УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____Ю.Ю. Бесова
« ___» _____ 2021 г.

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
отделения сервиса
Протокол № ____ от «27» августа 2021 г.
Председатель МК_____Т.Ю. Бесчетвертева

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

по междисциплинарному курсу

МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала

Профессиональный модуль

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Квалификация: специалист поварского и кондитерского дела

Ульяновск, 2021 г.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 170519 от 19 05. 2017 г.
По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Авторы (разработчики):

УТПиТ преподаватель - Еграшкина Татьяна Николаевна - преподаватель высшей квалификационной категории.

© ОГБОУ СПО

УТПиТ, 2021 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ:

ВВЕДЕНИЕ ……..4

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ ……5

2. ПОДГОТОВКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ…… 6

3. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ ……6

4. ВЫБОР ТЕМЫ …… 13

5. ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ ЛИТЕРАТУРЫ И СОСТАВЛЕНИЕ СПИСКА ЛИТЕРАТУРЫ…… 13

6. СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА ……15

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ, ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И РАССМОТРЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ……17

8. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ …… 17

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ …… 18

10. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ …… 20

11. ЛИТЕРАТУРА …… 30

ПРИЛОЖЕНИЯ …… 31

ВВЕДЕНИЕ

Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения междисциплинарного курса МДК 06.01 Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала
с целью:
- систематизации, закрепления и углубления полученных теоретических знаний и практических умений;
- выработки умения анализировать современные тенденции в сфере общественного питания и ресторанного бизнеса, делать на основе этого обоснованные теоретические и практические выводы;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- формирование навыков работы с профильной литературой: статьями из журналов и газет, сборниками;
- выработки навыков оформления выводов и предложений по теоретической и практической частям курсовой работы.

Выполнение курсовых работ направлено на формирование профессиональных компетенций:

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

Существенным моментом работы над темой курсовой работы является возможность индивидуальной работы студента с преподавателем – руководителем курсовой работы. С руководителем студент согласует тему работы, её структуру и план, обсуждает основные идеи работы. Руководитель курсовой работы контролирует организацию процесса написания работы, ритмичность выполнения работы, своевременность завершения её этапов, оказывает студенту методическую помощь. Студент несёт ответственность за качество и своевременность выполнения исполнения работы.

Методические рекомендации предназначены для руководителей курсовых работ и студентов. В них даны конкретные требования по написанию и оформлению курсовых работ, разработанные в соответствии с действующими нормативными документами.

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Тема курсовой работы должна быть актуальной в практическом плане. Выбор темы и обоснованность ее значимости осуществляется студентом при помощи руководителя курсовой работы – одного из преподавателей. В данных Методических рекомендациях предлагается примерная тематика курсовых работ. По просьбе студента за ним может быть закреплена индивидуальная тема, согласованная с руководителем курсовой работы.

В ходе написания курсовой работы проводится вводное групповое консультирование по вопросам общего характера, возникающим в процессе выполнения курсовой работы. Вводные групповые консультации обязательны для посещения.

Индивидуальное консультирование проводится в соответствии с графиком консультаций руководителя курсовой работы. Подготовленная к защите курсовая работа должна быть сдана не позднее, чем за месяц до сессии.

2. ПОДГОТОВКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна выполняться по следующим этапам:

1. Выбор темы на основании предложенной тематики, ее согласование с руководителем и регистрация.
2. Определение организации питания, на базе которой будет выполняться курсовая.
3. Составление библиографии, изучение источников и литературы по проблеме, сбор необходимых материалов.
4. Сбор практических данных, произведение необходимых расчетов, проведения анализа и проработка практических рекомендаций по выбранному объекту исследования.
5. Обработка полученных материалов, их анализ и систематизация, обоснование выводов, разработка предложений.
6. Написание и оформление курсовой работы.
7. Защита курсовой работы.

Предполагается изучение существующих нормативных документов, законодательных и ведомственных актов, литературных источников отечественных и зарубежных авторов. Все использованные при написании курсовой работы источники должны быть указаны в списке, помещаемом в конце работы.

Важными требованиями к содержанию курсовой работы являются:

- логическая последовательность изложения содержащегося в ней материала;
- точность определений, формулировок и терминов;
- точность выполнения сквозного расчета экономических показателей;
- обоснованность выводов, и соблюдение норм научной этики;
- теоретические положения курсовой работы должны быть проиллюстрированы примерами (наличие примеров обязательно);
- практические рекомендации для повышения эффективности работы исследуемой организации питания;
- содержание курсовой работы, рассматриваемые вопросы должны раскрывать тему.

Результаты выполненной работы должны быть изложены в письменном виде (выполненном на компьютере) и аккуратно сброшюрованы. Кроме того, следует подготовить устный доклад для предзащиты курсовой работы. С материалами выполненной курсовой работы предварительно знакомится руководитель курсовой работы. В ходе предзащиты работа обсуждается, и вырабатываются рекомендации по устранению выявленных недостатков. Подготовленная к защите курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с изложенными в рекомендациях требованиями.

3. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Общий объем курсовой работы должен составлять 30-35 страниц без учета приложений, страницы которых не нумеруются. Работа должна быть отредактирована, вычитана и сброшюрована.

На титульном листе ставится подпись руководителя, удостоверяющая готовность курсовой работы.

Курсовая работа должна содержать следующие структурные элементы в ниже приведенном порядке их расположения:

- титульный лист (см. приложение 1);
- содержание, в котором указываются номера страниц всех структурных частей работы: введения, разделов плана курсовой работы, заключения, списка литературы и приложений;
- введение, в котором указываются актуальности выбранной темы, и цель научного исследования данной курсовой работы; (объем 2 страницы машинописного текста);
- основная часть работы, включающая не более 4 разделов. Каждый раздел должен начинаться с заголовка, точно повторяющего вопрос плана;
- заключение, в котором делаются основные выводы (по итогам рассмотрения каждого вопроса, главы), обосновываются возможные пути решения поставленных задач. Объем 2 страницы машинописного текста;
-приложения, в которых могут приводиться таблицы и другие дополнительные материалы исследования. В тексте курсовой работы
материалы приложения необходимо использовать, делая ссылку на приложение;
- список литературы (не менее 15) и других источников, на основе которых написана курсовая работа.

Текст работы должен удовлетворять следующим основным требованиям:

- содержать последовательное изложение сущности рассматриваемых вопросов;
- содержать соответствующий понятийный и терминологический аппарат;
- иметь приемлемый уровень языковой грамотности, включая владение специальной терминологией и аббревиатурами;
- содержать фактический материал.
- тщательно отредактирован;

Оформление должно соответствовать требованиям ГОСТ Р 7.0.97-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация.

Требования к оформлению документов (утв. Приказом Росстандарта от 08.12.2016 N 2004-ст) (ред. от 14.05.2018), *ГОСТ 7.1. –2003* «Библиографическая запись. Библиографическое описание», ГОСТ 7.82. –2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов» и (или) другим нормативным документам (в т.ч. документам СМК).

Работа выполняется на одной стороне стандартного листа форматом А4 в машинописном варианте с полями: левое – 30 мм, правое – 10мм, нижнее – 20 мм, верхнее – 20 мм. Шрифт TimesNewRoman 14, межстрочный интервал – одинарный.

Страницы курсовой работы должны быть пронумерованы. Номера страницы проставляются, начиная с третьей страницы, посередине нижнее поля документа на расстоянии не менее 10 мм от верхнего края листа. На титульном листе и листе «содержание» номер не проставляется.

Все разделы работы должны иметь заголовки и номера в соответствии с содержанием работы. Между заголовком и началом текста пропустите одну строку. Номера разделов работы обозначаются арабскими цифрами и совпадают с планом. Каждый раздел работы следует начинать с новой страницы (листа).

Текст каждой части работы делится на абзацы, охватывающие законченные логические элементы работы. Абзацы не должны быть большими.

Заголовки разделов пишутся симметрично тексту, полностью заглавными буквами, например ВВЕДЕНИЕ, заголовки подразделов – с красной строки.

Цифровой материал в курсовой работе, как правило, оформляют в виде таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей, а также сопоставимости информации, полученной из разных источников. Все иллюстративные материалы: таблицы, рисунки, схемы, диаграммы, графики должны иметь название и номер. Слово «Таблица» пишется полностью, а слово «Рисунок» - сокращенно. Например, Рис. 3.1. (первый рисунок третьего раздела). Допускается и сквозная нумерация таблиц. Название таблицы должно быть точным и кратким и отражать её основное содержание, место и время. Не рекомендуется переносить таблицы с одной страницы на другую.

Располагают таблицы на странице обычно вертикально, но помещенные на отдельной странице таблицы могут быть расположены горизонтально, причем головка таблицы должна размещаться в левой части страницы. 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.

Например:

Таблица 2.1 Ассортимент и объем выпуска основных видов продукции по предприятию за 2019 год

Наименование товара	**Ед. измер.**	**Объем выпускаемой продукции за 2020 год**	
		кол-во	**уд. вес, %**
1. Мясо с субпродуктами	т	14620	39,3
2. Колбасные изделия	т	14875	39,9
3. Полуфабрикаты	т	1879	5,0
4. Консервы	туб	3265	8,8
5. Жир пищевой	т	654	1,8
6. Сухие корма	т	1853	4,9
7. Жир технический	т	97	0,3
ИТОГО		37243	100

Таблица 2.2 Удельный вес кварталов в годовом розничном товарообороте, %

Квартал	**Фактически за прошлый год**	**Отчетный год**		**Отклонение**	
		План	**Факт**	**От плана**	**От прошлого года**
I	23,7	23,6	24,1	- 0,5	+ 0,4
II	25,6	25,5	25,3	- 0,2	- 0,2
III	23,7	23,9	24,4	- 0,5	+ 0,6
IV	27,0	27,0	26,2	- 0,8	- 0,8
Всего за год	100,0	100,0	100,0	-	-

Таблица 2.3 **ОЦЕНКА ПЛАНА ВАЛОВОГО ТОВАРООБОРОТА, тыс. рублей**

Показатель	Фактически за прошлый год 2017		Отчетный год 2020				% выполнения плана	Отклонение				В % К прошлому году
			план		Фактически			От плана		От прошлого года		
	Сумма (т.р.)	Удельный вес %	Сумма (т.р.)	Удельный вес %	Сумма (т.р.)	Удельный вес %		В сумме	Удельный вес %	В сумме	Удельный вес %	
1.Розничный товарооборот в действующих ценах	**6408,9**	**94,5**	**8011**	**93,3**	**7683,9**	**93,1**	**95,9**	**-327,1**	**-0,2**	**+1275,0**	**-1,4**	**119,9**
2.В том числе розничная реализация собственной продукции в действующих ценах	**5754,7**	**84,9**	**7200,2**	**83,9**	**7008,6**	**85**	**97,3**	**-191,6**	**+1,1**	**+1253,9**	**+0,1**	**121,8**
3.Оптовая реализация собственной продукции в действующих ценах	**370,2**	**5,5**	**570,8**	**6,7**	**565,7**	**6,9**	**99,1**	**-5,1**	**+0,2**	**+195,5**	**+1,4**	**152,8**
4.Реализация продукции собственного производства (стр.2+стр.3) в действующих ценах	**6124,9**	**90,4**	**7771**	**90,6**	**7574,3**	**91,8**	**97,5**	**-196,7**	**+1,2**	**+1449,4**	**+1,4**	**123,7**
5.Общий объем товарооборота (валовой) (стр.1+стр.3) в действующих ценах	**6779,1**	**100,0**	**8581,8**	**100,0**	**8249,6**	**100,0**	**96,1**	**-332,2**	**-**	**+1470,5**	**-**	**121,7**

В текстовом документе для наглядности, доходчивости и уменьшения физического объема сплошного текста следует использовать иллюстрации (схемы, диаграммы, графики).

Иллюстрации в работах следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Название рисунка пишется под рисунком, рядом с ее номером.
Например:

Рисунок 1.3 Динамика товарооборота

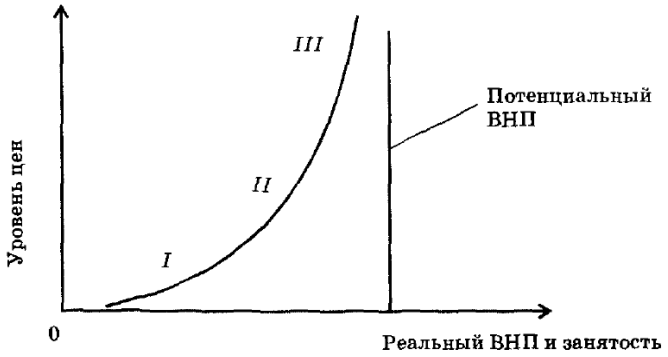

Рисунок 2.1 Уровни цен и занятость

Схема - это изображение, передающее обычно с помощью условных обозначений и без соблюдения масштаба основную идею какого-либо устройства, предмета, сооружения или процесса и показывающее взаимосвязь их главных документов.

Диаграмма - это графическое изображение, наглядно показывающее функциональную зависимость двух и более переменных величин; способ наглядного представления информации, заданной в виде таблиц чисел. Оформление диаграмм, изображающих функциональную зависимость двух или более переменных. Значения переменных величин следует откладывать на осях координат в линейном или нелинейном (например, логарифмическом) масштабах изображения. Масштаб может быть разным для каждого направления координат. В прямоугольной системе координат независимая переменная величина, как правило, откладывается на горизонтальной оси (оси абсцисс). Положительные значения величин откладываются вправо и вверх от точки начала отсчета. В полярной системе координат положительное направление угловых координат должно соответствовать направлению вращения против часовой стрелки, а начало отсчета углов (угол 0) должно находиться на горизонтальной или вертикальной осях.

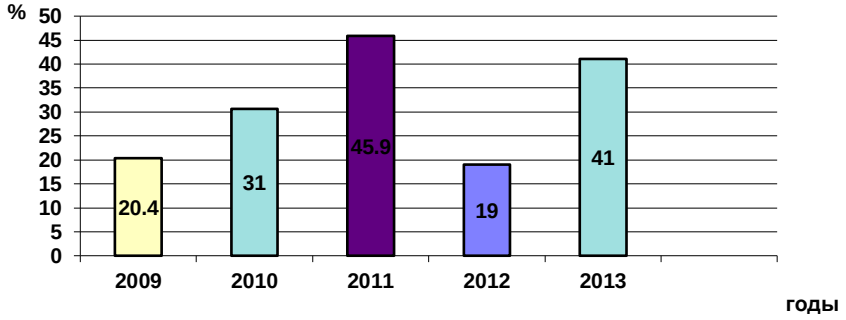

Рисунок 2.4 Динамика продаж продукции в суши-барах

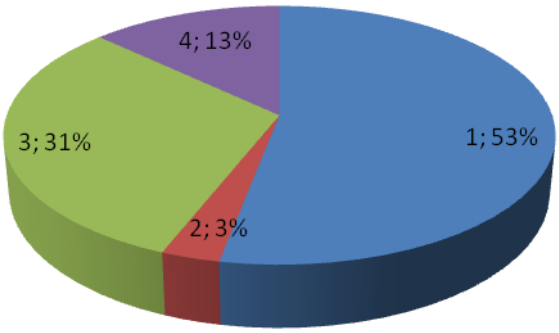

Рисунок 2.5 Структура потребительских расходов на конец 2020 года:

1 – продукты питания; 2 – алкогольные напитки; 3 – непродовольственные товары;

4 – оплата услуг

Диаграммы эффективны в тех случаях, когда их точность не является основной задачей, а необходимо путем глазомерной оценки быстро определить превосходство одного процесса или явления над другими.

Необходимые качества любого рисунка - наглядность, графическая выразительность и ясность.

В дипломных работах формулы следует нумеровать в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например: (4.2).

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы и уравнения необходимо оставлять не менее одной свободной строки. В качестве символов физических величин в формуле следует применять обозначения, установленные соответствующими нормативными документами. Пояснение символов и числовых коэффициентов, если они не пояснены ранее, должны быть приведены непосредственно под формулой. Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности, в которой символы приведены в формуле. Первая строка пояснения должна начинаться со слова «где» (без двоеточия).

Например: *Индекс физического объема товарооборота* определяется по формуле:

$$I\text{ф} = \frac{\sum_{i=1}^{n} p_{i0} q_{i1}}{\sum_{i=1}^{n} p_{i0} q_{i0}},$$

где p_0 — цена *i*-го товара в базисном периоде;

p_1 — цена *i*-го товара в отчетном периоде;

q_0 — количество *i*-го товара, реализованного в базисном периоде;

q_1 — количество *i*-го товара, реализованного в отчетном периоде;

i — вид товара;

n — число видов товаров.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяют запятой. Порядок изложения математических уравнений такой же, как и формул.

В курсовых работах - допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами, например: с. - страница; г. - год; гг. - годы; мин. - минимальный; макс. - максимальный; абс. - абсолютный; отн. – относительный.

Приложения оформляются как приложение курсовой работы после списка ЛИТЕРАТУРЫ, располагая их в порядке ссылок в тексте. Каждое приложение следует начинать с нового листа в правом верхнем углу словом «Приложение» и нумеровать их последовательно арабскими цифрами без знака «№». В левом нижнем углу приложения указывается, на основании каких материалов оно составлено. Подстрочные ссылки приводятся во всех случаях, когда используются и цитируется произведения других авторов, источники и литература – это требование является обязательным с точки зрения научной этики. Кроме этого, подстрочными ссылками следует подтверждать все факты, приводимые в тексте курсовой работы цифры и другие конкретные данные, заимствованные из источников литературы.

Ссылки нумеруются в сквозном порядке арабскими цифрами в пределах каждой части курсовой работы (введения, разделов и заключения). В повторных ссылках на одну работу одного и того же автора можно опустить указания на название работы, наименование мест издания, издательства и года издания (приложение. По окончании работа подписывается автором с указанием инициалов и фамилии, а также даты завершения работы.

Курсовая работа (проект) должна быть сшита в папку-скоросшиватель, иметь титульный лист, оформленный в соответствии с Приложением 1. К заднему корешку подшивается пустой файл, в который впоследствии вкладывается задание (см. приложение 2), индивидуальный план – график выполнения курсовой работы (см. приложение 3), отзыв руководителя и рецензия (см. приложение 6).

Титульный лист подшивается внутри вместе с работой.

После титульного листа подшивается содержание, которое рекомендуется формировать автоматически.

На внутреннюю сторону задней обложки папки приклеивается конверт,

который вкладывается CD-R (флеш-карта) диск с записанной на него в текстовом виде работой и презентацией, представленной для защиты КР.

4. ВЫБОР ТЕМЫ

Студент выбирает тему, конкретизируя один из пунктов предложенной тематики с учетом предприятия, согласовав её с руководителем (см. приложение 4). Представленная тематика курсовых работ является примерной. В отдельных случаях (в индивидуальном порядке) студент только по согласованию с руководителем может выполнять курсовую работу по другой актуальной профессионально ориентированной теме или теме, связанной с проблемами практики. Для закрепления выбранной темы руководитель курсовой работы оформляет протокол для каждой группы, и студент ставит подпись напротив выбранной темы. (см. приложение 5)

5. ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ ЛИТЕРАТУРЫ И СОСТАВЛЕНИЕ СПИСКА ЛИТЕРАТУРЫ

После выбора темы, согласования плана работы с руководителем можно приступить к подбору необходимой литературы (не менее 15 источников). Литература подбирается студентами самостоятельно. При выполнении курсовой работы студенту рекомендуется использовать первоисточники и монографии, учебники, учебные пособия, справочники, а также статьи, публикуемые в журналах и газетах. Кроме того законы Российской Федерации, постановления Правительства РФ и др. Чтение книг и статей нужно начинать в порядке, обратном хронологическому, т.е. вначале целесообразно изучить самые свежие публикации. Пользоваться электронными ресурсами информации, в том числе сайтами.
Подбирая литературу, нужно стремиться использовать больше новейших изданий. Литература по теме курсовой работы может быть подобрана студентом с помощью предметных и алфавитных каталогов библиотеки. Для этих целей могут быть использованы указатели журнальных статей, специальные библиографические справочники, тематические сборники литературы, периодически выпускаемые отдельными издательствами. При поиске по периодическим изданиям рекомендуется воспользоваться журналами, близкими к проблемам курсовой работы. В последних номерах года, как правило, печатаются полные списки всех статей, опубликованных в журнале в течение года. На основании этого списка студент может выбрать наиболее для него интересные статьи, опубликованные в данном журнале за год. Можно расширить поиск на основе уже подобранных книг. При работе с различными публикациями студентам рекомендуется обращать внимание на сноски и библиографические списки, приводимые в них. Это поможет расширить круг поиска и даст студенту информацию о дополнительных источниках. Существенно облегчает подбор новой литературы, поступившей в библиотеку. Для этого можно использовать два пути поиска, набрав на компьютере: или ключевые слова, связанные с избранной темой курсовой работы, если студент еще не знаком с авторами, занимающимися данной проблемой, или фамилию автора учебника (монографии, журнальной статьи). При работе с литературой

необходимо помнить, что самая свежая информация может быть получена, из статистических сборников, сборников конференций, сборников трудов вузов и научно-исследовательских институтов, периодических специализированных информационно-аналитических журналов: «Ресторатор», «Империя вкуса», «Вкус Гид: ресторация», «Гастроном», «Лидер Продаж» «Гостиница и ресторан», «Бизнес и управление», «Еда-Афиша», «Империя холода», «Линия вкуса», «Оборудование для торговли и общепита», «Общепит: бизнес и искусство», «Партнер: Кондитер, Хлебопек», «Пекарня», «Посуда», «ПродИндустрия» «Продуктовый бизнес», «Продукты и прибыль», «Профессиональная кухня», «Ресторанное и Гостиничное дело», «Ресторанные ведомости», «РесторановедЪ», «Современный ресторан», «Торговое оборудование в России», «ШЕФАРТ», в которых публикуются результаты исследования ученых и практиков по проблемам качества, безопасности пищевых продуктов, новейшим технологиям. Информацию сети Интернет: Интернет версии печатных научных журналов, Научные электронные библиотеки, Электронные журналы, сайты коммерческих исследовательских служб и т.п.Профессиональные сайты

- www.creative-chef.ru - Центр ресторанного партнерства "Креатив - шеф"
- www.chefexpert.ru - сайт программы для расчета калорийности блюд и составления технологической документации на блюда «Шеф – эксперт»
- www.allcafe.info – рейтинг ресторанов. Отдельный раздел для профессионалов общественного питания
- www.chefcompany.ru – Федерация профессиональных поваров и кондитеров России
- www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
- www.cookery.ru – кулинарный портал
- www.foodpages.ru – портал для пищевой промышленности России
- www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
- www.gurman.ru – ресторанный гид
- www.horeca.ru – портал для специалистов HoReCa
- www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
- www.kulinar-kama.ru - Региональная Ассоциация Кулинаров Закамья
- www.menu.ru – все рестораны Москвы
- www.millionmenu.ru - масса полезной и интересной информации из мира еды.
- www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
- www.product.ru - отраслевой интернет-портал для пользователей сферы пищевого, сельскохозяйственного производства и торговли, фирм-поставщиков пищевого оборудования, упаковки, транспортных услуг.
- www.resto.ru – ресторанный гид
- www.restoran.ru – рестораны Москвы. Отдельный раздел для профессионалов
- www.restoranoff.ru – портал для гостиничного и ресторанного бизнеса
- www.restorate.ru – рейтинг ресторанов
- www.restorus.com - сайт, посвящённый новостям и технологиям сферы общественного питания. Проект Национальной Торговой Ассоциации
- www.restus.ru – ресторанный бизнес, как открыть ресторан
- www.russianfoods.com – онлайн - магазин русских продуктов и каталог русских

рецептов.

- www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России
- www.pir.ru – сайт проекта «Пир». Выставка индустрии гостеприимства.

При ссылке на книгу (статью, документ) в тексте сноски указываются ее полные библиографические данные и номер соответствующей страницы. Из всех возможных вариантов оформления сносок наиболее предпочтительным является вариант постраничных сносок со сквозной нумерацией. Во-первых, постраничные сноски, особенно в случае смысловых ссылок, существенно удобнее для чтения и работы с текстом. Во-вторых, при внесении изменений и дополнений при работе над текстом курсовой работы, оформленные таким образом сноски, практически «застрахованы» от сбоя в нумерации. Данное обстоятельство существенно облегчает студенту работу над текстом и экономит время. Современные текстовые редакторы Microsoft Word позволяют устанавливать в автоматическом режиме сноски такого вида.

Необходимо самостоятельно составить список литературы к выбранной теме. Главная задача – отобрать такие источники, в которых освещается современная трактовка вопросов предварительного плана. Список литературы начинается с названий официальных документов (законов, указов, постановлений), далее указываются монографии и книги в алфавитном порядке авторов или названий работ; затем в алфавитном порядке указываются статьи из журналов, газет, справочники, энциклопедии, словари, статистические сборники. В список нужно включать не только те произведения, на которые делались ссылки в курсовой работе, но и те, с которыми студент знакомился в процессе написания работы и которые помогли ему в понимании тех или иных положений рассматриваемой проблемы. Если в используемом источнике даётся ссылка на другой источник, а с ним студент не ознакомился, то в список литературы нужно включать тот источник, который студент изучал.

6. СОСТАВЛЕНИЕ ПЛАНА

План – это основа, костяк работы. От правильного его составления во многом зависит структура, содержание, логическая связь частей курсовой работы и качество работы. План курсовой работы составляется в начале работы над темой, одновременно с подбором литературы и других источников. План – это перечень расположенных в определенной логической последовательности вопросов, которые автор хочет осветить в теме. Основное требование к плану – обеспечить раскрытие содержания темы. План отражает возможности и способности автора, логику его мышления.

План работы можно составить только после изучения соответствующего раздела курса МДК и проработки тематики. После уяснения содержания темы курсовой работы целесообразно составить предварительный вариант плана работы, который в дальнейшем необходимо согласовать с руководителем. План не следует перегружать большим количеством вопросов, так как это приведет к поверхностному изложению материала. Кроме введения, заключения, и списка литературы, основная часть работы должна включать 3-4 наиболее важных вопросов темы, раскрывающих ее содержание.

Введение. Здесь раскрывается актуальность и значение темы, формулируется основная цель работы и подчиненные ей более частные задачи. Введение должно быть кратким в пределах 1-2 страниц машинописного текста.

Актуальность. В этом пункте обосновывается выбор темы курсовой работы. Иными словами, студент должен аргументировано показать, что данная тема действительно представляет интерес для изучения и рассмотрения.

Цели и задачи курсовой работы. Цель формулируется студентом и выделяется во введении отдельным абзацем. Задачи исследования отражают основные промежуточные этапы работы, необходимые для достижения поставленной цели. Задачи исследования фактически будут отражать содержание основных разделов (глав, параграфов) работы, поэтому студенту необходимо обратить особое внимание на формулировку задач.

Описание структуры работы. В этом пункте коротко описывается содержание основных разделов работы: «о чем идет речь?». Данное описание не должно быть подробным, и, как правило, не занимает больше одного абзаца.

Описание списка литературы. Здесь указывается (без подробных библиографических указаний) на работы, каких ученых, практиков, на данные каких информационных источников опирался студент при подготовке работы.

Основная часть, раскрывающая содержание вопроса, уровень разработанности темы в теории и практике, посредством практического применения теоретических знаний к конкретной теме курсового проектирования.

ПРИМЕРНЫЙ ПЛАН КУРСОВОЙ РАБОТЫ

ВВЕДЕНИЕ

ГЛАВА 1 .Текущее планирование, координация деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

1.1 Характеристика исследуемой организации питания.

1.2 Характеристика подразделения (кухни ресторана, др. организации питания, кондитерского цеха).

1.3 Составление и адаптация схемы организационной структуры организации питания, схемы взаимосвязи подразделений.

1.4 Планирование, расчет и анализ основных производственных показателей.

ГЛАВА 2. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. (В.А. Беляева)

2.1 Миссия и концепция, ассортиментной политики современной организации питания.

2.2 Организация ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала.

2.3 Разработка расчетного плана-меню.

ГЛАВА 3. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

3.1. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ исполнителями. (1-2 листа)

3.2. Поощрения и дисциплинарные процедуры в организации; (2-3 листа)

3.3. Разработка и адаптация оценочного листа повара; (1-2 листа)

ГЛАВА 4. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

4.1 Разработка должностной инструкции повара, кондитера по профессиональным стандартам.(2-3 листа)

4.2 Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)

(3-4 листа)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ
ПРИЛОЖЕНИЯ

Заключение. Здесь содержатся выводы, к которым пришёл автор, характеризуется степень раскрытия темы, определяется, достигнуты ли цель и задачи работы. Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его следует писать кратко, на 1-2 страницы машинописного текста.

В процессе написания работы следует установить контакт с руководителем курсовой работы. Неясные вопросы, направления решения отдельных проблем должны обсуждаться с руководителем в оперативном порядке. Следует избегать двух крайностей: либо вообще пренебречь консультациями руководителя и представить ему готовую работу, либо пытаться получить от руководителя в готовом виде развернутый план работы, всю литературу к теме, не проявляя самостоятельного подхода.

В ходе проведения консультаций с преподавателем–руководителем Вы должны чётко установить, что подвергается критике (Ваши предложения, методология выдвижения предложений, композиция работы, язык и стиль или что-то другое) и что нужно сделать, чтобы недостатки исправить. К встрече с руководителем следует готовиться заранее для обсуждения конкретных возникших проблем.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ, ПОРЯДОК ПРЕДСТАВЛЕНИЯ И РАССМОТРЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ

Курсовая работа выполняется в сроки, определенные примерным учебным планом по специальности и графиком выполнения курсовой работы. Соблюдение графика выполнения курсовой работы является обязательным. Задание на выполнение работы должно быть получено с началом занятий в семестре. Законченная работа сдается в сроки, согласованные с преподавателем – руководителем курсовой работы.

Первое представление курсовой работы — не позднее месяца 2 до начала сессии. Это необходимо для того, чтобы было время для рецензирования курсовой работы, подготовки к защите или переработке с учетом замечаний, сделанных в рецензии.

Курсовая работа проверяется руководителем. Руководитель курсовой работы проверяет:

– соответствие содержания курсовой работы указанной теме;

– правильность оформления курсовой работы.

Срок проверки курсовой работы не должен превышать 10 дней. По итогам проверки делается вывод о допуске или необходимости доработки курсовой работы. Общим итогом проверки являются записи «допускается к защите» или «не допускается к защите», о чём делается соответствующая надпись на титульном листе курсовой работы. Последняя запись появляется, во-первых, когда курсовая работа не носит самостоятельного характера, списана из литературных или иных источников или, во-вторых, когда основные вопросы не раскрыты, или, в-третьих, когда в работе содержатся теоретические ошибки, или же, в-четвертых, когда работа оформлена неправильно.

Не допущенная к защите курсовая работа должна быть в двухнедельный срок переработана с учётом сделанных в рецензии замечаний. Менять тему курсовой работы не разрешается. Повторная работа представляется на проверку вместе с первоначальным вариантом.

8. ПОДГОТОВКА К ЗАЩИТЕ И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Защита курсовой работы студентами проводится до экзаменационной сессии; студентами заочной формы обучения — по расписанию во время сессии. Индивидуальная защита курсовой работы принимается комиссией, в состав которой включаются руководитель по данной теме и один-два преподавателя. На защите студент должен: раскрыть основное содержание работы, обосновать свою точку зрения по излагаемым вопросам, ответить на вопросы, поставленные в рецензии, а также на дополнительные вопросы, поставленные в процессе защиты.

Оценка курсовой работы определяется после её защиты и складывается из оценки содержания, оформления и устной защиты, выдвинутых в курсовой работе положений и выводов. Если студент хорошо подготовился к защите, дал исчерпывающие ответы на вопросы и замечания, отмеченные в рецензии, на дополнительные вопросы преподавателя заданные в процессе защиты, то окончательная оценка курсовой работы может быть повышена по сравнению с первоначальной оценкой текста курсовой работы.

По итогам защиты выставляется оценка курсовой работы по пятибалльной системе в зачетную книжку, которая в последующем проставляется в приложение к диплому об образовании. Защищенная курсовая работа студенту не возвращается. Студент, не представивший в установленный срок курсовую работу или не защитивший её, считается имеющим академическую задолженность. Продление срока защиты устанавливается руководителем техникума при наличии уважительных причин.

9. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Качество выполнения и защиты курсовой работы оценивается по 100- балльной шкале с дальнейшим переводом в 4-балльную шкалу. Итоговую оценку определяет комиссия по защите курсовых работ. Объектами оценивания являются три составляющие: содержание, оформление и защита курсовой работы.

№ п/п	Объект оценивания	Максимальное количество баллов, которое может получить студент
1	Раскрытие содержания курсовой работы	55
2	Оформление курсовой работы	15
3	Защита курсовой работы	30

Критерии оценивания содержания курсовой работы (0–55 баллов):

№ п/п	Объект оценивания	Максимальное количество баллов, которое может получить студент
1	Степень раскрытия теоретических аспектов темы курсовой работы	5
2	Характеристика организации, составление организационной схемы.	5
3	Планирование, расчет и анализ основных производственных показателей	10
4	Разработка ассортимента кулинарной и	10

	кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	
5	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	8
6	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.	12
7	Степень самостоятельности выполнения курсовой работы. Проверка курсовой работы на плагиат.	5

Критерии оценивания оформления курсовой работы (0–15 баллов):

№ п/п	Объект оценивания	Максимальное количество баллов, которое может получить студент
1	Соответствие объема и оформления работы установленным требованиям	5
2	Наличие в приложениях к работе самостоятельно созданных документов	5
3	Ссылки на использованные литературные источники и нормативные документы	5

Критерии оценивания защиты курсовой работы (0–30 баллов):

№ п/п	Объект оценивания	Максимальное количество баллов, которое может получить студент
1	Умение четко, понятно и сжато излагать основные этапы выполнения курсовой работы	10
2	Полнота, глубина, обоснованность ответов на вопросы членов комиссии по содержанию работы	10
3	Качество сопровождающего презентационного материала	10

Шкала оценивания

Баллы	Оценка
90–100	Отлично
82–89	Хорошо
75–81	
60–74	Удовлетворительно
35–59	Неудовлетворительно – переделать работу в соответствии с замечаниями
1-34	Неудовлетворительно – подготовить курсовую работу заново.

10. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

Перечень тем курсовых работ по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения. МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1) *Предприятия Street-food.Streetfood, Клиент оплачивает пищу около стойки. Минимальный ассортимент, быстро, дешево,*

1. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-тыква).
2. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-грибы)
3. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы)
4. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-топинамбур)
5. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы)
6. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).
7. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-мангольд).
8. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-творожные сыры).
9. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-морковь беби).
10. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-полба).
11. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-пюи).
12. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт-нут).
13. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-квиноя).

14. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-ростки бобовых).
15. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки).
16. Организация планирования работы в предприятии street-food блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо дикого кабана).
17. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт- утка).
18. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт-куропатка).
19. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из (продукт-козлобородник).
20. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии).
21. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося).
22. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).
23. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).
24. Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).

2)Ресторан гастрономический – ресторан, в котором предлагаются различные блюда со сложной рецептурой. Оплата клиентами производится после закрытия счета. Все клиенты обслуживаются за столиками. Блюда в меню варьируются в зависимости от времени года и наличия продуктов на кухне. Предлагается широкий ассортимент алкогольных напитков, в частности вина.

1. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-полба)
2. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-топинабур)

3. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-цукини)
4. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы)
5. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей)
6. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы)
7. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).
8. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-лук-шалотт).
9. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-перепелиные яйца).
10. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий).
11. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-гречневая мука).
12. Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в гастрономическом ресторане (продукт-рисовая бумага).
13. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- щавель).
14. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио).
15. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица).
16. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из (продукт- морские гребешки).
17. Организация планирования работы в в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо лося).
18. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, (продукт- индейка).

19. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка).
20. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт).
21. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии).
22. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося).
23. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).
24. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).
25. Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).

3)Ресторан повседневный (casual) (также используют определение «демократический»). От гастрономического данный ресторан отличается своим ассортиментом блюд и ценами. Возможно приготовление блюд заранее и на основе полуфабрикатов.

1. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-патисоны)
2. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (продукт-бобы)
3. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-имбирь)
4. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-творожные сыры)
5. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-свекла)
6. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные облепиха)
7. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).

8. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из (продукт-лук-резанец).
9. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-спаржа).
10. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-шоколад).
11. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-рисовая мука).
12.Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-люцерна).
13.Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- шпинат).
14.Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Басмати).
15.Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-нут).
16. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- мидии).
17. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо косули).
18. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт- цысарка).
19. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- тетерев).
20. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- сливки).
21. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- агар-агар).
22. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо зайца).

23. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).
24. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).
25. Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).

4) Ресторан, типа столовая-кафе (траттория) самое известное и доступное место питания. В зависимости от наличия продуктов меню и рецептура могут меняться ежедневно. К такому типу заведений можно отнести и так называемые фамильные, или семейные, рестораны, где работают члены одной семьи.

1. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-булгур)
2. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-фиолетовый лук)
3. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-стебли сельдерея)
4. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы вешенки)
5. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-баклажан)
6. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы)
7. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).
8. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-мука семола).
9. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-оливковое масло).
10. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-дайкон).

11. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-крапива).
12. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-пастернак).
13 Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт-руккола).
14. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио).
15. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица).
16. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки).
17. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо лося).
18. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, (продукт- индейка).
19. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка).
20. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт).
21. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии).
22. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося).
23. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).
24. Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).
25 Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).

Быстрое обслуживание (quickservice) – этот вид предприятия отличается от всех вышеназванных отсутствием официантов и наличием самообслуживания. Быстрота приготовления блюд достигается за счет использования замороженных полуфабрикатов и приготовлением блюд заранее. Данный вид питания особенно распространен в пиццериях.

Fastfood является сетевым заведением. Это разновидность быстрого обслуживания с наличием еще более жесткого стандарта. Ассортимент пищи очень узкий. В настоящее время ярким представителем этой сети является «Макдональдс».

1. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-полба)
2. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-топинабур)
3. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-цукини)
4. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы)
5. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей)
6. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы)
7. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).
8. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-лук-шалотт).
9. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-перепелиные яйца).
10. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий).
11. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-гречневая мука).
12. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-рисовая бумага).
13. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- щавель).
14. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио).
15. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица).
16. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт-морские гребешки).
17. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо лося).

18. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, (продукт- индейка).
19. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт-перепёлка).
20. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт-йогурт).
21.Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии).
22.Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося).
23.Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).
24. Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).
25.Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).

Бар (паб или таверна) – это особый вид ресторана. Клиент расплачивается по счету непосредственно за барной стойкой. Роль линейного персонала – это уборка столов в зале. В таких заведениях могут транслироваться различные спортивные мероприятия, а также музыкальные клипы. Кухня обычно небольшая, поэтому выбор блюд ограничен и прост в приготовлении.

1. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (продукт-полба)
2. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-топинабур)
3. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-цукини)
4. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы)
5. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей)
6. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы)
7. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).

8. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-лук-шалотт).
9. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-перепелиные яйца).
10. Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий).
11. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-гречневая мука).
12. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-рисовая бумага).
13. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- щавель).
14. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио).
15. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица).
16. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт-морские гребешки).
17.Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в баре (продукт- мясо лося).
18. Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт-индейка).
19. Организация планирования работы в таверне при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка).
20. Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт).
21. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии).
22. Организация планирования работы в баре при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося).
23. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).
24. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).
25. Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).

Кейтеринг – проведение банкетов (или выездное обслуживание). Блюда считаются килограммами. Как правило, все оплачивается вперед, поэтому проблем с оплатой не возникает, нереализованной продукции нет.

11. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЛИТЕРАТУРНЫЕ ИСТОЧНИКИ

Литература актуализирована на заседании МК Протокол № 1 от 27.08.2021

1. Федеральный закон «О рекламе» 2008 г. № 108 –ФЗ.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. «Гарант»: www. Garant.ru
4. «Консультант Плюс»: www.consultant.ru
5. «ЭБС»: www.znanium.com
6. Гомола А.И., Кириллов В.Е., Жанин П.А. Экономика для профессий и специальностей социально-экономического профиля Учебник ОИЦ «Академия» 2014
7. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент ОИЦ «Академия» 2015
8. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент. Практикум ОИЦ «Академия» 2015
9. Казначевская Г.Б. Менеджмент ООО «Феникс»2014
10. Виноградова Н.А., Микляева Н.В. Научно-исследовательская работа студента: технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы ОИЦ «Академия» 2015
11. Базаров Т.Ю. Управление персоналом ОИЦ «Академия» 2015
12. Баринов В.А. Бизнес-планирование Издательство «Форум» 2017
13. Борисова О.В. Бизнес-планирование деятельности предприятий торговли ОИЦ «Академия» 2020
14. Барышев А.Ф. Маркетинг ОИЦ «Академия» 2015
15. Гончаренко Л. И., Каширина М. В. Налогообложение юридических лиц Издательство «Форум» 2016
16. Грибов В.Д. Менеджмент ООО «КноРус» 2016
17. Грибов В.Д. Экономика организации (предприятия) ООО «КноРус» 2017
18. Емельянова Н. З., Попов И. И., Партыка Т. Л. Информационные системы в экономике Издательство 2015 «Форум»
19. Казначевская Г.Б. Менеджмент Издательство «КноРус» 2019
20. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент ОИЦ «Академия» 2015
21. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент. Практикум ОИЦ «Академия» 2019
22. Котерова Н.П. Экономика организации ОИЦ «Академия» 2018
23. Лукина А. В. Маркетинг Издательство «Форум» 2017
24. Михеева Е.В., Тарасова Е.Ю.,Титова О.И. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности экономиста и бухгалтера ОИЦ «Академия» 2016
25. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг: Сборник практических задач и ситуаций ОИЦ «Академия» 2010
26. Парамонова Т.Н., Красюк И.Н. Маркетинг ООО «КноРус» 2019

27. Разу М.Л. (под ред.) Менеджмент ООО «КноРус» 2019
28. Скворцов О.В. Налоги и налогообложение: Практикум ОИЦ «Академия» 2018
29. Скворцов О.В. Налоги и налогообложение ОИЦ «Академия» 2016
30. Суйц В.П., Ситникова В.А. Аудит ООО «КноРус» 2017
31. Матюшенкова Н.Г. Маркетинг ОИЦ «Академия» 2015
32. Сухов В.Д., Сухов С.В., Москвичёв Ю.А. Основы менеджмента Практикум. ОИЦ «Академия» 2017
33. Иванов Г.Г Экономика торговли ОИЦ «Академия». 2018

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Ульяновский техникум питания и торговли»

КУРСОВАЯ РАБОТА
По междисциплинарному курсу
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения.

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

на тему _____

Работу выполнил:

_____
ФИО (полностью)
Студент(ка) 4 курса группы 18ПД-1

Руководитель работы:
Еграшкина Татьяна Николаевна

«Допустить к защите»

_____
(подпись руководителя)

Ульяновск, 2022

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «Ульяновский техникум питания и торговли»

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР УТПиТ
_____Ю.Ю. Бесова
« 29» октября 2021

ЗАДАНИЕ на курсовую работу

по **МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения**

Обучающейся(гося) _____

1.Тема курсовой работы_____

2.Срок сдачи студентом законченной курсовой работ 18 февраля 2021 года

3.Исходные данные - данные базы практики производственного обучения.

4Перечень подлежащих разработке задач/вопросов:

1. Обосновать сущность и особенности работы в современных условиях организаций питания.

2. Произвести текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

- охарактеризовать исследуемую организацию питания;
-разработать характеристику структурного подразделения;
- составить схему организационной структуры организации питания, схему взаимосвязи подразделений;
- произвести расчет основных производственных показателей.

3.Разработать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- составить миссию и концепцию, ассортиментной политики организации питания.
- разработать план-меню.

4. Разработать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала

- рассчитать необходимое количество трудовых ресурсов структурного подразделения;
- рассчитать необходимое количество финансовых ресурсов,
- рассчитать необходимое количество сырьевых ресурсов структурного подразделения;

5. Организовать контроль за текущей деятельностью подчиненного персонала

- разработать способы и показатели оценки качества выполняемых работ поварами;
- разработать систему поощрений и дисциплинарных процедур в организации;
- составить оценочные задания для поваров.

6.Разработать порядок инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

- разработать должностные инструкции повара, кондитера по профессиональным

стандартам.

- составить план проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса)

7 . Сделать выводы и предложения по оптимизации деятельности структурного подразделения.

Дата выдачи задания **«14» октября 2021 г.**

Руководитель курсовой работы_____ Еграшкина Татьяна Николаевна

Задание принял к исполнению **«14» октября 2021 г.**

_____ _____

(подпись студента) (ФИО студента)

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____Ю.Ю. Бесова
« 29 » октября 2021 г.

Индивидуальный план-график выполнения курсовой работы
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения.
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ф.И.О. обучающегося _____ Курс ___ Группа _____

Ф.И.О. руководителя Еграшкина Татьяна Николаевна

№ п/п	Этапы работы	Сроки выполнения	Отметка о выполнении (дата, подпись руководителя)
1	Выбор темы курсовой работы. Закрепление темы и руководителя. Утверждение на МК.	14.10.2019	
2	Подбор и изучение источников и литературы по теме. Составление библиографии, утверждение руководителем списка необходимой для изучения литературы.	22.10.2019	
3	Анализ, систематизация, обобщение теоретического материала.	29.10.2019	
4	Написание теоретической части (ГЛАВА 3,4)	05.11.2019 12.11.2019	
5	Выполнение практического этапа (ГЛАВА 1,2)	19.11.2019 26.11.2019	
6	Доработка теоретической части. Написание введения, заключения.	03.12.2019	
7	Представление завершенной работы руководителю.	21.01.2020	

8	Проверка руководителем работы. Написание рецензии на курсовую работу	04.12.2020	
9	Подготовка к защите.	11.02.2020	
10	Защита курсовой работы.	18.02.2020	

Руководитель курсовой работы _____Т.Н. Еграшкина
(подпись)
План принял к исполнению «14» октября 2021 г.
_____ В.А.Колесников

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____Ю.Ю. Бесова
« ___» _____ 2020 г.

ТЕМАТИКА курсовых работ на 2021 - 2022 уч год
группа 18ПД-1
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения.
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Преподаватель **Еграшкина Татьяна Николаевна**

№ п\п	Темы курсовой работы	Примечание
Предприятия Street-food.Streetfood, Клиент оплачивает пищу около стойки. Минимальный ассортимент, быстро, дешево.		
1	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-тыква).	
2	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-грибы)	
3	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы)	
4	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-топинамбур)	
5	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов в (региональные грибы)	
6	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).	
7	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-мангольд).	
8	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-творожные сыры).	
9	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-морковь беби).	
10	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-полба).	
11	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и	

	кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-пюи).	
12	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт-нут).	
13	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-квиноя).	
14	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-ростки бобовых).	
15	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки).	
16	Организация планирования работы в предприятии street-food блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо дикого кабана).	
17	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт-утка).	
18	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- куропатка).	
19	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из (продукт- козлобородник).	
20	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии).	
21	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт-мясо лося).	
22	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).	
23	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
24	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
Ресторан гастрономический – ресторан, в котором предлагаются различные блюда со сложной рецептурой. Оплата клиентами производится после закрытия счета. Все клиенты обслуживаются за столиками. Блюда в меню варьируются в зависимости от времени года и наличия продуктов на кухне. Предлагается широкий ассортимент алкогольных напитков, в частности вина.		
1	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-полба)	
2	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-топинабур)	
3	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-цукини)	
4	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы)	
5	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей)	
6	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы)	
7	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).	
8	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-лук-шалотт).	
9	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-перепелиные яйца).	
10	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и	

	кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий).	
11	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-гречневая мука).	
12	Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп в гастрономическом ресторане (продукт-рисовая бумага).	
13	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- щавель).	
14	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио).	
15	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица).	
16	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из (продукт- морские гребешки).	
17	Организация планирования работы в вгастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо лося).	
18	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, (продукт-индейка).	
19	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка).	
20	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт).	
21	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии).	
22	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт-мясо лося).	
23	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).	
24	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
25	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
Ресторан повседневный (casual) (также используют определение «демократический»). От гастрономического данный ресторан отличается своим ассортиментом блюд и ценами. Возможно приготовление блюд заранее и на основе полуфабрикатов.		
1	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-патисоны)	
2	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (продукт-бобы)	
3	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-имбирь)	
4	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-творожные сыры)	
5	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-свекла)	
6	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные облепиха)	
7	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).	
8	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из (продукт-лук-резанец).	
9	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и	

	кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-спаржа).	
10	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-шоколад).	
11	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-рисовая мука).	
12	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-люцерна).	
13	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- шпинат).	
14	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Басмати).	
15	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-нут).	
16	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- мидии).	
17	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо косули).	
18	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт-цысарка).	
19	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- тетерев).	
20	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- сливки).	
21	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- агар-агар).	
22	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт-мясо зайца).	
23	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).	
24	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
25	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
Ресторан, типа столовая-кафе (траттория) самое известное и доступное место питания. В зависимости от наличия продуктов меню и рецептура могут меняться ежедневно. К такому типу заведений можно отнести и так называемые фамильные, или семейные, рестораны, где работают члены одной семьи.		
1	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-булгур)	
2	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-фиолетовый лук)	
3	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-стебли сельдерея)	
4	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы вешенки)	
5	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-баклажан)	
6	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов	

	(региональные грибы)	
7	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).	
8	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-мука семола).	
9	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-оливковое масло).	
10	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-дайкон).	
11	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-крапива).	
12	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-пастернак).	
13	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт-руккола).	
14	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио).	
15	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица).	
16	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки).	
17	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо лося).	
18	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, (продукт- индейка).	
19	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка).	
20	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт).	
21	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии).	
22	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося).	
23	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).	
24	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
25	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе (траттория) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты	

	ручного приготовления).	
Быстрое обслуживание (quickservice) – этот вид предприятия отличается от всех вышеназванных отсутствием официантов и наличием самообслуживания. Быстрота приготовления блюд достигается за счет использования замороженных полуфабрикатов и приготовлением блюд заранее. Данный вид питания особенно распространен в пиццериях. ***Fastfood является сетевым заведением. Это разновидность быстрого обслуживания с наличием еще более жесткого стандарта. Ассортимент пищи очень узкий. В настоящее время ярким представителем этой сети является «Макдональдс».***		
1	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-полба)	
2	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-топинабур)	
3	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-цукини)	
4	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении реализации блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы)	
5	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей)	
6	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы)	
7	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).	
8	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-лук-шалотт).	
9	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-перепелиные яйца).	
10	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий).	
11	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-гречневая мука).	
12	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-рисовая бумага).	
13	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- щавель).	
14	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулин16арных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио).	
15	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица).	
16	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки).	
17	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса (продукт- мясо лося).	
18	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы, (продукт- индейка).	
19	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка).	
20	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт).	
21	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт-водоросли, ламинарии).	
22	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося).	
23	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).	
24	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
25	Организация планирования работы в ресторане *Fastfood* при приготовлении блюд и кулинарных	

	изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
Бар (паб или таверна) – это особый вид ресторана. Клиент расплачивается по счету непосредственно за барной стойкой. Роль линейного персонала – это уборка столов в зале. В таких заведениях могут транслироваться различные спортивные мероприятия, а также музыкальные клипы. Кухня обычно небольшая, поэтому выбор блюд ограничен и прост в приготовлении.		
1	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (продукт-полба)	
2	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-топинабур)	
3	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из овощей (продукт-цукини)	
4	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из грибов (продукт-грибы)	
5	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей)	
6	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из грибов (региональные грибы	
7	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).	
8	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из творога (продукт-лук-шалотт).	
9	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из яиц (продукт-перепелиные яйца).	
10	Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий).	
11	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из муки (продукт-гречневая мука).	
12	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из круп (продукт-рисовая бумага).	
13	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из бобовых (продукт- щавель).	
14	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио).	
15	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из бобовых (продукт-зеленая чечевица).	
16	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки).	
17	Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мяса в баре (продукт- мясо лося).	
18	Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт- индейка).	
19	Организация планирования работы в таверне при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка).	
20	Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт).	
21	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из нерыбного водного сырья (продукт- водоросли, ламинарии).	
22	Организация планирования работы в баре при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося).	
23	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из макаронных изделий (пасты ручного приготовления).	
24	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
25	Организация планирования работы в баре (пабе или таверне) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).	
Кейтеринг–проведение банкетов (или выездное обслуживание). Блюда считаются килограммами. Как правило, все оплачивается вперед, поэтому проблем с оплатой не возникает, нереализованной продукции		

нет.

РАССМОТРЕНО
на заседании МК
отделения сервиса
Протокол № __ от « ___» _____ 20___ г.
Председатель МК _____Т.Ю. Бесчетвертева

Приложение 5
УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по ТО
_____Ю.Ю.Бесова
«_____» _____ 2021

РАССМОТРЕНО
На заседании МК
отделения сервиса
Протокол № 3 от 29.10.2021
Председатель МК _____Т.Ю. Бесчетвертева

ПРОТОКОЛ
ЗАКРЕПЛЕНИЕ ТЕМ КУРСОВЫХ РАБОТ на 2021 - 2022 уч год
ГРУППА 18Пд-1
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения.
МДК. 06.01. Оперативное управление деятельностью подчиненного персонала
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№ п\п	Тема курсовой работы	ФИО обучающегося	Подпись
1	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-шоколад).		
2.	Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт- индейка).		
3	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: соусов (региональный продукт-фиолетовый лук)		
4	Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и		

	закусок из мяса в баре (продукт- мясо лося).		
5	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниры из овощей (продукт-корневой сельдерей)		
6	Организация планирования работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт-мидии).		
7	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из паст (пасты ручного приготовления).		
8	Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: блюд из сыра (продукт-перец сладкий).		
9	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из паст (пасты ручного приготовления).		
10	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт-мясо лося).		
11	Организация планирования работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: гарниров из круп (продукт-рис Арборио).		
12	Организация планирования работы в таверне при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из дичи (продукт- перепёлка).		
13	Организация планирования работы в ресторане типа столовая кафе при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: супов (региональный продукт-булгур)		
14	Организация планирования работы в баре при приготовлении кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из мясных продуктов (продукт- мясо лося).		
15	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из домашней птицы (продукт-утка).		
16	Организация планирования работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из кролика (продукт- йогурт).		
17	Организация планирования работы в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента: изделий и закусок из рыбы (продукт- морские гребешки).		

Преподаватель _____ Т.Н. Еграшкина

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

АНАЛИЗ КУРСОВОЙ РАБОТЫ НА СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ

обучающегося (йся) _____

группы _____

специальность _____

Тема _____

№	Объект	Параметры	Соотв + /Не соотв.
1	Название темы	Соответствует утвержденной тематике	
2	Размер шрифта	14 кегель	
3	Название шрифта	Times New Roman	
4	Межстрочный интервал	1,0-1,5	
5	Абзац	1,5	
6	Поля (мм)	Левое -30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм	
7	Общий объем работы	30-35 страниц печатного текста	
8	Объем введения	2-3 страницы	
9	Объем основной части	20-22 страниц	
10	Объем заключения	2 страницы	
11	Нумерация страниц	Сквозная, в верхней части листа, справа арабскими цифрами.	
12	Последовательность структурных частей работы	Титульный лист, Задание, Содержание, Введение, Основная (глава 1-3), Заключение, Список литературы, Приложение.	
13	Оформление структурных	Каждая структурная часть начинается с новой	

	частей работы	страницы. Наименования приводятся с абзацным отступом с прописной буквы. Расстояние между названием и текстом - две строки. Точка в конце наименования не ставится	
14	Структура основной части	выдержана	
15	Количество и оформление использованной литературы	15 библиографических, справочных и литературных источников, Интернет-ресурсов	
16	Наличие и оформление приложений	обязательны	
17	Оформление содержания и ссылок на литературу	Содержание включает в себя заголовки всех, глав, параграфов, приложений с указанием начальных страниц	
18	Оформление таблиц	Располагаются после упоминания в тексте	
19	Оформление рисунков	Располагаются после упоминания в тексте	
20	Ссылки	Количество ссылок в тексте соответствует списку использованной литературы	

Нормоконтроль выполнил _____/_____
(ФИО руководителя). (Подпись)

С результатами нормоконтроля ознакомлен _____
(Подпись студента)

Замечания устранены _____ _____/_____
(Дата) (ФИО руководителя). (Подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»

РЕЦЕНЗИЯ
на курсовую работу

Обучающегося(йся)_____ курса _____ группы
_____
(Ф.И.О.)

Рецензент _____
(ФИО, звание должность, место работы)

Тема курсовой работы_____
_____
_____

Оценка качества выполнения курсовой работы
(_____)
(подчеркнуть вид: теоретический, прикладной, эмпирический)

№/№ п/п	Показатели	Степень соответствия				
		5	4	3	2	*
1	Актуальность темы					
2	Соответствие структуры и содержания теме и заданию					
3	Новизна предложенных способов и методов решения задач					

4	Полнота и детальность разработки отдельных вопросов					
5	Логическая последовательность и ясность изложения материала					
6	Обоснованность и практическая значимость выводов					
7	Оценка уровня сформированности общих компетенций					
8	Оценка уровня сформированности профессиональных компетенций					
9	Качество оформления					

Общая характеристика ВКР в целом и отдельных ее разделов: _____
_____
_____
_____

Положительные стороны КР: _____
_____

Недостатки КР: _____
_____

При успешной защите КР заслуживает _____ оценки

Подпись рецензента _____ Дата «_____»_____20__г.

С рецензией ознакомлен: _____ _____
(Подпись) *(ФИО обучающегося)*

Дата «_____» _____20__г.