЭА, 1995.

18. *Уокер Дж.* Введение в гостеприимство. – М.: ЮНИТИ, 2002; – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2008.

19. *Усов В. В.* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. –М.: ИРПО, 2000.

20. Эгертон-Томас Кристофер*.* Как открыть и успешно управлять рестораном / Пер. с англ. – М.: Росконсульт, 1999.

Журналы:

 «Питание и общество»

 «Ресторанные ведомости»

 «Ресторатор».

 «Food Service».

 «Ресторан Technologies».

Ресурсы Интернета:

www.pitportal.ru

www.mon-pit.ru

[www.magazine.horeca.ru](http://www.magazine.horeca.ru)

[www.openbar.ru](http://www.openbar.ru)

**Приложение А**

**Примерные темы курсовой работы**

**А) Организация производства**

1. Организация производства в кафе на … мест.

2. Организация производства в кафе на …мест.

3. Организация производства в кафе-кондитерской на … мест.

4. Организация производства в закусочной «Русские блины» на … мест.

5. Организация производства в ресторане европейской кухни на … мест.

6. Организация производства в ресторане грузинской кухни на … мест.

7. Организация производства в столовой при промышленном предприятии на … мест.

8. Организация производства в школьной столовой на … мест.

9. Организация производства в ресторане при гостинице на … мест.

10. Организация производства в пиццерии на … мест.

11. Организация производства в шашлычной на … мест.

12. Организация производства в кофейне на … мест.

13. Организация производства в студенческой столовой на … мест.

14. Организация производства в ресторане вегетарианской кухни на … мест.

15. Организация производства в детском кафе на … мест.

16. Организация производства в ресторане на … мест.

17. Организация производства в ресторане при боулинг-клубе на …мест.

18. Организация производства в кафе на … мест при супермаркете «….».

19. Организация производства в ресторане при ночном клубе на … мест.

20. Организация производства в ресторане при спорткомплексе на … мест.

21. Организация производства в предприятии быстрого обслуживания на … мест

22. Организация производства в суши-баре на … мест

23. Организация производства в спорт-баре на … мест

24. Организация производства в блинной на … мест

25. Организация производства в гриль-баре на … мест

26. Организация производства в пивном ресторане на …мест.

27. Организация производства в столовой при НИИ на …. мест.

28. Организация производства в кафе в торговом центре на … мест.

30. Организация производства в ресторане русской кухни на … мест.

33. Организация производства в кафе при фитнес-центре на … мест

34. Организация производства в ресторане средиземноморской кухни на … мест

36. Организация производства в молодёжном кафе на … мест

37. Организация специализированного производства кулинарной продукции при супермаркете «…….».

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Б) Организация обслуживания**

1. Организация обслуживания потребителей в кафе на … мест.

2. Организация обслуживания потребителей в концептуальном кафе(ресторане) на …мест.

3. Организация обслуживания потребителей в кафе-кондитерской на … мест.

4. Организация обслуживания потребителей в закусочной «Русские блины» на … мест.

5. Организация обслуживания потребителей в ресторане европейской кухни на … мест.

6. Организация обслуживания потребителей в ресторане грузинской кухни на … мест.

7. Организация производства потребителей в столовой при промышленном предприятии на … мест.

8. Организация обслуживания потребителей в школьной столовой на … мест.

9. Организация обслуживания потребителей в ресторане при гостинице на … мест.

10. Организация обслуживания потребителей в пиццерии на … мест.

11. Организация обслуживания потребителей в шашлычной на … мест.

12. Организация обслуживания потребителей в кофейне на … мест.

13. Организация обслуживания в студенческой столовой на … мест.

14. Организация обслуживания в ресторане вегетарианской кухни на … мест.

15. Организация обслуживания потребителей в детском кафе на … мест.

16. Организация обслуживания потребителей в ресторане на … мест.

17. Организация обслуживания потребителей в ресторане при боулинг-клубе на …мест.

18. Организация обслуживания потребителей в кафе на … мест при супермаркете «….».

19. Организация обслуживания потребителей в ресторане при ночном клубе на … мест.

20. Организация обслуживания потребителей в ресторане при спорткомплексе на … мест.

21. Организация обслуживания потребителей в предприятии быстрого обслуживания на … мест

22. Организация обслуживания потребителей в суши-баре на … мест

23. Организация обслуживания потребителей в спорт-баре на … мест

24. Организация обслуживания потребителей в блинной на … мест

25. Организация обслуживания потребителей в гриль-баре на … мест

26. Организация обслуживания потребителей в пивном ресторане на …мест.

27. Организация обслуживания потребителей в столовой при НИИ на …. мест.

28. Организация обслуживания потребителей в кафе в торговом центре на … мест.

30. Организация обслуживания потребителей в ресторане русской кухни на … мест.

33. Организация обслуживания потребителей в кафе при фитнес-центре на … мест

34. Организация обслуживания потребителей в ресторане средиземноморской кухни на … мест

36. Организация обслуживания потребителей в молодёжном кафе на … мест

**Приложение Б**

**В бланке меню ассортимент закусок и напитков излагается в соответствии с порядком их подачи и потребления:**

1) холодные блюда и закуски:

- рыбная гастрономия — холодные рыбные блюда;

- мясная гастрономия — холодные блюда из мяса и мясопродуктов,

- холодные блюда из домашней птицы и дичи,

- салаты и винегреты;

- сыры, масло сливочное и различные молочные продукты.

2) горячие закуски;

3) супы:

- прозрачные,

- заправочные,

- пюреобразные,

- холодные;

4) вторые горячие блюда:

- рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная запеченная, блюда из котлетной массы;

- мясные блюда: вареное, жареное и тушеное мясо,

- блюда из домашней птицы и дичи жаренные и тушеные,

- блюда из котлетной массы,

- блюда из субпродуктов;

- блюда из овощей;

- блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные;

- блюда из яиц и творога;

5) сладкие блюда;

6) горячие напитки;

7) холодные напитки собственного производства;

8) мучные кулинарные и мучные кондитерские изделия.

В специализированных предприятиях меню следует начинать с характерных блюд: в чайных — с чая, в чебуречных — с чебуреков, в пельменных — с пельменей и т. д.

**Приложение В**

«Институт пищевых технологий и дизайна» – филиал

Государственного бюджетного образовательного учреждения

высшего образования

«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»

г. Нижний Новгород

Технологический факультет

Кафедра «Технология общественного питания»

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Тема: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Выполнил студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 группа \_\_\_\_

 Научный руководитель: к.т.н., доцент

Долгополова С.В.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Н. Новгород

 201 ..