

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА

МОСКОВСКИЙ ФИЛИАЛ РМАТ

КОЛЛЕДЖ ГОСТИНИЧНОГО СЕРВИСА

УТВЕРЖДАЮ:
Зам.директора колледжа по УМР



Т.М. Табенкина

Методические указания

по выполнению курсовой работы
по ПМ 06 Организация работы структурного подразделения
МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации
Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Одобрены

Методическим советом

Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ

Протокол № 1 от 30.08 2016 г

Составитель: Н.А. Молокоедова, заместитель директора по учебно-производственной работе, Почетный работник СПО.

Пересмотрены

Методическим советом

Колледжа гостиничного сервиса Московского филиала РМАТ

Протокол № 1 от 30.08 2017 г

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК 06.0. «Управление структурным подразделением организации» ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения» разработаны для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Методические рекомендации определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к лингвистическому и техническому оформлению курсовой работы, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания разработаны на основе программы профессионального модуля ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения» для студентов специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Курсовая работа является индивидуальной, самостоятельно выполненной работой студента. Методические указания призваны помочь студенту выполнить работу на высоком уровне.

Курсовая работа выполняется с целью:

- 1) Расширения знаний по определенному разделу МДК 06.01 «Управление структурным подразделением организации»
- 2) Систематизации знаний по профессиональным модулям;
- 3) Выработки у студента навыков самостоятельной работы;
- 4) Закрепление, углубление и обобщения знаний по ПМ.06 «Управление структурным подразделением организации»;
- 5) Формирование навыков решения практических задач по определенным темам.

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

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

Целесообразно, чтобы она была связана с программой производственной практики, а так же с работой конкретного предприятия. Кроме того, при выполнении курсовых работ могут быть использованы данные, полученные на практических занятиях, а также предусмотрены дополнительные творческие задания для студентов: съемка видеофильма, плакатов и др. По объему курсовая работа должна быть не менее 20-25 страниц печатного текста. Выполненная студентом курсовая работа проверяется руководителем, подписывается и вместе с отзывом передается студенту для ознакомления.

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

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

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

1. ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Темы курсовой работы

Темы курсовых работ утверждаются на заседаниях цикловой комиссии и закрепляются вместе с руководителями работ приказом директора колледжа.

2. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Разработка каждой составной части работы имеет свои особенности. По структуре курсовая работа практического характера состоит из разделов, указанных в приложении 2

3. СОДЕРЖАНИЕ ОСНОВНЫХ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Указанные выше основные разделы курсового проекта должны иметь следующее содержание.

Введение

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

Освещение актуальности работы должно быть немногословным. Начинать описание издали нет необходимости. Достаточно в пределах 1-2 страницы печатного текста раскрыть суть проблемы, определяющую актуальность темы. В данной курсовой работе можно дать краткую характеристику предприятий общественного питания, дать основные направления и перспективы развития предприятий общественного питания. Информация должна быть краткой, точной, раскрытой.

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

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

1. Характеристика предприятия

Понятия: тип, класс предприятия общественного питания, работа с нормативной документацией (НЛ.5) Работа со справочником руководителя предприятия общественного питания (Д.Л.2) Характеристика данного предприятия (интерьер, расположение столов и стульев, музыкальное сопровождение способы обслуживания, формы оплаты, специализация кухни, структура предприятия, время работы предприятия.

2. Ассортиментный перечень блюд предоставляемых предприятием

Характеристика формирования ассортимента выпускаемых блюд (за счет чего происходит формирование ассортимента, какие признаки влияют на создание ассортимента). Разработка ассортиментного перечня блюд.

3. Производственная программа предприятия

Сущность оперативного планирования, этапы, необходимые документы для разработки производственной программы.

Расчетная часть должна быть представлена расчётами, таблицами, графиками и т.п.

3.1 Расчет количества посетителей за день.

Количество потребителей определяется на основе графика загрузки зала и оборачиваемости мест в зале в течение дня.

При определении потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика являются: режим работы предприятия; оборачиваемость мест в зале в течение данного часа; процент загрузки зала по часам его работы и вместимость зала.

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

$$N_{г} = P * C * X / 100 \quad (1),$$

где $N_{г}$ - количество потребителей, обслуживаемых за один час работы

P – число мест, вместимость зала, чел.;

C - средний % загрузки торгового зала;

X – оборачиваемость 1-го места за час

Часы работы	Оборачиваемость места за 1 час	Ср % загрузки торгового зала	Кол-во посетителей за 1 час
-------------	-----------------------------------	---------------------------------	--------------------------------

(Л2, стр207-213)

Составить график загрузки торгового зала

3.2 Расчет блюд, реализуемых за день

Расчет блюд, реализуемых за день, производится по формуле:

$$n_{\text{блюд}} = N_{\text{общ}} * m, \quad (2),$$

где $N_{\text{общ}}$ - количество потребителей

m - коэффициент потребления блюд (Л2 стр. 214-215)

$n_{\text{блюд}}$ - количество блюд реализуемых за день

3.3 Разбивка блюд по ассортименту

Разбивка общего количества блюд на виды (холодные, супы, вторые, вторые, сладкие) и по ассортименту (рыбные, мясные, овощные и др.) производится в соответствии с процентным соотношением различных видов блюд в ассортименте продукции. (Л2 стр. 215-217)

Наименование группы блюд и изделий	% соотношения		% соотношения	
	От общего кол-ва	Кол-во	От данной группы	Кол-во

Количество горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий определяется с учетом примерных норм потребления (л2 стр.214-215).

Наименование	Количество потребителей	Норма потребления в л, шт.	Количество (порций, штук)
--------------	----------------------------	----------------------------------	------------------------------

3.4.Составления плана-меню

Для каждого типа предприятия общественного питания существует определённый

порядок записи блюд в меню. План-меню составляется с помощью сборников рецептов, с учетом ассортимента перечня, разработанного на предприятии и порядка расположения блюд в меню.

МЕНЮ

предприятия на << __ >> _____ 20 __ г.

Фирменные закуски, блюда и напитки

Холодные блюда и закуски

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

Горячие закуски

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

Супы

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

Основные горячие блюда

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

Сладкие блюда - десерты

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

Горячие напитки

- чай;
- кофе;
- какао;
- шоколад.

Холодные напитки и свежеприготовленные соки

Мучные кондитерские изделия

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

Хлеб

3.5 Расчет сырья

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

$$G = \frac{g \cdot n}{1000} \quad (3)$$

где G – количество продуктов (сырья), кг;

g – норма продуктов (брутто, нетто) согласно сборника рецептур блюд на 1 пор. г.;

n – количество изготавливаемых изделий (порций) за день.

Результаты расчётов необходимо представить в сырьевой ведомости, которая оформляется как приложение, полученные данные отражаем в таблице

№ п/п	Наименование продуктов	Наименование блюда				Итого	
		брутто		нетто		брутто	нетто
		1 п(г)	п (кг)	1 п(г)	п (кг)		

например, на 100 порций - Салат витаминный при выходе блюда - 100г, Борщ «Московский», при выходе блюда -500 г.(сб. рец. 1983 г., II колонка):

№ п/п	Номер рецептур, ТТК	84				179				Итого:	
		Салат витаминный		Борщ московский							
	Кол-во порций, наименование продуктов	Брутто		Нетто		Брутто		Нетто		Брутто (кг)	Нетто (кг)
1 (г)		100 (кг)	1 (г)	100 (кг)	1 (г)	100 (кг)	1 (г)	100 (кг)			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.	Яблоки	22,7	2,270	20	2					2,270	2
2.	Помидоры	27,1	2,710	23	2,3					2,710	2,3
3.	Огурцы свежие	16,9	1,690	13,5	1,350					1,690	1,350
4.	Морковь	12,5	1,250	10	1	25	2,5	20	2	1,250	1
5.	Сельдерей (корень)	7,9	0,790	6,5	0,650					0,790	0,650
6.	Горошек зеленый консервированный	-		-						-	-
7.	Вишня свежая	7,9	0,790	6,7	0,670					0,790	0,670
	Лимон (для сока)	11,9	1,190	5	0,5					1,190	0,5
8.	Сахар	13	1,3	13	1,3	5	0,5	5	0,5	1,8	1,8
9.	Сметана	20	2	20	2	10	2	10	2	8	8
10.	Кости свинокоченостей					25	2,5	25	2,5	2,5	2,5
11.	Масло сливочное					8	0,8	8	0,8	0,8	0,8
12.	Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)					43	4,3	32	3,2	4,3	3,2
13.	Окорок варено-копченый или вареный (со шкурой и костями) тамбовский, воронежский					26	2,6	20	2	2,6	2
14.	Сосиски					21	2,1	20	2	2,1	2
15.	Капуста свежая или квашеная					85,5	8,550	60	6	8,550	6
16.	Свекла					100	20	80	16	20	16
17.	Лук репчатый					24	2,4	20	2	2,4	2
18.	Петрушка (корень)					7,5	0,750	5	0,5	0,750	0,5
19.	Томатное пюре					15	1,5	15	1,5	1,5	1,5
20.	Уксус 3% -ный					8	0,8	8	0,8	0,8	0,8
21.	Бульон					400	40	400	40	40	40

В перечне продукты не должны повторяться, вода- не указывается.

На основании сырьевой ведомости оформляется требование в кладовую на отпуск необходимого количества сырья,

4. Организация производства

Основные требования к организации производства. Цеховая и безцеховая структура производства. Их характеристика. Определение для данного предприятия структуры производства.

4.1 Характеристика производственных цехов

Краткая характеристика цехов (если на предприятии имеется деление)
 Характеристика цеха в соответствии с заданием.

4.2 Организация труда в цехе.

Организация труда. Организация рабочих мест.

4.3 Расчет производственного персонала цеха (предприятия)

Характеристика производственного персонала. Требования, предъявляемые к производственному персоналу. Работа с нормативным документом Определение численности рабочих цеха (НЛ 10)

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

$$N_1 = \frac{\sum n * t}{3600 * T * \lambda} \quad (4),$$

где N – количество работников, необходимое для выполнения данной производственной программы

n- количество изготавливаемых изделий (блюд) за день, шт.;

t- норма времени на изготовление единицы изделия, с;

(t=k*100) где k – коэффициент трудоёмкости;(Л2стр221-230)

T- продолжительность рабочего времени для каждого работника (7 час или 8 час) ;

λ -коэффициент, учитывающий рост производительности труда.(=1,14).

Наименование блюд	Кол-во блюд за день	Коэффициент трудоёмкости	Затраты времени на приготовление 1-го блюда, с	Кол-во человек

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков по болезни производится по формуле

$$N_2 = N_1 * K_1, \quad (5)$$

где N₂ - общая численность рабочих, чел;

N₁ – численность рабочих, определённая по нормам времени, чел;

K₁ - коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни (Л2 стр 82).

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени производственного работника	K ₁
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,32

6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем	1,13
5 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными	1,13

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

4.3 Подбор оборудования (схема размещения его в цехе), инвентаря, посуды

Работа с проспектами, каталогами (ДЛ 4-10,18, 19)

Подбор оборудования, инвентаря, посуды для 5 блюд оформляется в виде таблиц.

Заключение

Список используемых источников

На каждый источник списка литературы *обязательно* должна быть ссылка в тексте.

Приложения

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

ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Рекомендуется следующий порядок размещения материала в курсовом проекте:

- титульный лист; (приложение 1)
- задание (приложение 2)
- введение;
- основные разделы курсовой работы;
- список используемых источников; (приложение 3)
- приложения.

Курсовая работа должна содержать текстовый, табличный, графический материал.

С применением печатных и графических устройств вывода на одной стороне белой бумаги формата А4 через полуторный интервал шрифтом Times New Roman, размер шрифта – 14.

Текст следует размещать, соблюдая следующие размеры:

- расстояние от рамки и в конце строк не менее 3 мм;
- расстояние от текста до верхней или нижней рамки должно быть не менее 10 мм;
- расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2 интервалам
расстояние между заголовками раздела и подраздела 8 мм или 1 интервал;
- абзацы в тексте начинают с отступом, равным 15-17 мм.

Оформление текста разделов, подразделов, пунктов и подпунктов

Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацевого отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой.

Типы и основные размеры

Нумерация пунктов первого раздела документа

Если раздел и подраздел состоит из одного пункта, он также нумеруется. Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацевого отступа. Разделы и подразделы должны иметь заголовки, пункты, как правило, заголовков не имеют. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов.

Заголовки следует печатать с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух и более предложений, то их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Введение не нумеруется.

Наименование разделов, подразделов записывают в виде заголовков (с абзаца 15 – 17 мм) строчными буквами (кроме первой прописной).

Каждый раздел пояснительной записки следует начинать с нового листа. Специальные термины, встречающиеся в тексте пояснительной записки, должны соответствовать нормативным документам (ГОСТам, ОСТам).

Оформление формул

В формулах в качестве символов принимают обозначения, установленные соответствующими стандартами или общепринятые в научно-технической литературе.

Формулы в тексте пояснительной записки нумеруют арабскими цифрами. Нумерация должна быть сквозной по всему тексту пояснительной записки или сквозной внутри каждого раздела. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в скобках (10 мм от рамки).

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента следует давать с новой строки. Первую строку объяснения начинают со слова «где» без двоеточия.

$$\underline{g \cdot n}$$

$$G = 1000, \quad (1)$$

где G – количество продуктов (сырья), кг;

g – норма продуктов(брутто) согласно сборника рецептур блюд на 1 пор. г.;

n – количество изготавливаемых изделий (порций) за день.

Результаты расчётов необходимо представить в сырьевой ведомости, которая выполняется на миллиметровой бумаге (компьютере) и оформляется как приложение.

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

Оформление рисунков

Иллюстрации (диаграммы, графики, схемы, фотографии) обозначаются словом «Рисунок» и нумеруются последовательно арабскими цифрами, например: Рисунок 2. Нумерация – сквозная по всему тексту пояснительной записки, за исключением иллюстраций, приведенных в приложении.

Допускается нумеровать иллюстрации в пределах каждого раздела, например: Рисунок 1.2. Рисунки при необходимости могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисовочный текст). Слово «Рисунок» и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом:

Рисунок 1. Технологическая схема

Рисунки располагают после первой ссылки на них. При ссылках на рисунки следует писать «...в соответствии с рисунком 2...»

Оформление таблиц

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Название таблицы должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Название следует помещать над таблицей слева, Между заголовком таблицы и её верхней границей оставляются пробелы в одну строку, отделяющие её от текста.

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела, в этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и номера таблицы, разделенных точкой. На все таблицы должны быть приведены ссылки в тексте документа, в ссылке следует писать слово «таблица» с указанием ее номера.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят. Высота строк таблицы должна быть не менее 8 мм. Заголовки граф, как правило, записывают параллельно таблице. При необходимости допускается перпендикулярное расположение заголовков граф.

Слово «Таблица» указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием номера таблицы.

Таблица 1

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Российская международная академия туризма
Московский филиал

Колледж гостиничного сервиса

КУРСОВАЯ РАБОТА

Профессионального модуля МДК.06.01

«Управление структурным подразделением организации»

Тема: Организация работы

холодного цеха ресторана высшего класса на 150 мест

Выполнил студент 4 курса гр. №
« __ » _____ Иванова А.М.

Проверил
« __ » _____ Молокеедова Н.А.

Оценка _____

Российская международная академия туризма
Московский филиал

Колледж гостиничного сервиса

Индивидуальное задание на выполнение курсовой работы:

Тема курсовой работы _____

Студент _____

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Руководитель курсовой работы _____

Объем курсовой работы _____ листов

Содержание курсовой работы

Введение.....
1. Характеристика предприятия.....
2. Ассортиментный перечень блюд предоставляемых предприятием....
3. Производственная программа предприятия.....
3.1. Расчет количества посетителей за день.....
3.2. Расчет блюд, реализованных за день.....
3.3. Разбивка блюд по ассортименту.....
3.4. Составление плана-меню.....
3.5. Расчет сырья.....
4. Организация производства предприятия (цеха).....
4.1. Характеристика производственного цеха.....
4.2. Организация труда в цехе.....
4.3. Расчет производственного персонала цеха.....

4.4.Подбор оборудования, инвентаря, посуды.....	
Заключение.....	
Список использованных источников.....	

Литература

Основные источники:

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2014,2015, 2016
2. Соколов В.С. Документационное обеспечение управления.- М.: Форум, 2009.
3. В.В. Усов. Организация производства на предприятиях общественного питания. . – М.: Издательский центр «Академия», 2014.
4. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
5. Потапова И.И. Калькуляция и учет. Рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
6. Лебедева Е.Г. Бухгалтерский учет. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.
7. Лебедева Е.Г. Бухгалтерский учет. Практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2013, 2015.
8. Шарухин А.П., Орлов А.М. Психология делового общения. Учебник . – М.: Издательский центр «Академия»,2012.
9. О.Д. Волкогонова. Управленческая психология. М: ИД «ФОРУМ» - ИНФРА – М., 2011.
10. М.А. Горенбургов, М.М. Хайкин. Экономика ресторанного бизнеса. Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.
11. В.Д. Грибов, В.П. Грузинов, В.А. Кузьменко. Экономика организации (предприятия). – М.: КНОРУС, 2012
12. Г.Б. Казначевская. Менеджмент. – Р-н-Д.: Феникс, 2012
13. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг. Учебник для СПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2013

Нормативные документы

(находятся в сети Интернет в свободном доступе «Консультант+»)

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв.02.01.2000 ФЗ-29 (с изменениями на 30 декабря 2008 года) (редакция, действующая с 26 декабря 2009 года)
2. ФЗ «О бухгалтерском учете», от 21.11.1996.,№129-ФЗ с дополнениями и исправлениями. Сибирское университетское издательство 2010 год.
3. Положение по ведению бухгалтерского учета и бухгалтерской отчетности в РФ. Утв. Приказом РФ о 29.07.98 №34Н в последней редакции.
4. Положение по бухгалтерскому учету №№1-23. Утв. Приказом Минфина РФ. Изд. НАЛОГ-ИНФО, Москва 2009 год.
5. План счетов бухгалтерского учета финансово-хозяйственной деятельности организации и инструкции по его применению. Утв. Приказом Минфина РФ от 31.12.2000 №94Н.
6. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2008 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2008. – 479 с.
7. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: [Федер.

- закон: принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 1 апр. 2011 г.]. – М.: Рид Групп, 2011. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
8. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
 9. СанПин 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
 10. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями на 10 мая 2007 года № 276)
 11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1996. Сборник технологических нормативов.
 12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 1997. Сборник технологических нормативов.
 13. Сборник рецептур блюд и кулинарных, изделий национальных кухонь народов России. - М., МП "Вика", 1992
 14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 1981
 15. Сборник рецептур блюд диетического питания. - Киев, Техника, 1988
 16. ГОСТ Р 50647-95 «Общественное питание. Термины и определения»
 17. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
 18. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
 19. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
 20. ГОСТ Р 53106-2008 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
 21. ГОСТ Р 53104-2008 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
 22. Профессиональные стандарты индустрии питания. М.: Ресторанные ведомости, 2009.
 23. «WorldSkills Russia» - Техническое описание Поварское дело; Список продуктов; Организация – Правила безопасности и санитарные нормы.

Дополнительные источники:

1. Л А Радченко. Организация производства на предприятиях общественного питания.

- Ростов -на -Дону: Феникс, 2013.(2007)
2. Е.Б. Мрыхина. Организация производства на предприятиях общественного питания. – М.: ИНФРА-М, 2007
 4. Шеламова Г.М. Основы культуры профессионального общения.- М: Академия, 2014
 5. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности.- М: Академия, 2012
 6. Т.И. Перетятко. Основы калькуляции и учета в общественном питании. – М.: Данков и К, 2009.
 7. Вокогонова О.Д. Зуб А.Т. Управленческая психология. Учебник. – М.: ФОРУМ ИНФРА, 2008
 8. Бухалков И.Н. Управление персоналом. Учебник. – М: ИНФРА-М, 2007
 9. Ефимов С.Л. Управление персоналом. Учебное пособие. – М.: ТрасЛит, 2008.
 10. И.В. Дубровина, Е.Е. Данилова, А.М. Прихожан. Психология. – М.: Академия, 2007
 11. Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. Управление персоналом. – М.: Инфра – М, 2009
 12. Психология и этика делового общения. Под ред. В.Н. Лавриненко. – М.: ЮНИТИ, 2008
 13. Чечевицына Л.Н., Терещенко О.Н. Практикум по экономике предприятия. Учебное пособие.– Р-н-Д.: Феникс, 2008
 14. Н.А. Сафонов. Экономика организации (предприятия). М.: Магистр, 2009
 15. О.П. Ефимова, Н.А. Ефимова, Т.А. Олифиренко. Экономика ресторанов и гостиниц. – Минск.: Новое знание, 2008.
 16. Е.А. Карпенко и др. Экономика отрасли. – М.: Альфа-М, 2009
 17. Райченко А.В., Хохлова И.В. Менеджмент Учебник. - М.: ФОРУМ ИНФРА, 2007
 18. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент.- М.: Экономист, 2008
 19. Мурахтанова Н.М., Еремина Е.И. Маркетинг. Сборник практических задач и ситуаций. М.: Академия, 2008.
 20. Алексунин В.А. Маркетинг. Учебник. – М.: Дашков и К, 2009.
 21. Кнышова Е.Н. Менеджмент Учебник. – М.: ФОРУМ ИНФРА, 2008
 22. О.И. Волков, В.К. Складченко. Экономика предприятия. – М.: Инфра-М, 2008.

Журналы: "Вопросы питания", "Гостиничное дело", "Современные проблемы сервиса и туризма", "Ресторанные ведомости", "Шеф-АРТ", «Отель»

Интернет-источники:

1. <http://docs.kodeks.ru/document/>
2. Система Консультант Плюс.
3. Buh.ru, buhter.ru, rarus.ru, audit.ru, aud-it.ru, mosnalog.ru
4. www. Management-Portal.ru
5. www. Economi.gov.ru
6. www. Minfin.ru
7. <http://ozpp.ru/laws/zpp/5.php>;

Приложение 5

Примерная тематика курсовых работ
Примерная тематика курсовых работ:

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонеентам).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.