МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ – ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «УЛЬЯНОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ П.А.СТОЛЫПИНА»
И.И.Шигапов

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

методические указания по выполнению курсовой работы

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса

Квалификация выпускника: бакалавр

Димитровград 2022

Шигапов И.И. Методические указания по выполнению курсовой работы до дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- -Димитровград, Технологического института филиал -ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, 2022

Методические указания по выполнению курсовой работы до дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» предназначены для студентов всех форм обучения на направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания .

Рекомендовано к печати методическим советом Технологического института филиал - ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ,2022.Протокол № 2 от 10.10.2022

Методические рекомендации по написанию курсовой работы

1. Общие положения

Курсовая работа является комплексной самостоятельной работой студента, обобщающей, закрепляющей и углубляющей знания, полученные при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Подготовка и написание курсовой работы включает ряд последовательных этапов:

1. Выбор и получение от руководителя рекомендаций по методам исследования и источникам информации.
2. Изучение литературы и ее анализ.
3. Разработка плана курсовой работы.
4. Проведение технологических расчетов.
5. Оформление курсовой работы и рецензирование ее руководителем.
6. Защита курсовой работы.

2. Выбор темы

Работа над курсовой работой начинается с выбора темы из утвержденного перечня. Студент выбирает тему, исходя из своего уровня понимания, оценки ее теоретического и практического значения, интереса. В соответствии с темой работа может быть выполнена с практическим подтверждением (изготовление стендов, плакатов, макетов и т. д.).

Примерная тематика курсовой работы:

1. Организация работы кафе (частная собственность) на 75; 50 мест.
2. Организация работы детского кафе на 50; 40; 30; 25 мест.
3. Организация работы кафе-кондитерское на 50; 40; 30 мест.
4. Организация работы баров (пивных, винных) на 50; 40; 30 мест.
5. Организация работы предприятия быстрого питания на 30, 40 мест.
6. Организация работы ресторана на 40; 50; 100 мест.
7. Организация работы ресторана национальной кухни на 50; 70 мест.
8. Организация производства готовой продукции в холодном цехе ресторана I (высшего) класса на 40; 50; 60; 100; 150; 200 мест.
9. Организация работы ресторана при гостинице I класса (высшего класса люкс) на 50; 75; 100 мест.
10. Организация работы кондитерского цеха ресторана на 100 мест с объемом выпускаемой продукции 2000 изделий в смену.
11. Прием-фуршет на 120 человек по случаю юбилея.
12. Организация банкета-чай на 12; 24 человека.
13. Организация обслуживания новогоднего бала.
14. Организация обслуживания банкета-коктейля на 20, 30 человек
15. Организация обслуживания дипломатического приема на 90 человек.
16. Организация обслуживания банкета-фуршета на 80, 90 человек.
17. Организация обслуживания комбинированного банкета на 40,50 человек
18. Организация обслуживания коктейля- фуршета на 50, 60 человек.
19. Организация обслуживания кофе-брейк на 25, 35 человек.
20. Тема может быть выбрана самостоятельно студентом, по согласованию с преподавателем

3. Оформление курсовой работы

Курсовая работа должна содержать 30—50 страниц машинописного, текста на одной стороне писчей бумаги формата А-4 с полями и представляется в сброшюрованном виде. Студент отвечает за грамотность и правильность оформления курсовой работы. Пример оформления титульного листа курсововй работы представлен в Приложении.

Размеры полей: левого— не менее 30 мм, правого— не менее 10 мм, верхнего — не менее 15 мм, нижнего — не менее 20 мм. Заглавия глав пишутся с красной строки с

нового листа. Названия параграфов пишутся с красной строки, через 2 пустых строки после предыдущего абзаца.

Страницы нумеруются последовательно в нарастающем порядке.

Все таблицы, рисунки, приводимые в тексте, нумеруются арабскими цифрами на протяжении всего текста. Текс в таблице может быть отражен 12 шрифтом.

Пример оформления таблицы:

Таблица 1 - АВС - анализ структуры ассортимента продукции

Наименование продукции	Сумма реализации за 2019 г., тыс. руб.	Доля, %	Доля, с накопительным итогом, %	Группа
Итого		100,00	-	-

Пример оформления рисунка:

Рисунок 1 – Мастер – классы для детей

4. Защита курсовой работы

В установленные сроки завершенная работа представляется научному руководителю на рецензирование. Руководитель определяет уровень и качество ее выполнения. Процедура защиты работы включает:

— сообщение студента по теме работы;
— вопросы к студенту;
— выступление руководителя о качестве выполнения работы;
— выставление оценки.

Оценка курсовой работы производится по результатам защиты с учетом качества выполнения и оформления работы. Основными критериями оценки являются:

— степень раскрытия темы;
— творческий подход и самостоятельность в анализе, расчетах, обобщенных выводах;
— правильность произведенных расчетов и выполнения схем, чертежей;
— практическая значимость выводов и рекомендаций, их обоснованность;
— связь с жизнью и социально-экономической ситуацией в стране;
— соблюдение требований к оформлению курсовой работы и аккуратность в ее исполнении.

Оценивается курсовая работа по пятибалльной системе, согласно рейтинг плана (приложение).

Содержание курсовой работы

Введение

Курсовая работа начинается с введения, в котором излагаются цель, задачи курсового проектирования, объект исследования, методы, применяемые в курсовой работе, период исследования. Объем введения — 2—3 страницы.

Глава 1. Теоретическая часть.

В теоретической части необходимо провести обзор литературы по изучаемой проблеме. Здесь приводятся обобщенные сведения по теме, взятые из разных источников

Целесообразно разбить главу на параграфы – не менее 3.

Теоретическая глава позволяет познакомиться с основой всей работы. Тут допустимы понятия, краткие или развернутые характеристики явлений по изучаемой теме. Описываются работы и исследования, которые уже проводились по теме. В общем, вся теоретическая информация по вопросу, которую удалось найти автору. Занимает не боле 25-30 страниц.

Глава 2. Характеристика предприятия общественного питания

2.1 Анализ финансово – хозяйственной деятельности предприятия

В данном параграфе целесообразно отразить наименование предприятия, информацию о его местоположении, организационно – правовой форме, результатах деятельности за три года. Перечень рекомендуемых к рассмотрению показателей отражен в таблице.

Талица 1- Основные показатели финансово-хозяйственной деятельности

Показатели	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2019 г. к 2017 г., %
Товарооборот, тыс. руб.				
Издержки обращения, тыс.руб.				
Уровень издержек, %				
Прибыль, тыс. руб.				
Уровень рентабельности, %				
Товарооборот на 1 работника торгового предприятия, тыс. руб.				
Товарооборот на 1 кв. м площади магазина, тыс. руб.				
Товарооборот на 1 кв. м площади торгового зала, тыс. руб.				
Производительность на 1 работника торгового зала, тыс. руб.				

По каждой таблице необходимо сделать подробные выводы.

Таблица 2 - Структура розничного товарооборота

Наименование продукции	2017 г.		2018 г.		2019 г.		2019 г. к 2017 г., %
	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	тыс. руб.	%	
		100		100		100	

Таблица 3- АВС - Анализ структуры ассортимента продукции

Наименование продукции	Сумма реализации за 2019 г., тыс. руб.	Доля, %	Доля, с накопительным итогом, %	Группа
Итого		100,00	-	-

2.2 Составление таблицы и графика загрузки зала

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

$$N_ч = P \cdot \varphi_ч \cdot x_ч / 100,$$

где: $N_ч$ – количество посетителей за час;

P – вместимость зала;

$\varphi_ч$ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$X_ч$ – загрузка зала в данный час, %

Значение оборачиваемости одного места и среднего процента загрузки зала зависит от типа предприятия. Рекомендуемые и нормативные значения представлены в Приложении учебника [3, с. 91-92 URL: http://www.iprbookshop.ru/85132.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей].

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

Таблица 4 – Расчет оборачиваемости мест в зале предприятия общественного питания

№	Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Средний % загрузки зала	Количество посетителей	К
1	8-9				
2	9-10				
3	….		100		1

Коэффициент пересчета блюд (К) оформляется по формуле:

К = Nчас/ N день,

Где: Nчас - количество потребителей прошедших через торговый зал за 1 час;

Nдень - количество потребителей прошедших через торговый зал за день.

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

2.3 Определение количества блюд и напитков, реализуемых в зале

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

Пд = Nд*m

Где: Пд — количество блюд;

Nd — количество посетителей за день;

m — коэффициент потребления блюд.

Коэффециенты потребеления блюд в зависимости от типа предприятия представлены в учебнике Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания [3, с. 95-96 URL: http://www.iprbookshop.ru/85132.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей].

Производим разбивку блюд по ассортименту по формулам:

$$n = N_{д} \cdot m\ х.б.$$

$$n = N_{д} \cdot m\ Iб.$$

$$n = N_{д} \cdot m\ IIб.$$

$$n = N_{д} \cdot сл.б.,$$

Где: n— количество холодных, первых, вторых и сладких блюд;

Nd — количество посетителей за день;

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

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

$$n = Nd * H,$$

где: n — количество напитков, кондитерских изделий и хлеба;

H— норма потребления.

Нормы потребления продуктов представлены в учебнике [3, с. 101— URL: http://www.iprbookshop.ru/85132.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей]. Полученные результаты сводим в таблицу.

Талица 5 - Количество блюд, реализуемых в зале

Наименование блюд	Количество посетителей	Норма потребления	Количество блюд
Холодные блюда			
Первые блюда			
Вторые блюда			

Количество порций рассчитывается по нормам объема порций горячих, холодных, фруктовых, минеральных вод, соков – 200 гр. на посетителя.

Таблица 6 – Количество напитков, кондитерских изделий и хлеба, реализуемых в зале

Наименование блюд	Количество посетителей, чел.	Норма потребления, коэффициент, грамм	Количество блюд	
			Л \ кг \ шт	В порциях, шт.
Горячие напитки				
- Чай				
- Кофе				
- Какао				
Холодные напитки				
Фруктовые воды				
Минеральные воды				
Соки				
Хлеб ржаной				
Хлеб пшеничный				
Кондитерские и булочные изделия				
Конфеты				
Фрукты				

2.4 Разработка ассортиментного минимума

Разработка ассортиментного минимума осуществляется с помощью методических указаний по развитию, размещению сети специализированных предприятий общественного питания и требования к их организации, в которых дан уточненный ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий для этих предприятий [3, с. 97-101 http://www.iprbookshop.ru/85132.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей]

Таблица 7 – Соотношение различных групп блюд в предприятий общественного питания, штук

Блюда	Завтрак		Обед		Ужин	
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд	от общего количества блюд	от данной группы блюд
Холодные блюда и закуски:						
рыбные, мясные салаты						
молоко и кисломолочные продукты						
Вторые горячие блюда:						
рыбные, мясные						
овощные, крупяные						
Сладкие блюда и напитки						

2.5 Составление плана-меню

При составлении плана-меню следует учитывать порядок написания блюд в меню, ассортиментный минимум для каждого предприятия, количество посетителей за день, наличие оборудования, квалификацию поваров. Перечень блюд меню целесообразно взять из сборника рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [12 URL: http://www.iprbookshop.ru/85340.- html— Режим доступа: для авторизир. пользователей].

Таблица 8 – Составление плана меню

Выход, гр	№ по сборнику рецептур	Наименование блюд	Количество блюд	Ответственный за приготовление блюд (повар)
Холодные блюда и закуски				
Вторые горячие блюда				
Супы				

В таблице следует перечислить все наименовав блюд, реализуемых в предприятии.

2.6 Составление графика реализации блюд

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

$$\mathbf{Nr = N_{дн} * K}$$

Где: $N_{дн}$ – общее количество блюд данного вида;

К – коэффициент пересчета блюд.

Коэффициент пересчета блюд (К) оформляется по формуле:

$$К=N_{(день)}\backslash N_{(час)}$$

Где: Nчас – количество потребителей прошедших через торговый зал за 1 час;

Nдень – количество потребителей прошедших через торговый зал за день.

Таблица 9 - График реализации блюд и напитков в ресторане быстрого питания

Наименование блюд	Количество блюд за день	7-8	8-9	9-10	…			

В таблице следует отразить все блюда, изготавливаемые и реализуемые в предприятии общественного питания.

Заключение

В заключение демонстрирует умение автора делать выводы, структурировать информацию, выбирать только главное из проделанной работы. Объем заключения – 2-3 страницы.

Список использованной литературы

Оформление списка литературы — один из важных этапов подготовки курсовой работы. В списке литературы необходимо отразить все источники, используемые при написании работы. Рекомендуемое количество источников литературы – не менее 20.

Примеры библиографического описания произведений печати для библиографических списков к научным работам представлен на официальном сайте УлГАУ им. П.А. Столыпина в разделе «Научная библиотека». [11, Электронная ссылка: https://www.ulsau.ru/sveden/struct/nauchnaya-biblioteka.php].

Пример оформления:

1. Богданова, Р.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] /Р.А. Богданова // Известия РГПУ им. А.И. Герцена. – 2019. — №98. – С. 85 – 94.
2. Винниченко, Н.Л. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст] /Н.Л. Винниченко, Э.Г. Гельфман, В.И. Ревякина, Е.А. Румбешта // Вестник Томского государственного педагогического университета. – 2015. — №2. – С. 43 – 56.
3. Богданова, Р.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://vernadsky.tstu.ru/pdf/2009/10/rus_10_2009_10.pdf (Дата обращения 25.03.2020 г.)

Список использованной литературы:

1. Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст] : допущено Мин. образования РФ в качестве учебника для образовательных учреждений начального профессионального образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2005. - 240 с. (экземпляров 50)
2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под редакцией А. Т. Васюковой. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 416 c. — ISBN 978-5-394-03385-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85624.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. — Москва : Дашков и К, 2018. — 144 c. — ISBN 978-5-394-00699-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85132.html . — Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Дашков, Л. П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник для бакалавров / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц, О. В. Памбухчиянц. — 12-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 456 c. — ISBN 978-5-394-02471-9. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85263.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей
5. Демура, Н. А. Организация производства и менеджмент : учебное пособие / Н. А. Демура. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2018. — 257 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/92278.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: учебное пособие: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальности "Технология продуктов общественного питания" / Г. М. Зайко, Г. А. Джум. - М. : Магистр : Инфра-М, 2013. - 560 с. (экземпляров 20)
7. Иванов, А. С. Планирование и организация производства. От индустриальной экономики к экономике знаний : учебное пособие для студентов высших учебных заведений / А. С. Иванов, Е. А. Степочкина, М. А. Терехина ; под редакцией В. В. Курченков. — Саратов : Вузовское образование, 2015. — 108 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/36212.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей
8. Куприянов, А. В. Технология и организация производства продукции и услуг. Конспект лекций : учебное пособие / А. В. Куприянов. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015. — 136 c. — ISBN 978-5-7410-1397-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/61418.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей
9. Нинштиль, Е. Ю. Организация и технология производства услуг : учебное пособие / Е. Ю. Нинштиль, О. А. Кислицына, Т. И. Заяц. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. — 98 c. — ISBN 978-5-7782-3503-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/91288.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей
10. Организация производства на предприятиях общественного питания [Текст]: учебник: рекомендовано УМО по образованию в области технологии продуктов питания и пищевой инженерии в качестве учебника для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки ди-

пломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с. (экземпляров 20)
11. Примеры библиографического описания произведений печати для библиографических списков к научным работам. ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет им. П. А. Столыпина».- Ульяновск.- 2019.- С.9 Электронный ресурс. Режим доступа: https://www.ulsau.ru/sveden/struct/nauchnaya-biblioteka.php
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / под редакцией А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 208 с. — ISBN 978-5-394-03278-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85340 .- html — Режим доступа: для авторизир. пользователей
13. Теория организации. Организация производства : интегрированное учебное пособие / А. П. Агарков, Р. С. Голов, А. М. Голиков [и др.] ; под редакцией А. П. Агаркова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 271 с. — ISBN 978-5-394-03194-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85233.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей
14. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова [и др.] ; под редакцией А. С. Ратушного. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 336 с. — ISBN 978-5-394-03412-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/85670.html — Режим доступа: для авторизир. пользователей

Приложение 1

РЕЦЕНЗИЯ
на курсовую работу

студента _____
_____курса_____формы обучения
Направления подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
По дисциплине: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
на тему_____
_____
_____

Рецензент:
_____

№	Критерии оценки	Макс. балл	Факт. балл	Комментарии (положительные аспекты и (или) недостатки и ошибки)
1	Соблюдение сроков сдачи работы	2		
2	Правильность оформления работы	5		
3	Грамотность структурирования работы	5		
4	Наличие иллюстрирующего /расчетного материалы	5		
5	Использование современной литературы	3		
6	Актуальность темы	5		
7	Сбалансированность разделов работы	5		
8	Правильная формулировка целей и задач исследования	5		
9	Соответствие содержания заявленной теме	35		
10	Практическая значимость результатов работы	10		
11	Степень самостоятельности выполнения	5		
12	Наличие элементов научного исследования	5		
	Итого баллов	90		Предусматривается 10 баллов на защиту курсовой работы
Вывод		Допустить к защите На доработку		
- оценка «отлично» - оценка «хорошо» - оценка «удовлетворительно» - оценка «неудовлетворительно»		более 80 баллов; от 60 до 79 баллов; менее 60 баллов менее 45 баллов		

Рецензент: Иванова Н.А. _____ «____»_____20___ г.

Приложение 2

Рейтинг-план курсовой работы
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль подготовки: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса
курс _ семестр _____ учебного года
Преподаватель:_____
_____

Элементы оценки курсового проекта	Максимальное количество баллов
Соблюдение сроков сдачи работы	2
Правильность оформления работы	5
Грамотность структурирования работы	5
Наличие иллюстрирующего /расчетного материалы	5
Использование современной литературы	3
Актуальность темы	5
Сбалансированность разделов работы	5
Правильная формулировка целей и задач исследования	5
Соответствие содержания заявленной теме	35
Практическая значимость результатов работы	10
Степень самостоятельности выполнения	5
Наличие элементов научного исследования	5
Защита курсовой работы	10
Итого баллов	100

Утверждено на заседании кафедры «». Протокол №__ от _____ 20____ г.

Зав. кафедрой _____

Преподаватель _____

Приложение 3

Форма бланка протокола защиты курсовой работы (проекта)

ПРОТОКОЛ ЗАЩИТЫ

от «___»_____20 _г.

Ф.И.О. студента _____

направление подготовки: 19.03.04

_____курса_____формы обучения

курсовой работы по дисциплине: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

на тему:_____

Члены комиссии_____

Вопросы:

1. Перечислите показатели эффективности финансово – хозяйственной деятельности предприятия.
2. С какой целью проводиться АВС-анализ структуры ассортимента предприятия?
3. Как рассчитать коэффициент пересчета блюд?
4. Каким образом вы рассчитали количество блюд, реализуемых в зале?
5. Каким образом осуществляется разработка ассортиментного минимума, предприятия общественного питания?
6. _____
7. _____
8. _____

Результаты защиты отчета перед комиссией:

Подписи членов комиссии:_____

Приложение 4

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Кафедра «Экономика, организация и управление на предприятии»

КУРСОВАЯ РАБОТА

По дисциплине «Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания»
на тему:

«Организация работы ресторана»

Выполнила:
Студентка 3 курса очной-заочной формы обучения Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Профиль подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»
_____

Проверила: _____

Димитровград 2019

Методические указания по выполнению курсовой работы до дисциплине Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

_____