

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Забайкальский государственный колледж»

МДК 06.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Методические указания к выполнению курсовой работы
для обучающихся по специальности
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Рассмотрено на заседании предметно –
цикловой комиссии дисциплин
профессионального цикла № 3
Протокол № 10
от «24» июня 2021 г.



Утверждено методическим советом
ГПОУ «Забайкальский государственный
колледж»
Протокол № 1
от «14» 09 2021 г.



Чита 2021

Автор: Корнеева Е.Ю., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

Рецензент: Кожевина И.М., преподаватель ГПОУ «Забайкальский государственный колледж»

МДК 06.01 ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА

Методические указания к выполнению курсовой работы для обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Неотъемлемой частью изучения профессионального модуля «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» является написание курсовой работы. Учебное пособие содержит методические рекомендации к написанию курсовой работы по выбранной тематике соответственно требованиям рабочей программы по данному профессиональному модулю. Рекомендовано к использованию студентами очного и заочного отделений специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1 Структура курсовой работы	7
1.1 Введение	9
1.2 Основная часть	10
1.3 Заключение	15
2 Перечень тем курсовых работ	16
3 Критерии оценивания курсовой работы	18
Список использованных источников	20
Приложения	22

ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации разработаны для студентов специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Курсовая работа является одним из основных методов контроля знаний и умений обучающегося. Курсовая работа имеет практическое значение, выполняется самостоятельно под руководством преподавателя.

Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Курсовая работа – это самостоятельное комплексное исследование, основанное на теоретических знаниях, предполагающее творческий подход к проработке его содержания, в умении практически оценивать ситуации и делать объективные выводы и предложения по совершенствованию организации работы предприятия общественного питания, тщательность и грамотность оформления.

Цель курсовой работы – углубление и совершенствование теоретических знаний по профессиональному модулю «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», полученных в результате аудиторных занятий, производственной практики и самообразования; умение практически оценивать ситуации и делать объективные выводы и предложения по рационализации работы предприятия общественного питания.

Курсовая работа базируется на описании и анализе результатов, полученных студентом лично в ходе самостоятельной исследовательской или практической деятельности.

В процессе написания курсовой работы решаются следующие задачи:

- развитие умений самостоятельной работы по сбору, изучению, анализу и обобщению материала, необходимого для раскрытия темы работы;
- выработка умений формулировать логически последовательно и доказательно излагать суждения и выводы и публично их защищать;
- формирование и развитие навыков самостоятельной работы;
- усовершенствование навыков проведения расчетов, связанных с производственной деятельностью.

Курсовая работа после защиты хранится один год.

Основные требования к курсовой работе:

- актуальность выбранной темы;
- обзор литературы и других информационных источников по рассматриваемой проблеме;
- соответствие СТО содержанию, структуре и порядку оформления текстовой документации;
- логическое изложение материала;
- грамотность выполняемых расчетов и заполнения технологической документации.

Выбор темы курсовой работы.

Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями образовательного учреждения, рассматривается и принимается предметно-цикловой комиссией дисциплин профессионального цикла и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Тема курсовой работы непосредственно связана с программой производственной практики студента, а для лиц, обучающихся по заочной форме и по форме обучения экстерн - с их непосредственной работой.

Курсовая работа может стать основной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы.

Ознакомление с темами курсовых работ осуществляется заблаговременно.

Для написания курсовой работы необходимо воспользоваться рекомендуемой литературой.

При изучении специальной литературы следует критически подходить к устаревшим или спорным выводам, которые могут встречаться в изданиях прошлых лет, а также внимательно относиться к используемым интернет-ресурсам.

Педагогическое руководство курсовой работой осуществляется преподавателем профессионального модуля ПМ 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала», который разрабатывает и ежегодно обновляет тематику курсовых работ.

В обязанности руководителя входит: определение задания, соответствующего теме работы, помощь студенту в составлении плана работы, списка первоисточников и монографической литературы, которые необходимо изучить, консультирование во время работы над темой, контроль выполнения работы.

За профессиональные качества исследования, его выводы и культуру оформления курсовой работы отвечает сам студент.

1 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Структурными элементами курсовой работы являются:

- *титульный лист;*
- *содержание;*
- *введение;*
- *теоретическая часть:*

1 Характеристика предприятия общественного питания.

- *практическая часть:*

2 Оперативное планирование предприятий с полным циклом производства.

3.1 График загрузки торгового зала.

3.2 Составление плана-меню. Меню комплексного обеда.

3.3 Составление технологических карт.

3.4 Наряд-заказа.

3.5 Накладная на отпуск продуктов со склада.

3.6 Калькуляционных карточки.

3 Организация работы производственного цеха предприятия общественного питания.

3.1 План производственного цеха с расстановкой оборудования.

3.2 Охрана труда и техника безопасности производственного цеха.

- *заключение;*
- *список использованных источников;*
- *приложения (при необходимости).*

Объем курсовой работы не должен превышать 40 страниц машинописного текста.

Студент разрабатывает и оформляет курсовую работу в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Курсовая работа (проект) выполняется с одной стороны листа белой бумаги формата А4 (210x297мм) по ГОСТ 2.301-68 одним из следующих способов:

- рукописным, чернилами или пастой черного или фиолетового цвета с высотой букв и цифр не менее 2,5 мм;

- машинописным, с высотой букв и цифр не менее 2,5 мм, лента только черного цвета; отступ красной строки 5 печатных знаков.

- с применением печатающих и графических устройств вывода ПЭВМ (ГОСТ 2.004-88), шрифт основного текста - 14 пт, межстрочный интервал – 1,5. Отступ красной строки - 1,25 см.

Текст следует размещать, соблюдая размеры полей: левое – 30мм, правое – 10мм, верхнее – 20мм, нижнее – 20мм.

Страницы текстового документа следует нумеровать арабскими цифрами, нумерация должна быть сквозной, номер страницы проставляют по центру сверху без точки в конце.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц. Номер страницы на титульном листе не проставляется.

Текст документа разделяют на разделы и подразделы. Заголовки разделов должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки в конце нумерации. Заголовки записываются прописными буквами симметрично тексту, не подчеркивая. Выделяются заголовки увеличением шрифта на 2 размера относительно основного шрифта и цветом. Подразделы нумеруются в пределах каждого раздела, записываются строчными буквами с заглавной буквы и выделяются увеличением шрифта и цветом. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

Титульный лист (Приложение 1) является первой страницей курсовой работы и служит источником информации, необходимой для ее обработки и поиска.

Содержание должно включать наименования структурных элементов курсовой работы («Введение», названия разделов основной части, «Заключение», «Список использованных источников», приложения) с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала соответствующих частей.

1.1 Введение

Во введении необходимо:

- определить актуальность темы курсовой работы, кратко дать ее общую характеристику;
- четко сформулировать цель и определить задачи курсовой работы по конкретной теме;
- раскрыть актуальность выбранной для исследования темы (прослеживается в значимости рациональной организации работы организации питания, разработанности выбранной темы, ее применимости в процессе профессионального труда);
- указать на основе каких источников написана курсовая работа.

Введение должно вводить в круг затрагиваемых производственных и проблем, определить цель и характер предстоящей работы. Оно должно быть написано лаконичным языком, отличаться логической стройностью и занимать по своему объему не более 3-х страниц печатного текста.

Цель работы – это заранее мыслимый результат исследовательской деятельности. (Например, проанализировать состояние организации производства предприятия на основе теоретического материала и исходных данных, а также выработать рекомендации по ее усовершенствованию).

Задачи работы - это конкретизированная цель. В них воплощаются этапы предпринимаемой деятельности, действия, которые прикладывает исследователь для того, чтобы реализовать поставленную цель. Например,

- рассмотреть сущность, организации производства на предприятии на основе теоретических данных;
- выделить основные направления деятельности предприятия;
- изучить характеристику, цели и задачи предприятия ознакомиться с нормативно-правовой основой деятельности;
- выработать рекомендации по усовершенствованию работы предприятия.

Объект исследования - это организация, рассматриваемая в курсовой работе и являющаяся полем для исследования.

Предмет исследования - это функция, процесс, структура или явление, находящаяся в отношении к объекту и обладающая каким-либо свойством, на которое направлено действие исследователя. Предмет определяет направление исследования и тему курсовой работы. Например, разработка производственной программы для молодежного кафе на 50 посадочных мест.

Введение должно быть таковым, чтобы сторонний человек, ознакомившись с ним, понял, каким образом было организовано исследование. Введение, таким образом, ориентирует на дальнейшее раскрытие темы.

1.2 Теоретическая часть

В Разделе 1 «Характеристика предприятия общественного питания» необходимо:

- дать характеристику предприятия с точки зрения организационно-правовой формы, типа и класса предприятия, направления деятельности, режима работы, местонахождения;
- перечислить услуги, оказываемые предприятием;
- перечислит виды меню, применяемые на предприятии;
- описать производственную инфраструктуру предприятия общественного питания;

- обслуживаемый контингент;
- интерьер торговых залов (стиль оформления);
- описать структуру управления предприятием, персонал предприятия, включая, должностные обязанности основного персонала (технолог, шеф-повар, повар, кондитер);
- описать условия труда персонала.

1.3 Практическая часть

В практической части работы необходимо:

- 1) Провести оперативное планирование организации питания:
 - составить график загрузки торгового зала;
 - составить план-меню;
 - меню комплексного обеда из 4-х блюд (холодная закуска (салат), первое блюдо, второе блюдо, напиток);
 - технологические карты для всех блюд меню;
 - Наряд-заказ;
 - накладную на отпуск товаров со склада;
 - калькуляционные карточки на все блюда.
- 2) Организовать работу производственного цеха:
 - выполнить план-чертеж производственного цеха с размещением в нем технологического оборудования;
 - обеспечить текущую деятельность подчиненного персонала с учетом требований охраны труда и техники безопасности.

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур,

применяемого на данном предприятии. В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход блюда.

В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда.

Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме (Приложение 2).

На основании технологических карт составляется Наряд-заказ (Приложение 3) на изготовление блюд – это документ, который используется на предприятиях общественного питания. Код наряда-заказа по форме ОКУД 0330525. Форма наряда-заказа утверждена постановлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 г. под №132.

В верхней части бланка по центру указываются данные о предприятии и его структурном подразделении, ставится дата составления. Наряд-заказ составляется для формирования задания на выпуск блюд и расчета сырья.

В Наряд-заказе указываются наименования блюд, запланированное количество изготовления каждого блюда, продажная стоимость блюда. Рассчитывается потребность в сырье на одну порцию и на определенное количество порций, а так же количество сырья, которое должно быть отпущено из кладовой. Наряд - заказ подписывает заведующий производством, бухгалтер, главный бухгалтер и утверждает руководитель организации.

На основании этих расчетов составляется накладная для получения продуктов из кладовой (Приложение 4).

Исчисление продажных цен на продукцию, реализуемую в розницу, производят в калькуляционных карточках отдельно на каждый вид блюда (порцию). Калькуляцию можно составить из расчета стоимости сырья на 100 блюд или на одно блюдо, на 1 кг салата, соуса или гарнира или на одну порцию.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке (Приложение 5) отдельно на каждое блюдо. Перед составлением карточки необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд, кулинарных изделий, а также нормы закладки сырья по Сборнику рецептур, а также цены на продукты и сырье.

Составление калькуляционного расчета (карточки) и определение продажной цены блюда производится в следующем порядке:

- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании Сборника рецептур);
- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;
- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата (сырьевой набор конкретного блюда берется из Сборника рецептур, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых приготовлено блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода — масса отдельной порции (блюда) в целом);
- устанавливается продажная цена одного блюда (порции) делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (если расчёт производился на 100 порций).

Следует отметить, что цены на полуфабрикаты и кулинарные изделия также исчисляются методом калькуляции исходя из стоимости сырьевого

набора продукции по продажным ценам. При составлении карточек следует обратить внимание на следующее:

- если в рецептуру блюда входит какой-либо полуфабрикат (желе, соус, заправка и т.д.), то на него (полуфабрикат) составляется отдельно калькуляция, из которой берется цена полуфабриката, но без наценки, так как наценка не должна производиться дважды;

- если кондиции сырья отличны от тех, на которые приведена закладка в Сборнике рецептов, перерасчет делается с использованием Приложений и таблиц в конце Сборника.

При составлении схемы цеха, необходимо учесть, что сущность организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического процесса приготовления пищи. На каждом предприятии в соответствии с технологическим процессом выпуска продукции организуются производственные подразделения, которые формируют его производственную инфраструктуру. В каждом цехе организуются технологические линии, оснащенные необходимым оборудованием для определенного технологического процесса.

Выбор и размещение оборудования для каждого производственного цеха предприятия должен основываться на следующих основных принципах:

- соответствие оборудования размерам производственного цеха;
- оснащение оборудованием должно осуществляться с учетом целесообразности его использования в конкретном производственном цехе (участке цеха);
- оборудование должно обеспечивать эффективное использование площади цеха;
- оборудование должно быть размещено по ходу технологического процесса.

1.4 Заключение

В заключении курсовой работы подводится итог деятельности студента. Делаются краткий анализ - тезисы по основной части работы, выводы о выполнении поставленных во введении задач. Необходимо представить положительно-продуктивную (практическую) значимость результатов курсовой работы, отметить сложности во время ее написания.

После Заключения в алфавитном порядке и в соответствии с внутренними правилами оформления информационных источников представляется перечень литературы, учебных и методических пособий, периодических изданий, Интернет – ресурсов.

В Приложения выносятся справочные и аналитические материалы (таблицы, расчеты, компьютерные распечатки, и т. п.), которые по тем или иным причинам (например, из-за большого объема) нецелесообразно приводить в тексте курсовой работы. В этом случае в тексте делается сноска на соответствующее приложение. В приложениях также приводятся дополнительные материалы, необходимые для аргументации положений основной части (например, прайс-листы, инструктивные, нормативные материалы, законодательные акты, иллюстрации и т. д.).

2 ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ РАБОТ

2.1 Перечень тем курсовых работ по профессиональному модулю 06 «Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала» специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

- 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.
- 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-кондитерской.
- 14 Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.
- 15 Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
- 16 Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
- 17 Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
- 18 Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
- 19 Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии.
- 20 Организация работы структурного подразделения столовой при вузе.

3 КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По завершении студентом курсовой работы руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с письменным отзывом передает студенту для ознакомления. Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению преподавателя, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения.

Критерии для оценки защиты курсовой работы

Таблица 1

Оценка (балл)	Требования к качеству выполнения задания	Косвенные показатели, влияющие на оценку
1	2	3
5	<p>1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».</p> <p>2 Структура и содержание соответствуют общим требованиям к оформлению и выполнению курсовой работы.</p> <p>3 Тема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично.</p> <p>4 Расчеты выполнены без ошибок.</p> <p>5 Теоретические положения органично сопряжены с практикой; даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа темы.</p> <p>6 Работа содержит приложения.</p>	<p>Работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается определенной новизной.</p> <p>Грамотная речь и использование профессиональных терминов в докладе и ответах на вопросы.</p>
4	<p>1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».</p> <p>Допускаются незначительные замечания.</p> <p>2 Структура и содержание в целом</p>	<p>Работа выполнена самостоятельно.</p> <p>Грамотная речь и использование профессиональных терминов в докладе и ответах на вопросы.</p>

	<p>соответствуют общим требованиям к оформлению и выполнению курсовой работы.</p> <p>3 Тема раскрыта, материал изложен логично.</p> <p>4 Расчеты выполнены без грубых</p>	
--	---	--

1	2	3
	<p>ошибок.</p> <p>5 Теоретические положения сопряжены с практикой.</p> <p>6 Работа содержит приложения.</p>	
3	<p>1 Оформление КР в соответствии с требованиями к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».</p> <p>Допускаются замечания.</p> <p>2 Содержание соответствует теме.</p> <p>3 Тема раскрыта не полностью, материал изложен не логично.</p> <p>4 Расчеты выполнены с ошибками.</p> <p>5 Теоретические положения слабо увязаны с практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер.</p> <p>6 Работа не содержит приложений.</p>	<p>Работа выполнена с помощью преподавателя.</p> <p>В докладе и ответах на вопросы не используется профессиональная лексика. Доклад неполный.</p>
2	<p>1 Оформление КР не соответствует требованиям к оформлению текстовой документации ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».</p> <p>2 Содержание не соответствует теме.</p> <p>3 Тема не раскрыта.</p> <p>4 Расчеты выполнены с грубыми ошибками.</p> <p>5 Работа содержит существенные ошибки и поверхностную аргументацию основных положений.</p> <p>6 Работа не содержит приложений.</p>	<p>Отсутствие интереса к выполнению работы. В докладе и ответах на вопросы даны в основном неверные ответы.</p>

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1 Нормативно-правовая и специализированная литература:

1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3 Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

4 Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)

5 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

11 ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к

оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

12 ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

13 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

14 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

15 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

16 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

17 Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н.

18 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

19 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

20 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

21 Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

22 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

24 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

2 Основные печатные источники:

1 Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

2 Габа Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник для СПО. – М.: Академия, 2018. – 256с.

3 Грибов В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник. – М.: КНОРУС, 2021г. – 278с.

4 Давыдович А.Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания: учебное пособие студентов, обучающихся по специальностям 43.02.15 "Поварское и кондитерское дело", 19.02.10 "Технология продукции

общественного питания", 43.02.01 "Организация обслуживания в общественном питании". – М.: Инфра-М, 2021. – 221с.

5 Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

6 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

7 Малыгина С.Ю., Плешкова Ю.Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник. – М.: Академия, 2017. – 320с.

8 Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник. – М.: Академия, 2018. – 208с.

9 Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник. – М.: КНОРУС, 2018. – 322с.

10 Саполгина Л.А. Основы калькуляции и учета: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: КНОРУС, 2021. – 238с.

11 Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.

12 Синицина А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 304 с.

13 Широкова Л.О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: сборник задач для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям 19.02.10

«Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»: учебно-практическое пособие. – М.: РУСАЙНС, 2020. – 122с.

14 Щетинин М.П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для среднего профессионального образования. – М.: Юрайт, 2019г. – 299с.

3 Основные электронные источники:

1 <http://www.pitportal.ru/technolog/11144.html>

2 <http://www.magnatcorp.ru/articles/4158.html>

3 <http://www.fabrikabiz.ru/restaurant/4/5.php>

4 <http://www.creative-chef.ru/>

5 <http://www.gastromag.ru/>

6 <http://www.horeca.ru/>

7 <http://novikovgroup.ru/>

8 <http://www.cafemumu.ru/>

9 [http:// www. Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru)

10 <http:// www. Economi.gov.ru>

11 <http:// www. Minfin.ru>

12 <http://www.aup.ru/books/m21/>

13 <http://instrukciy.ru/otrasli/page39.html>

4 Дополнительные источники:

1 Баскакова О.Д., Сейко Л.Ф. Экономика предприятия (организации): учебник /О.Д.Баскакова, Л.Ф.Сейко – М.: Изд. «Дашков и К», 2013. – 372с.

2 Чечевицына Л.Н., Чечевицына Е.В. Экономика организации: учебное пособие / Л.Н. Чечевицына, Е.В.Чечевицына – Ростов-н/Д: Феникс, 2016. – 382 с.

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

КУРСОВАЯ РАБОТА

Чита 2021г.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Забайкальский государственный колледж»

КУРСОВАЯ РАБОТА

По МДК 06.01 Технология и организация управления текущей деятельностью подчиненного персонала

Тема: «Организация работы горячего цеха ресторана I класса на 350 посадочных мест»

Выполнил: студент
Иванова С.С.
4 курс ПиКД

Проверил: Корнеева Е.Ю.

Чита 2021г.

Организация _____
Предприятие _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Наименование блюда: _____
№ рец. _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)	Масса п/ф или гот. изделия	Вес брутто на __ порций	Вес нетто на __ порций	Технология приготовления блюда

Директор _____

Калькулятор _____

Зав. производством _____

НАРЯД-ЗАКАЗ

Организация _____

Зав. производством _____

1. Наименование изделий																			Наряд-заказ составил	
2. Номер по раскладке																				(подпись)
3. Вес (штук изделий)																				УТВЕРЖДАЮ
Заказ изготовления	Кол-во																			(подпись)
	Цена																			Принял
	Сумма																			(подпись)

Расчет потребности сырья

№ п/п	Наименование сырья	Норма	Все го	Норма	Все го	Норма	Все го	Норма	Все го	Норма	Все го	Норма	Все го	Норма	Все го	Норма	Все го	По рас- чету	С округ- лени	Цена	Сум- ма	
1																						
2																						
3																						
4																						
5																						
6																						
7																						
8																						
9																						
10																						
11																						
12																						
13																						
14																						
15																						

Расчет составил _____
Сырье выдал _____Отпуск разрешил _____
Сырье получил _____

Организация _____

Структурное
подразделение _____Структурное подразделение
получатель _____**НАКЛАДНАЯ НА ОТПУСК ТОВАРА (СЫРЬЯ)**

Отпущено на основании _____

(наименование, номер, дата документа)

Через _____

(фамилия, имя, отчество материально ответственного лица)

№ п/п	Наименование, сорт	Ед. изм.	Кол-во	По учетным ценам, руб. коп.		По ценам продажи, руб. коп.		Примечания (цена за кг. руб.коп)
				Цена	Сумма	Цена	Сумма	
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
22								
23								
24								
25								
26								
27								
28								
29								
30								
31								
32								
33								
34								
35								
Итого								

УТВЕРЖДАЮ Руководитель организации	с ь						
---------------------------------------	--------	--	--	--	--	--	--