

ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА»**

Специальность СПО - 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация - Техник-технолог

Махачкала – 2020

УДК 347.71(075)

ББК У9(2)42я

Составитель – Атаева Таибат Амирахмедовна, руководитель образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Внутренний рецензент – Умарова Юлдуз Абдулкадировна, кандидат химических наук, доцент, зав. кафедрой естественнонаучных дисциплин ГАОУ ВО «ДГУНХ».

Внешний рецензент – Омаров Магомед Магуевич, кандидат технических наук, профессор кафедры «Технология продукции и организация общественного питания» ФГБОУ ВО «ДГТУ»

Представитель работодателя – Дарбишева Асият Магомедовна, кандидат технических наук, начальник производственного отдела сети супермаркетов «Зеленое яблоко»

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы дисциплине «Организация производства» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания размещены на сайте www.dgunh.ru

Атаева Т.А. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы дисциплине «Организация производства» для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г., 33 с.

Рекомендованы к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендованы к утверждению руководителем основной профессиональной образовательной программы среднего образования – программы подготовки специалистов среднего звена 19.02.10 Технология продукции общественного питания Атаевой Т.А.

Одобрены на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ, ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
2. РЕГЛАМЕНТ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	7
3.1 Требования к оформлению титульного листа	7
3.2 Требования к оформлению задания	7
3.3 Требования к оформлению отзыва	7
3.4 Требования к оформлению оглавления	7
3.5 Требования к оформлению расчетно-пояснительной записки	8
3.6 Требования к оформлению списка используемой литературы	8
3.7. Требования к оформлению приложений	9
4. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	9
4.1 Введение	9
4.2 Теоретическая часть	10
4.3 Расчетная часть	12
4.4 Заключение	19
4.5 Список используемых источников	19
4.6 Приложение	19
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	19
6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	26
ПРИЛОЖЕНИЯ	30

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания разработаны на основе программы учебной дисциплины «Организация производства» для студентов всех форм обучения.

Курсовая работа по дисциплине «Организации производства» является индивидуальной, самостоятельно выполненной работой студента. Методические указания призваны помочь студенту выполнить работу на высоком уровне.

Курсовая работа выполняется с целью:

- 1) Расширения знаний по определенному разделу дисциплины «Организации производства»;
- 2) Систематизации знаний по смежным дисциплинам;
- 3) Выработки у студента навыков самостоятельной работы;
- 4) Закрепление, углубление и обобщения знаний по учебной дисциплине профессиональной подготовки;
- 5) Формирование навыков решения практических задач по определенным темам.

В процессе выполнения курсовой работы студент должен приобрести и закрепить навыки:

- работы со специальной литературой по организации производства;
- систематизации, обобщения и анализа фактического материала по проблемам организации производства;
- обоснования выводов и предложений по совершенствованию организации производства.

Цель настоящих методических указаний - помочь студенту в углубленном изучении темы курсовой работы. Помочь студенту в выполнении курсовой работы (выполнить правильные расчеты, оформить работу в соответствии с общими требованиями к правилам оформления).

Выполнение курсовой работы предполагает консультационную помощь со стороны преподавателя и творческое развитие студентом темы и разделов курсовой работы.

Курсовая работа выполняется и защищается в сроки, определенные учебным графиком. Полностью выполненная курсовая работа должна быть сдана студентом на проверку преподавателю, осуществляющему консультирование, не позже, чем за 2 недели до начала сессии.

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ, ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа является одним из важнейших видов учебного процесса и выполняется студентами в соответствии с учебным планом. Курсовая работа завершает изучение дисциплины и ориентирована на систематизацию знаний и закрепление навыков, полученных по специальности.

Выполнение студентом курсовой работы проводится с целью:

систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений;

углублению теоретических знаний в соответствии с заданной темой;

формирования умения применять теоретические знания при решении поставленных профессиональных задач;

формирования умения использовать справочную, нормативную и правовую документацию;

развитие творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;

подготовки к итоговой государственной аттестации.

Оценка по итогам курсовой работы является одним из критериев в определении уровня профессиональной подготовки студента.

1. Содержание курсовой работы

Курсовая работа состоит из:

- титульного листа
- задания на курсовую работу
- отзыва
- оглавления (содержания) курсовой работы
- расчетно-пояснительной записки
- списка литературы
- приложений

2. РЕГЛАМЕНТ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение работы предусматривает следующие этапы:

- 1) Получение задания на курсовую работу
- 2) Ознакомление с рекомендуемой литературой
- 3) Составление текста расчетно-пояснительной записки
- 4) Составление нормативно-технологической документации.
- 5) Выполнение приложений.

Этап 1. Тема курсовой работы выдается студенту преподавателем за 2 месяца до срока окончания написания работы в соответствии с номером списочного состава группы по журналу. По заданному номеру варианта формируется задание на выполнение работы .

Этап 2. Студент реализует самостоятельно, изучая литературу, указанную в настоящем пособии и знакомясь с образцами выполнения работ в кабинете.

Этапы с 3 по 5 определены содержанием настоящих методических указаний.

3. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1 Требования к оформлению титульного листа

Титульный лист работы следует оформлять в соответствии с приложением 1. Это бланк установленной формы, который оформляется студентом, подписывается руководителем работы.

3.2 Требования к оформлению задания

Задание, оформленное руководителем работы, подписывает преподаватель данной дисциплины, председатель цикловой комиссии и утверждает заместитель директора по учебно-производственной работе среднего профессионального образования. Принятие задания к исполнению подтверждается подписью студента в протоколе выдачи задания.

3.3 Требования к оформлению отзыва

Отзыв оформляется на отдельном листе согласно приложению 3.

Текст отзыва включает следующие сведения:

- Тип и назначение рецензируемого документа;
- Задачи, поставленные автором документа;
- Метод, которым пользовался автор (сравнительный анализ, эксперимент и т.д.);
- Структура аннотируемого документа (части, главы, разделы и т.п.);
- Предмет и тема работы;
- Основные положения и выводы автора (важность и актуальность данной проблемы, имеет ли новый метод, способ и т.д.);
- Характеристика вспомогательных иллюстрированных материалов, приложений, дополнений и т.д.;
- Вывод руководителя.

В заключении осуществляется оценка курсовой работы по четырех балльной системе (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно).

Отзыв подписывает руководитель работы.

3.4 Требования к оформлению оглавления

После бланка титульного листа, задания и отзыва следует оглавление (содержание) курсовой работы, которое имеет следующую структуру:

Введение

Глава 1.

1.1.

1.2.

Глава 2.

2.1.

2.2.

Глава 3.

Заключение

Список использованной литературы

Приложения

Первая страница каждого нового раздела или главы записывается в правый столбец.

3.5 Требования к оформлению расчетно-пояснительной записки

Объем расчетно-пояснительной записки не должен превышать 30 стр. текста, который может представляться в печатном или рукописном виде по одной стороне листов бумаги формата А4. Машинописным способом следует выполнять согласно требованиям ГОСТ 13.1.002. шрифт пишущей машинки должен быть четким высотой не более 2,5 мм, лента только черного цвета. При выполнении рукописным способом используется чертежный шрифт по ГОСТ 2.304 с высотой букв и цифр не менее 2,5 мм. Текст пишется аккуратно темными чернилами или пастой черного, темно-фиолетового и темно-синего цвета с расстоянием между строчками 8-10 мм. Весь текст должен быть написан чернилами или пастой одного цвета и оттенка. Вписывать в текстовые документы, изготовленные машинописным способом, отдельные слова, формулы, условные знаки рукописным способом следует черными чернилами, пастой или тушью. При применении компьютера устанавливаются следующие поля: верхнее и правое – 2 см, нижнее и левое – 2,5 см. текст рукописи должен быть набран на компьютере в любом текстовом редакторе с обычным межстрочным интервалом. Абзацный отступ не менее 1,2 см. размер шрифта: для текста – 14, для формул – 16, для таблиц – 10, 12 или 14. Рисунки, графики, чертежи, схемы могут быть выполнены любым способом. Заголовки в тексте выделяются сверху двумя интервалами, снизу одним. Заголовки разделов, глав печатаются прописными (большими) буквами (СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ и т.д.). Перенос слов в заголовках и подзаголовках не допускается. В конце заголовка точку не ставят. Заголовки и подзаголовки не следует подчеркивать, а так же выделять другим цветом. Не разрешается оставлять заголовок (подзаголовок) в нижней части страницы, помещая текст на следующей. Каждый раздел текстового документа рекомендуется начинать с нового листа. Работа должна иметь сквозную нумерацию страниц арабскими цифрами. Номер страницы ставится в правом нижнем углу без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но не на нем самом, а также на задании, отзыве и оглавлении страницы не проставляются. Это значит, что они должны рассматриваться как 1,2,3,4 страницы курсовой работы, т.е. нумерация страниц начинается с введения. При переносе таблиц на следующую страницу «Шапка» таблицы не повторяется, а цифрами обозначаются колонки таблицы, указанные в ее начале.

3.6 Требования к оформлению списка используемой литературы

1. Библиографическое описание используемых в курсовой работе литературных источников осуществляется в соответствии с требованиями ГОСТ. Библиография должна включать в себя лишь те источники, которые непосредственно использованы в работе. Для книг приняты следующие формы записи, например, «Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях

общественного питания. Ростов-на-Дону. Феникс. 2008 г.».

2. При использовании материалов статей и других материалов, опубликованных в периодических изданиях, в сборниках, рекомендуется применять следующую форму оформления, например, «Вихрова Е. Техника для нового хлеба. // Питание и общество, 2001. - №4. – с.21-22».

Источником необходимых сведений для оформления списка используемой литературы может являться вторая страница литературного источника.

3.7. Требования к оформлению приложений.

Материал, дополняющий текст документа, допускается помещать в приложениях, которые оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. В тексте документа на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием в верхнем правом углу страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» и его обозначения с указанием порядкового номера (например: ПРИЛОЖЕНИЕ 3). Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста. Как правило, их выполняют на листах формата А-4, А-3, А-2, А-1.

4. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Указанные выше основные разделы курсовой работы должны иметь следующее содержание.

4.1 Введение

ВВЕДЕНИЕ в курсовой работе должно занимать по объему 1-2 страницы. Во введении необходимо обосновать актуальность выбранной темы, главную цель исследования, содержание поставленных для достижения главной цели задач.

Освещение актуальности работы должно быть немногословным. Начинать описание издалека нет необходимости. Достаточно в пределах 0,5-1 страницы машинописного текста раскрыть суть проблемы, определяющую актуальность темы. В данной курсовой работе можно дать определение предприятия общественного питания по ГОСТу, дать общие сведения, для чего они необходимы, их развитие, востребованность в них (необходимость). Информация должна быть краткой, точной, раскрытой.

От формулировки актуальности выбранной темы логично перейти к постановке главной цели исследования. Цель – конечный итог работы.

Исходя из развития цели работы определяются задачи. Это обычно делается в форме перечисления (проанализировать..., разработать..., обобщить..., выявить..., доказать..., внедрить..., показать..., выработать..., изыскать..., найти..., изучить..., определить..., описать..., установить..., выяснить..., вывести формулу..., дать рекомендации..., установить взаимосвязь..., сделать прогноз... и т.п.).

4.2 Теоретическая часть

В ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ необходимо провести анализ литературы по рассматриваемому вопросу. Написание теоретической части должно включать анализ нескольких точек зрения на данную проблему, с акцентом на их положительные и отрицательные стороны, а также высказывание собственной точки зрения. Материал, используемый в курсовой работе из других литературных источников, должен быть переработан, связан с темой курсовой работы и изложен своими словами.

Характеристика столовой.

При характеристике общедоступной или обслуживающей определённые контингенты потребителей столовой, необходимо перечислить ассортиментный минимум, методы обслуживания, режим работы. Характеристика столовой при промышленном предприятии должна учитывать ряд особенностей:

- организацию диетического и лечебно-профилактического питания;
- охват горячим питанием максимального количества работающих, а также организацию скомплектованных рационов, разработанных по принципу сбалансированности основных пищевых веществ, с учётом рода деятельности, возраста потребителей, а также климатических особенностей.

При характеристике столовой при средних и высших учебных заведениях должны быть учтены:

- организация питания учащихся, проживающих отдельно от родителей(иногородних);
- организация питания учащихся, испытывающих повышенные физические нагрузки (занимающихся в спортивных секциях).
- разработка циклического меню с учётом сезонности и спроса.

Характеристика ресторанов.

При характеристике ресторанов необходимо учитывать класс предприятия, место расположения и контингент потребителей, пользующихся его услугами. От указанных факторов зависит ассортимент реализуемой продукции и методы обслуживания потребителей. Также нужно предусмотреть в характеристике организацию отдыха потребителей.

Рестораны класса «люкс» - организационно – правовая форма, место расположения, вместимость, товарный ассортимент, режим работы, структура производства, обслуживаемый контингент; освещение, цвет, музыка, элементы интерьера; подготовка зала к приёму гостей. Указываются методы и формы обслуживания. Виды сервировки, особенности подготовки зала к встрече клиентов. Расчёт и уборка использованной посуды.

Рестораны класса «люкс», «высший», «первый». Анализ рынка услуг ресторанного бизнеса. Потребительский спрос. Разработка товарного ассортимента в соответствии с выбранной кухней. Подбор оборудования. Использование кейтеринга. Формы обслуживания. Полное и частичное обслуживание официантами. Организация обслуживания потребителей в зале:

подготовка зала к обслуживанию, встреча гостей, приём заказа. Интерьер и дизайн предприятия. Мебель зала, световое и звуковое оборудование.

Характеристика кафе.

В характеристике кафе нужно перечислить ассортимент продукции, методы и формы обслуживания. Если кафе специализированное, нужно указать специализацию в зависимости от реализуемой продукции или обслуживаемого контингента потребителей. В характеристике специализированных кафе необходимо отразить особенности как в ассортименте продукции, так и в формах и методах обслуживания.

Характеристики баров.

Характеристика баров должна включать в себя особенности ассортимента реализуемой продукции и формы обслуживания потребителей в зависимости от времени работы бара и его класса. В описании организации работы специализированных баров (гриль-бар, пивной бар, кофейный бар) необходимо учесть особенности ассортимента продукции, форм обслуживания и организации отдыха посетителей.

Характеристика закусочных.

Закусочные являются специализированными предприятиями общественного питания, поэтому в характеристике необходимо обосновать целесообразность строительства данного предприятия, ассортимента реализуемых блюд, а также форм и методов обслуживания.

Характеристика буфетов.

Классификация и характеристика буфетов в предприятиях питания. Характеристика предприятия: место нахождения, вместимость, выпуск блюд, организация работы буфета при нём. Оснащённость буфета оборудованием, инвентарём.

Характеристика предприятий, работающих по типу быстрого обслуживания (fast – food).

Особенности их деятельности. Преимущества и недостатки данного вида сетевого бизнеса. Формы обслуживания. Организация работы раздачи. Линии раздачи. Виды витрин в раздаточной линии. «Быстрые» напитки: чай, кофе, соки. Организация рабочих мест и труда поваров – раздатчиков: планировка раздачи, оснащение специализированным оборудованием, инвентарём, обслуживание рабочих мест, режим труда и отдыха, квалификация работников. Особенности интерьера.

Характеристика промышленных предприятий.

Роль и задачи общественного питания в обеспечении горячим питанием рабочих промышленных предприятий. Характеристика промышленного предприятия: профиль, численность работающих, территориальное

размещение. Применяемые формы обслуживания. Организация выставок – продаж, столов саморасчёта. Организация диетического и лечебно – профилактического питания, особенность организации этих видов питания (по количеству и видам заболеваний и вредностей).

Характеристика предприятий общественного питания в учебном заведении (училище, техникуме, колледже, лицее, ВУЗе).

Особенности питания учащихся учебных заведений. Численность учащихся. Рационы питания учащихся в конкретном предприятии, их соответствие требованиям по пищевой ценности, нормам сырьевого набора и стоимости. Разнообразие меню по дням недели. Формы обслуживания учащихся. Организация расчёта за питание. Привлечение учащихся к организации обслуживания. График посещения столовой и его увязка с режимом работы.

Характеристика предприятия общественного питания в общеобразовательных школах района (города).

Организация питания школьников. Численность учащихся в школе. Рационы питания, их соответствие требованиям по пищевой ценности, нормам сырьевого набора для детей 6-ти летнего возраста, младших и старших классов. Разнообразие меню по дням недели. Формы организации обслуживания. Организация расчёта за питание. График посещения столовой, организации дежурства школьников в столовой. Оснащение столовой оборудованием., инвентарём, посудой, мебелью.

Характеристика кофейни.

Культура «кофепития». Товарный ассортимент. Характеристика кофемашин, кофемолок, водяных систем. Подбор оборудования и его влияние на качество кофейного напитка. Персонал кофейни: бариста, администратор, работник торгового зала. Обслуживание. Интерьер.

Характеристика баров (набов).

Общая характеристика предприятия. Задачи, особенности деятельности. Состояние спроса на данный вид продукции. Товарный ассортимент, ценовая политика. Методы и формы обслуживания потребителей. Организация раздаточной (барной) стойки. Оборудование и барные аксессуары (инвентарь, посуда). Основные виды барного обслуживания. Способы подачи продукции. Торговые работники: бармен, администратор, официант, хостес).

4.3 Расчетная часть

РАСЧЕТНАЯ ЧАСТЬ должна быть представлена расчётами, таблицами, графиками и т.п.

1 Определение площади предприятия:

Состав и площади помещений определяются в соответствии со СНиП 11 - Л.8 – 71 [1].

1.1 Площадь производственных помещений, m^2 , определяется по формуле:

$$S_{\text{пр}} = S_1 \cdot N, \quad (1)$$

где S_1 - площадь помещений для посетителей на одно место в зале, m^2 ;
 N – вместимость зала.

1.2 Площадь помещений для посетителей, m^2 , определяется по формуле:

$$S_{\text{пос}} = S_1 \cdot N, \quad (2)$$

где S_1 – норма площади на одно место, m^2 (принимается по СНИПам);
 N – количество мест в зале.

1.3. Площадь складских помещений, m^2 , определяется по формуле:

$$S_{\text{скл}} = S_1 \cdot N, \quad (3)$$

где S_1 – площадь складских помещений на одно место в зале, m^2 ;
 N – вместимость зала.

1.4. Площадь административно-бытовых помещений, m^2 , определяется по формуле:

$$S_{\text{адм}} = S_1 \cdot N, \quad (4)$$

где S_1 – площадь административно-бытовых помещений на одно место в зале, m^2 ;

N – вместимость зала.

1.5. Площадь технических помещений, m^2 , определяется по формуле:

$$S_{\text{тех}} = S_1 \cdot N, \quad (5)$$

где S_1 – площадь технических помещений на одно место в зале, m^2 ;
 N – вместимость зала.

Площади помещений на одно место в зале рекомендуется принимать:

- теплового пункта – $0,1 m^2$;
- электрощитовой – $0,08 m^2$;
- приточной вентиляционной камеры – $0,15 m^2$;
- вытяжной вентиляционной камеры – $0,1 m^2$;
- машинного отделения – $0,18 m^2$.

1.6. Общая площадь предприятия, m^2 , определяется по формуле:

$$S_{\text{общ}} = \sum S * n, \quad (6)$$

где $\sum S$ – сумма площадей всех групп помещений, m^2 ;

n – коэффициент увеличения площади на коридоры ($1,2 m^2$).

Таблица 1 – Состав и площади помещений предприятия на X^* мест

Помещения	Количество мест в зале
	Количество блюд в день
	Количество мучных изделий в день
	Площадь, m^2
Для посетителей	
Итого	

Производственные	
Итого	
Складские	
Итого	
Административно-бытовые	
Итого	
Технические	
Итого	
Всего	

* вместо X количество мест, которое указано в теме курсовой работы

2 Разработка ассортимента блюд предприятия. Составление меню.

В курсовой работе необходимо перечислить ассортиментный минимум для заданного предприятия, на основании которого составляется меню на один день.

Для каждого типа предприятия общественного питания существует определённый порядок записи блюд в меню, который следует соблюдать обязательно.

МЕНЮ

предприятия на «_____» _____ 20__ г.

Фирменные закуски, блюда и напитки

Холодные блюда и закуски

- икра зернистая осетровая и лососевых рыб, икра паюсная;
- рыба малосольная;
- рыба отварная, заливная, фаршированная;
- рыба под маринадом, под майонезом;
- рыба холодного и горячего копчения, закусовые рыбные консервы;
- сельдь натуральная с гарниром, сельдь рубленая;
- нерыбные морепродукты;
- свежие овощи натуральные;
- рыбные салаты и винегреты;
- мясо отварное, заливное, фаршированное и шпигованное, жареное;
- мясная гастрономия (колбасы, копчености, консервы);
- закуски из птицы, дичи;
- закуски из овощей и грибов;
- изделия из молока и кисломолочных продуктов (сыры, масло);

Горячие закуски

- рыбные и из морепродуктов;
- мясные, из субпродуктов, из птицы и дичи;
- овощные и грибные;
- яичные и мучные.

Супы

- прозрачные, пюреобразные (рыбные, мясные, овощные, грибные, бобовые, крупяные;
- заправочные (щи, борщи, рассольники, овощные, с макаронными изделиями);
- молочные, холодные, сладкие.

Основные горячие блюда

- рыба отварная и припущенная;
- рыба жареная, тушеная и запеченная;
- блюда из рыбной котлетной массы;
- мясо отварное и припущенное;
- мясо жареное, в соусе, тушенное, запеченное;
- блюда из рубленного мяса и котлетной массы;
- субпродукты жаренные и тушенные;
- птица и дичь отварная и припущенная;
- птица и дичь жареная, тушенная, запеченная;
- птица и дичь фаршированная;
- блюда из рубленой птицы;
- блюда из овощей и грибов (отварных, жаренных, тушенных, запеченных);
- блюда из круп, бобовых и макаронных изделий, мучные;
- блюда из яиц и творога.

Сладкие блюда - десерты

- горячие (суфле, пудинги, запеканки и др.);
- холодные (компоты, кисели, кремы, железированные блюда и др.);
- замороженные (парфе, мороженное, пломбир и др.);
- фрукты и ягоды натуральные, в сиропе.

Горячие напитки

- чай;
- кофе;
- какао;
- шоколад.

Холодные напитки и свежеприготовленные соки

Мучные кондитерские изделия

- пирожные в ассортименте;
- торты;
- кексы;
- пирожки, пироги и др.

Хлеб

3 Разработка производственной программы предприятия.

3.1. Определение количества потребителей.

Количество потребителей, человек, обслуживаемых за один час работы предприятия, определяется по формуле:

$$N_{\text{ч}} = \frac{P * \varphi * K}{100}, \quad (7)$$

где P - вместимость зала;

φ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа, %;

K – загрузка зала в данный момент, %;

Общее количество потребителей за день определяется по формуле:

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}}, \quad (8)$$

где $\sum N_{\text{ч}}$ – сумма количества потребителей, обслуживаемых за каждый час работы предприятия.

Полученные результаты свести в таблицу 2.

Таблица 2 – Расчёт количества потребителей

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	% загрузки зала	Количество потребителей
Всего			

График загрузки зала заданного предприятия необходимо представить на рисунке 1. На графике должны быть указаны часы начала и окончания работы зала с разбивкой по часам и средний процент загрузки зала в каждый час работы предприятия.



Рисунок 1 – График загрузки зала

3.2. Определение количества блюд

Для предприятия со свободным выбором блюд расчёт производится по формуле:

$$n_{\text{д}} = N_{\text{д}} * m, \quad (8)$$

где n_d – количество блюд, выпускаемых предприятием за один день;
 N_d – количество посетителей данного предприятия за один день;
 m – коэффициент потребления блюд.

Если на предприятии предусмотрено несколько режимов питания (завтрак, обед, ужин), то количество блюд определяют для каждого режима отдельно по формулам:

$$n_z = N_z * m_z, \quad (9)$$

$$n_o = N_o * m_o, \quad (10)$$

$$n_y = N_y * m_y, \quad (11)$$

где n_z, n_o, n_y – общее количество блюд, реализуемых во время завтрака, обеда или ужина;

m_z, m_o, m_y – коэффициент потребления блюд во время завтрака, обеда или ужина;

N_z, N_o, N_y – количество потребителей во время завтрака, обеда или ужина.

В соответствии с таблицей процентного соотношения различных групп блюд производится разбивка общего количества блюд на отдельные группы, полученные данные сводим в таблицу 3.

Таблица 3 – Расчёт количества блюд каждого наименования

Наименование блюда	От общего количества		От данного вида	
	%	блюд	%	блюд

Объём реализации горячих и холодных напитков, мучных и кондитерских изделий определяется на основании данных о количестве посетителей за один день и примерных норм потребления этих продуктов на одного человека.

Таблица 4 – Расчёт количества напитков, хлеба, и мучных кондитерских изделий

Наименование блюд	Единица измерений	Примерные нормы потребления одним потребителем	Количество потребителей	Количество порций

3.3. Составление плана-меню

На основании меню и расчётов количества блюд каждого наименования составляется план-меню заданного предприятия.

Таблица 5 – План-меню предприятия на << >> 20 г.

№ по сборнику	Наименование блюда	Количество порций	ответственный

Директор
Зав. производством

3.4 Расчёт сырья для холодного цеха

На основе плана-меню производят расчёт количества продуктов по формуле:

$$G = \frac{g * n}{1000}, \quad (12)$$

где G – количество продуктов данного наименования, кг;
g – норма продуктов(брутто) согласно сборника рецептов блюд на 1 пор. г. ;
n – количество изготавливаемых изделий за день.

Результаты расчётов необходимо представить в сырьевой ведомости, которая выполняется на миллиметровой бумаге формата А4 и оформляется как приложение.

На основании сырьевой ведомости оформляется требование в кладовую на отпуск необходимого количества сырья, полученные данные отражаем в таблице 6.

Таблица 6 – требование в кладовую

Наименование сырья	Масса брутто, кг

4 Определение численности рабочих холодного цеха

Численность производственных рабочих холодного цеха, чел, определяется по нормам времени на единицу изготавливаемой продукции по формуле:

$$N_1 = \sum \frac{n * t}{3600 * T * \lambda}, \quad (13)$$

где n- количество изготавливаемых изделий (блюд) за день,шт. ;
t- норма времени на изготовление единицы изделия, с;
T- продолжительность рабочего времени для каждого работника, ч. ;
 λ - коэффициент, учитывающий рост производительности труда.(1,14).

$$t = k * 100, \quad (14)$$

где k – коэффициент трудоёмкости;
100 – норма времени, необходимая для приготовления изделия,
коэффициент трудоёмкости которого равен 1, с.

Таблица 7 – Расчёт численности производственных рабочих холодного цеха

Наименование	Кол-во	Коэффициент	Кол-во времени на	Кол-во
--------------	--------	-------------	-------------------	--------

блюдо	блюдо	трудоёмкости	приготовление 1-го блюда	человек

На основе данных рассчитывают общую численность производственных рабочих холодного цеха по формуле:

$$N=N_1 \cdot K, \quad (15)$$

Где N- общая численность рабочих, чел;

N_1 – численность рабочих, определённая по нормам времени, чел;

K- коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни

(K=1,13).

Для принятого количества производственных рабочих необходимо составить график выхода на работу с указанием времени работы персонала и времени отдыха.

4.4 Заключение

Курсовая работа заканчивается ЗАКЛЮЧЕНИЕМ, которое носит форму обобщения теоретических и практических результатов, изложенных в основной части. Заключение представляет собой последовательное, логически стройное изложение полученных выводов и их соотношение с целью работы и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Заключение курсовой работы должно быть по объему 1-2 страницы.

4.5 Список используемых источников

После заключения помещают СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ, которая была использована при написании работы. На каждый источник списка литературы *обязательно* должна быть ссылка в тексте.

4.6 Приложение

ПРИЛОЖЕНИЯ помещают после списка литературы. Их цель – избежать излишней нагрузки текста различными аналитическими, расчетными, статистическими материалами, которые не несут основной смысловой нагрузки.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1. Составление таблицы и графика загрузки зала

Учитывая режим работы предприятия, количество посетителей за каждый час работы рассчитываем по формуле:

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi_{\text{ч}} \cdot x_{\text{ч}} / 100,$$

где: $N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за час;

P – вместимость зала;

$\varphi_{\text{ч}}$ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$x_{ч}$ – загрузка зала в данный час, %

Примерное значение оборачиваемости одного *места* и среднего процента загрузки зала в зависимости от типа предприятия.

Рассчитав количество посетителей за каждый час работы предприятия, оформляем таблицу.

Таблица

№ п/п	Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки	Количество посетителей	К
1	8—9	3	30	90	
2	9—10	3	20	60	
.....	
.....	

ИТОГО:

Коэффициент пересчета блюд (К) оформляется по формуле:

$$K = N_{\text{час}} / N(\text{день}), \text{ где}$$

$N_{\text{час}}$ – количество потребителей прошедших через торговый зал за 1 час;

$N(\text{день})$ – количество потребителей прошедших через торговый зал за день.

Суммируя, количество посетителей за каждый час работы предприятия, получаем **количество посетителей за один день:**

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}},$$

где: $N_{\text{д}}$ – число потребителей, обслуживаемых в течение дня;

$N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за час.

На основании данных таблицы строим **график загрузки зала** на миллиметровой бумаге, предварительно определив цену деления:

$$N_{\text{max}}/t$$

где: N_{max} – наибольшее количество посетителей в час;

t – часы работы.

2. Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале

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

$$n_{\text{д}} = N_{\text{д}} \cdot m,$$

где $n_{\text{д}}$ — количество блюд;

$N_{\text{д}}$ — количество посетителей за день;

m — коэффициент потребления блюд

Коэффициенты потребления блюд общественного питания различных типов

Предприятия общественного питания	Коэффициент	Коэффициент потребления отдельных видов блюд
-----------------------------------	-------------	--

	потребл ения блюд	Холодн ых	Первых	Вторых	Сладких
I. Столовые					
Общедоступные	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При учреждениях	2,8	0,5	1,0	1,0	0,30
При пром. предприятиях					
По абонеентам (обед)	3,0—4,0				
При ВУЗах	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Завтрак	1,8	0,5	—	1,0	0,30
Обед	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Ужин	1,5	0,5	—	0,8	0,20
II. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
III. Кафе					
Общего типа с самообслуж.	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуж. официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные:					
Молочные, детские	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
Кондитерские	0,3				0,3
Молодежные	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
Мороженое	1,0	—	—	—	1,0
IV. Закусочные					
Общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пирожковые	1,2	0,2	0,3	0,7	—
Чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	—
Сосисочные	1,2	0,4	—	0,8	—
Пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	—
Шашлычные	1,6	0,6	—	1,0	—
V. Домовые кухни	2,2	0,33	0,66	1,1	0,11

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

$$n = Nd \cdot m \text{ х.б.}$$

$$n = Nd \cdot m \text{ лб.}$$

$$n = Nd \cdot m \text{ Пб.}$$

$$n = Nd \cdot \text{сл.б.},$$

где n — количество холодных, первых, вторых и сладких блюд;

Nd — количество посетителей за день;

m — коэффициент потребления соответственно холодных, первых, вторых, сладких блюд.

Определение количества горячих и холодных напитков, кондитерских изделий и хлеба производится в соответствии с нормами потребления, действующими в данном типе предприятия. Количество напитков определяем по формуле:

$$n = Nd \cdot H,$$

где n — количество напитков, кондитерских изделий и хлеба;

H — норма потребления .

Полученные результаты сводим в таблицы:

Таблица

№ п/п наименов. блюд	Кол-во посетителей (N _д)	Коэффициент потребления (m)	Кол-во блюд
1. Холодные блюда			
2. Первые блюда			
3. Вторые блюда			
4. Сладкие блюда			

ИТОГО:

Таблица

№ п/п наименов. блюд	Кол-во посетителей (N _д)	Норма потребления (H)	Кол-во блюд	
			л/кг/шт	в порциях
1. Горячие напитки				
2. Холодные напитки				
3. Кондитерские изд.				
4. Хлеб и хлебобулочные изделия				

ИТОГО:

3. Составление плана-меню

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню ассортиментный минимум для каждого предприятия, количество посетителей за день, наличие оборудования, квалификацию поваров.

План-меню следует составлять по форме (образец):

Таблица

Выход, гр	№ по Сборнику рецептур	Наименование блюд	Кол-во блюд	Ответственный за приготвл. (повар)
1	2	3	4	5
I. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ				
	121	Окунь заливной	50	
	141/819/90	Ростбиф хол. с гарн.	60	
	52	Салат витаминный	150	
	96	Икра баклажанная	110	
II. КИСЛО-МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ				

	4	Сыр голландский	30	
	3	Масло сливочное	50	
		Кефир с сахаром	50	
		ВСЕГО:		и т. д.

Примерный ассортимент определяет количество наименований блюд, их характер, предоставляя свободу выбора блюд в установленных правилах для данного типа предприятия.

Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором, перечень блюд и закусок, указанных в меню, должен выдерживаться в течение всего рабочего дня предприятия.

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;
- 2) мясная гастрономия — холодные блюда из мяса и мясопродуктов,
- 3) холодные блюда из домашней птицы и дичи, салаты и винегреты; сыры,
- 4) масло сливочное и различные молочные продукты.
- 2) горячие закуски;
- 3) супы: прозрачные, заправочные, пюреобразные, холодные;
- 4) вторые горячие рыбные блюда: рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная запеченная, блюда из котлетной массы;
- 5) вторые горячие мясные блюда: вареное, жареное и тушеное мясо, блюда из домашней птицы и дичи жаренные и тушеные, блюда из котлетной массы, блюда из субпродуктов;
- 6) блюда из овощей;
- 7) блюда из круп, бобовых, макаронных изделий и мучные;
- 8) блюда из яиц и творога;
- 9) сладкие блюда;
- 10) горячие напитки;
- 11) холодные напитки собственного производства;
- 12) 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.

4. Составление таблицы и графика реализации блюд и напитков

На основании таблицы загрузки зала и плана-меню количество блюд того или иного наименования за каждый час работы предприятия определяем по формуле:

$N_{\text{час}} = N_{\text{день}} \cdot K$, где

$N_{\text{день}}$ – общее количество блюд данного вида;

K – коэффициент пересчета блюд.

Полученные данные сводим в таблицу:

Таблица

№ п/п	Наименование блюд	Кол-во блюд за день	10/11	11/12	12/13

По составленным формулам вначале производим расчет коэффициента пересчета блюд за каждый час работы предприятия (Таблица №1), но только тех,

которые готовятся в холодном цехе (холодные блюда и закуски, сладкие блюда,

холодные напитки и холодные и сладкие супы), или в горячем цехе (первые, вторые блюда, горячие напитки, гарниры, горячие закуски). Полученные при расчете данные оформляем в виде таблицы:

5. Расчет потребного количества сырья весом брутто и нетто для цеха и магазина кулинарии

Оформляем в виде таблицы:

Таблица

№ п/п	Наименование продуктов	Наименование блюда (салат из помидоров)			
		№ по сборнику рецептур 58			
		Брутто		Нетто	
		1 п. п.	1 п. п.
1.	Помидоры свежие	71,8		61	
2.	Лук зеленый	25		20	
3.	Сметана	20		20	

6. Подбор оборудования

ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Основным холодильным оборудованием производственных цехов являются холодильные шкафы, сборно-разборные камеры и охлаждаемые емкости в секционных столах.

Номенклатура холодильного оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка	Вместимость, кг	Габариты			Полезный объем
			Длина	Ширина	Высота	
Холод. Шкаф	ШХ-0,40М	60	750	750	1810	0,29
Холод. Шкаф	ШХ-0,80М	140	1500	750	1810	0,68
Холод. Шкаф	ШХ-0,80М	150	1200	800	1920	0,71
Холод. Шкаф	ШХ-0,56	90	1500	900	1900	0,45

Холод. Шкаф	ШХ-1,12	200	1570	785	2055	0,98
Холод. Шкаф	ШХ-0,71	120	800	800	2000	0,56
Холод. Шкаф	ШХ-1,40К	180	1500	800	2000	1,10
Холод. Шкаф	ШХ-1,40	220	1500	800	2000	1,10
Стол с охлаждаемым шкафом	СОЭИ-2	55	1680	840	1030	0,30
Стол с охлаждаемым шкафом и горкой	СОЭИ-3	60	1680	840	1030	0,30
Секция низкотемпературная	СН-0,15	30	1260	800	920	0,35
Прилавок низкотемпературный	ПХН-1-0,4	70	2000	800	920	0,35

7. Подбор немеханического оборудования

К немеханическому оборудованию предприятий общественного питания относятся: производственные столы, моечные ванны, стеллажи и т. д.

Номенклатура немеханического оборудования

Наименование оборудования	Тип, марка	Габариты		
		Длина	Ширина	Высота
Секция-стол с моечной ванной	СВСМ	1470	840	860
Стол производственный	СП	1450	840	860
Стол производственный	СП	1050	840	860
Стол производственный модулированный	СПСМ	1450	840	860
Стеллаж передвижной	СПП	1050	630	2000
Моечная ванна на одно отделение	ВМ-1СМ	1050	840	860
	ВМ2-1СМ	1680	840	860
	ВМ3-1СМ	1680	840	860
	ВМ-1	840	840	860
Моечная ванна передвижная	ВПСМ	840	630	860

8. Подбор кухонного инвентаря и посуды для цеха

Подбор инвентаря производим согласно норм оснащения кухонным инвентарем

и посудой, утвержденных приказом МТ СССР от 09.02.73 г. № 38, введенным в

действие с 1 августа 1973 года (см. Справочник руководителя предприятия общественного питания, 1976 г., стр. 340—342).

Таблица

Составляем таблицу оснащения кухонным инвентарем и посудой:

Наименование инвентаря	Ед. изм.	Количество мест норма оснащения

Примерная тематика курсовых работ

1. Организация работы холодного цеха кафе на 75 (50, 30 и 25) мест.
2. Организация работы кафе – молодежное на 50 (40) мест.
3. Организация работы детского кафе на 50 (40, 30 и 25) мест.
4. Организация работы кафе – мороженое на 75 (50, 40, 30 и 25) мест.
5. Организация работы кафе – кондитерское на 50 (40, 30) мест.
6. Организация работы закусочной общего типа на 30 (25, 20) мест.
7. Организация работы кулинарного цеха специализированных закусочных (пиццерии, шашлычные, пельменные, пирожковые, сосисочные, блинные и др.) на 75, 60, 50, 40, 30, 25 мест.
8. Организация работы баров 1 класса (высшего, люкс), (пивных, молочных, винных, коктейль - баров, гриль – баров) на 50, 40, 30, 25 мест.
9. Организация работы холодного цеха столовой при производственном предприятии на 50 (60, 75, 100, 150) мест
10. Организация работы горячего цеха столовой при высшем учебном заведении на 50, 75, 100, 150 мест.
11. Организация работы горячего цеха столовой при производственном предприятии на 75, 100, 150 мест с дополнительной реализацией 40%, 50%, 30% через кулинарный магазин.
12. Организация производства готовой продукции; производство полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя).
13. Организация работы горячего цеха школьной столовой на 100 (150, 200) мест.
14. Организация работы холодного цеха диетической столовой на 75, 100 мест.
15. Организация работы горячего цеха ресторана 1 класса люкс на 40, 50, 60, 75, 100, 150, ст.
16. Организация работы холодного цеха ресторана, специализирующегося на национальной кухне (русской, итальянской, немецкой и др.) на 40, 50, 75, 100, 150, 200 мест.
17. Организация работы холодного цеха рыбного ресторана на 40, 50, 75, 100, 150 мест.
18. Организация производства полуфабрикатов в рыбном цехе.
19. Организация работы горячего цеха ресторана при гостинице 1 класса (высшего класса, класса Люкс) на 50, 75, 100, 150 мест.
20. Организация производств готовой продукции, производства полуфабрикатов в заготовочных цехах (по заданию преподавателя).

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

А) Основная литература

1. А.А. Радченко Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-Дону: издательство Феникс. 2016.

2. Золлин Ф.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования, Москва: издательство Академия, 2017.

3. Кащенко Б.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания. Учебное пособие. Москва: издательство Инфра-М, 2018.

4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Москва: издательство ОИЦ "Академия", 2019.

5. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. Москва: издательство ОИЦ "Академия", 2015.

Б) Дополнительная литература

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник. Москва : издательство Дашков и К, 2015.

2. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Практикум Москва : издательство Дашков и К, 2016.

3. Качурина Т.А. Кулинария. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2016.

4. Ковалев Ю. Нормативные документы для предприятий общественного питания. Москва: издательство Дело и сервис, 2016.

5. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Методические указания к лабораторным работам. Казань: издательство КГТУ, 2017

4. Пивоваров К.В., Васюкова А.Т., Пивоваров В.И. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Москва : издательство Дашков и К, 2017.

5. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2016.

В) Электронные издания:

1. <http://mir-restoratora.ru/> - Мир ресторатора

2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник. Москва : издательство Дашков и К, 2014.

3. Васюкова А.Т. Проектиро

4. вание предприятий общественного питания. Практикум Москва : издательство Дашков и К, 2013.

5. Пивоваров К.В., Васюкова А.Т., Пивоваров В.И. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Москва : издательство Дашков и К, 2014.

6. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Методические указания к лабораторным работам. Казань: издательство КГТУ, 2014.

7. <http://www.pitportal.ru/director/10893.html>-все - Все для общепита в

России

8. <http://ytechnolog.ru/books.html> - Я Технолог
9. www.businesspress.ru- Деловая пресса. Электронные газеты
10. www.consultant.ru - Консультант Плюс
11. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
12. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - Технология ПОП - лекции
13. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
14. <http://lojechka.ru/> - здоровое питание детей
15. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
16. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
17. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
18. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
19. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал, где содержатся образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов. Учебные, научно-популярные, познавательные и другие материалы по основным школьным дисциплинам. Вопросы здоровья и психологии школьников. Газета "Первое сентября" и приложения к ней. Правовая база. Национальные образовательные порталы. Единая образовательная среда школы.
20. <http://aboutstudy.ru> - Образовательный портал представляет собой фундаментальный образовательный ресурс, содержащий в себе массу полезной информации: базу данных образовательных учреждений, информацию об образовательных системах стран мира, стипендиях и грантах, библиотеках, а также аналитические статьи о высшем, среднем и бизнес-образовании, новости науки и образования.
21. <http://www.heliosway.ru> - На сайте - всё для школьников, абитуриентов и студентов: всесторонняя помощь, информация. Новости в образовании. Электронные учебники. Организация репетиционных занятий, решение курсовых, подготовка рефератов, подготовка к контрольным работам и экзаменам.
22. <http://www.rsl.ru/> - Сайт Российской государственной библиотеки (электронный каталог изданий, поиск по каталогу, полезные ссылки, информация для посетителей библиотеки)
23. <http://www.informika.ru/text/inftech/edu/> - Ссылки на компьютерные обучающие системы, программы, тесты, а также учебные материалы по различным дисциплинам
24. <http://encycl.yandex.ru/> - Яндекс энциклопедия. Включает в себя содержание около 15 энциклопедий и 218041 статей, касающихся, практических, всех предметов. Поисковая система позволяет искать статьи по интересующему вопросу
25. <http://www.kulinariya.su/> Кулинария Кулинарные рецепты с фотографиями.

26. <http://www.kulina.ru/> Kulina.ru. Кулинария. Кулинарные рецепты. Кулинарная книга. Домашние заготовки.
27. <http://www.1001recept.com/> Кулинария 1001 рецепт. Путешествие в страну Кулинария.
28. <http://varimparim.ru/> Варим. Парим. Кулинария.
29. <http://www.smakov.ru> - Вкусные Кулинария, рецепты!
30. <http://www.gurmania.ru> - GurMania.ru - ГурМания, Кулинария, рецепты
31. <http://www.russianfood.com> - Вкусно с RussianFood.com! Рецепты
32. <http://www.meals.ru> - Meals.ru - Еда, Рецепты, Кулинария
33. <http://www.ekulinar.ru> - Кулинария, рецепты салатов, шашлыка, пиццы, первых и вторых блюд.
34. <http://www.povara.ru> - Кулинария, рецепты приготовления блюд. Кулинария на Повара.ру
35. <http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy>
36. <http://www.studfiles.ru>
37. <http://prozakon.su/a364>
38. <http://pda.coolreferat.com/>
39. <http://www.coook.ru> - Каталог кулинарных рецептов - Рецепты и кулинарные премудрости.
40. www.gotovim.ru - Кулинария, рецепты / Готовим.РУ
41. www.cooking.ru - Кулинар - все о еде и кулинарии (Кулинария, рецепты, рецепты посетителей, советы)..
42. www.millionmenu.ru - Кулинария Миллион Меню - Кулинария, рецепты на каждый день и для праздничного стола.
43. <http://blines.ru> - Рецепты блинов.
44. <http://www.horeca.ru/> - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
45. <http://culinar.claw.ru/> - Кулинарная энциклопедия
46. <http://www.kuking.net/> - Кулинарные книги, рецепты. Оформление блюд

Пример составления списка использованных источников

Список использованных источников

Нормативно-правовые акты

1. Конституция Российской Федерации. - М.: Омега - Л, 2007. - 50 с.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Полный текст (части первая, вторая, третья и четвертая). – М.: Юркнига, 2007. - 500 с.
3. Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации. – М.: Норма, 2006. - 350 с.
4. Об общественных объединениях: федеральный закон от 19 мая 1995 № 82-ФЗ // Собрание законодательства Российской Федерации. 1995. - №21. - Ст.1930.
5. О рынке ценных бумаг: федеральный закон от 22 апреля 1996 № 39-ФЗ // Собрание законодательства Российской Федерации. – 1996. - № 21. – Ст. 125.
6. О государственной регистрации юридических лиц: федеральный закон от 08 августа 2001 № 129-ФЗ // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2001. - № 1 (ч. II). – Ст. 125.
7. О мерах по развитию федеральных отношений и местного самоуправления в Российской Федерации: указ Президента РФ от 27 ноября 2003 № 1395 // Собрание законодательства РФ. - 2003. - Ст. 4660.
8. Об утверждении форм документов, используемых при государственной регистрации юридических лиц, и требований к их оформлению: постановление Правительства Российской Федерации от 19 июня 2002 № 439 // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2002. - № 34. – Ст. 60.

Литература

9. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: Учебник. Москва : издательство Дашков и К, 2016.
10. Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания. Практикум Москва : издательство Дашков и К, 2017.
11. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Методические указания к лабораторным работам. Казань: издательство КГТУ, 2016.
12. Пивоваров К.В., Васюкова А.Т., Пивоваров В.И. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. Москва : издательство Дашков и К, 2017.
13. Семиряжко Т.Г. Кулинария: контрольные материалы. Учебное пособие для начального образования. Москва: издательство Академия, 2018.
14. Устав закрытого акционерного общества «ИнформРесурс», утв. Общим собранием акционеров 19 апреля 2017. – 48 с.

Электронные и Интернет-ресурсы

15. Президент [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://kremlin.ru>. – (Дата обращения – 10.12.2013).

16. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>. – (Дата обращения – 01.12.2013).

Дагестанский государственный университет народного хозяйства
Бизнес-колледж
Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

«Закрепить тему работы»
зав.кафедрой к.э.н., доцент
Келеметова С.И.

« ____ » _____ 20 ____ г.

Зав.кафедрой «Маркетинг и коммерция»
к.э.н., доцент Келеметова С.И.
студентки ____ курса, ____ группы
специальность 19.02.10. Технология продукции
общественного питания

(Ф.И.О. студента)

Заявление

Прошу Вас закрепить за мной по дисциплине «Организация
производства» следующую тему курсовой работы
« _____ »

(дата)

(подпись)