

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
Уникальный программный ключ:
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

по дисциплине

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

направление подготовки

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

направленность (профиль)

«Технология и организация предприятий общественного питания»

УДК 641.01:641.8:642.5

ББК 65.9:65.431

06

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Методические указания / А.Н. Макарова, О.С. Фоменко – Саратов: ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2019 - 15 с.

В методических указаниях отражена методика выполнения курсовых работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». Представлены план выполнения, примерные темы, рекомендуемый список литературы для выполнения курсовых работ.

Предназначено для обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

В соответствии с учебным планом направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания выполняют курсовую работу по дисциплине «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания».

Курсовая работа является одной из форм учебной, научной и профессиональной подготовки специалиста общественного питания высшей квалификации.

Курсовая работа завершает этап изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания». При ее выполнении обучающийся не только закрепляет, но и активно расширяет, углубляет и систематизирует знания по одной из тем курса, приобретает навыки самостоятельной творческой работы.

Цель курсовой работы – развитие у обучающихся организационных и управленческих навыков по совершенствованию существующей и созданию новой системы производственно - торгового процесса в общественном питании на основе самостоятельного обобщения теории вопроса по специальной литературе.

Задача курсовой работы заключается в том, чтобы научить обучающегося:

- ✓ собирать и анализировать практический материал предприятий и организаций общественного питания;

- ✓ пользоваться нормативной и справочно-статистической документацией.

Выполнение курсовой работы может осуществляться на конкретных материалах предприятий общественного питания, являющихся базой производственной практики обучающихся очной формы обучения или местом работы обучающихся или согласно выданной теме.

Курсовая работа может быть выполнена обучающимся как научная самостоятельная работа по специальной программе. Кроме того, могут быть рекомендованы курсовые работы, выполняемые группой.

Процесс подготовки курсовой работы включает следующие основные этапы:

- ✓ выбор и закрепление темы;
- ✓ ознакомление с литературой и составление плана работы;
- ✓ сбор фактического материала в предприятиях общественного питания и его обработка;

- ✓ написание и оформление работы;

- ✓ получение допуска к защите и защита.

1.1 Выбор темы. От правильного выбора темы во многом зависит успех выполнения курсовой работы. При выборе темы необходимо учитывать ее практическую значимость, новизну.

1.2 Выполнение курсовой работы следует начинать с изучения литературных источников, раскрывающих теоретические положения вопросов, охватывающих в совокупности данную тему.

Литературный материал должен быть хорошо изучен, критически проанализирован и творчески изложен. Литература для обзора должна быть тщательно подобрана, так как литературный обзор является теоретическим обоснованием необходимости выполнения разделов курсовой работы. В первую очередь следует подобрать литературу, рекомендованную для изучения в данных методических указаниях.

В качестве литературных источников обязательно используются учебники и учебные пособия по курсу «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания». Следует также изучить относящийся к избранной теме материалы, публикуемые в журналах и сборниках «Вопросы питания», «Питание и общество», «Ресторанный бизнес» др.

Примерный перечень литературных источников приведен в данных методических рекомендациях.

На основе утвержденной темы и данных методических указаний обучающийся самостоятельно составляет первый вариант курсовой работы и список использованной литературы, которые уточняются и согласовываются с руководителем.

План курсовой работы представляет перечень наиболее важных вопросов, подлежащих освещению в ней. Он необходим для того, чтобы определить основное направление работы и знать, по каким вопросам следует подбирать материал. План помещается в начале работы, и каждый его пункт является соответствующим разделом. При составлении плана обязательно должны быть предусмотрены такие разделы, как введение и заключение (выводы). Планы выполнения курсовых работ представлены в разделе 6 данных методических указаний.

1.3 Обзор практических материалов для выполнения курсовой работы

Обучающийся в соответствии с заданием и планом курсовой работы:

- организует производственно – торговый процесс, процесс обслуживания посетителей на предприятии общественного питания согласно теме работы;
- организует работу производственного и обслуживающего персонала предприятия;
- самостоятельно проводит необходимые расчеты (потока посетителей, количества порций блюд реализуемых за расчетный период, подбор оборудования, посуды, инвентаря, тары);
- разрабатывает производственную программу предприятия;
- составляет графики выхода на работу.

2. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Введение

Указывается цель курсовой работы, обосновывается выбор темы, ее актуальность, значение и специфические особенности на современном этапе развития отрасли.

Основная часть

Эта часть работы зависит от темы и материала исследования. В ней приводятся: обзор литературы, краткая организационно - технологическая характеристика предприятия общественного питания, на материале и опыте которого проводилась разработка темы. Описываются проведенные исследования, приводится их анализ, вскрываются положительные и отрицательные моменты, дается оценка эффективности отдельных элементов производственно - торгового процесса и разрабатываются рекомендации по совершенствованию организации производства и обслуживания применительно к изучаемому объекту, определяется их экономическая эффективность.

В процессе написания работы накапливается большой цифровой материал, поэтому в тексте целесообразно помещать только итоговые и наиболее важные таблицы, диаграммы, графики, схемы.

Заключение

Должно содержать обобщающие выводы проделанной работы и конкретные предложения по совершенствованию производственно-торгового процесса предприятий общественного питания.

Список литературы

Список использованной литературы составляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.5—2008 г.

Приложения

В приложениях приводятся схемы планировки помещений предприятий общественного питания, с расстановкой оборудования, отдельных цехов и рабочих мест, качественного состава кадров, схемы обслуживания банкетов, графический материал и т. д.

3. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Требования к оформлению текста курсовой работы:

- Основной текст – шрифт Times New Roman, кегль 14. Поля: левое – 25 мм, правое – 15, верхнее – 15, нижнее – 15 мм.
- Заголовки – по центру, прописной полужирный шрифт Times New Roman, кегль 14.
- Заголовок таблицы – по центру, строчной полужирный Times New Roman, кегль 11.
- Текст в таблице – шрифт Times New Roman, кегль 10. Строка с номерами столбцов обязательно представляется на каждой странице.
- Интервал:
 - между строками – 1;
 - между заголовками и текстом – 1;
 - внутри таблиц – 1.
- Абзацный отступ – 1,25 см.

- Выравнивание основного текста – по ширине. Переносы не допускаются.

- Нумерация страниц – середина нижнего поля. Нумерация начинается со второй страницы.

Титульный лист курсовой работы оформляется в соответствии с образцом, представленным в приложении 1.

Объем курсовой работы составляет не более 30 страниц стандартного формата А4 (210-287).

Все части курсовой работы логически взаимосвязываются между собой. Работа должна быть написана грамотно, литературным языком.

Использованные опубликованные материалы, цитаты должны иметь точные указания на источник, не допускаются нестандартные сокращения слов, кроме общепринятых.

Следует избегать больших предложений, частого повторения одних и тех же слов и выражений.

Выполненная работа должна быть сброшюрованной в папку и иметь титульный лист. Порядок брошюровки следующий: титульный лист, содержание, введение, текст работы по главам (основная часть курсовой работы), заключение, список литературы, приложения. В конце работы ставят дату и подпись.

4. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ

Курсовая работа, допущенная руководителем к защите, защищается комиссионно, в установленные кафедрой сроки.

Оценка определяется в целом за содержание и оформление работы, степень самостоятельности и качество защиты.

5. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Организация складского и тарного хозяйства заводской столовой на 1000 работников в максимальную смену. Предприятие работает на сырье.

2. Организация складского и тарного хозяйства кафе на 64 места. Предприятие работает на сырье. Метод обслуживания официантами.

3. Организация складского и тарного хозяйства специализированного мясного цеха. Мощность предприятия 9,8 тыс. п/ф в смену.

4. Организация складского и тарного хозяйства специализированного овощного цеха мощностью 18 тонн сырья в смену.

5. Организация работы кондитерского цеха на 8 тысяч изделий в смену.

6. Организация работы специализированного мучного цеха мощностью 8 тонн изделий в смену.

7. Организация работы заготовочных цехов общедоступного ресторана на 100 мест, работающего на сырье.

8. Организация производства кафе молодежного на 56 мест с молочным баром на 25 мест, работающего на сырье.

9. Организация производства столовой при доме отдыха на 150 мест, работающего на сырье.

10. Организация производства кафе общего типа с самообслуживанием на 60 мест, работающего на сырье.
11. Организация производства предприятия быстрого обслуживания на 120 мест, работающего на полуфабрикатах.
12. Организация производства вареничной на 72 места, работающей на сырье.
13. Организация производства столовой на 84 места, работающей на сырье.
14. Организация производства котлетной на 56 мест, работающей на сырье.
15. Организация производства блинной на 35 мест, работающей на полуфабрикатах.
16. Организация обслуживания посетителей в кафе с испанской кухней на 76 мест. Метод обслуживания официантами.
17. Организация обслуживания посетителей в ресторане с русской кухней на 64 места. Метод обслуживания официантами.
18. Организация обслуживания посетителей в кафе детском на 80 мест. Метод обслуживания – самообслуживание.
19. Организация обслуживания посетителей пивного ресторана на 60 мест. Метод обслуживания официантами.
20. Организация обслуживания посетителей винного бара на 54 места. Метод обслуживания официантами и барменом.
21. Организация обслуживания офицерской столовой на 200 мест при военной части.
22. Организация обслуживания студенческой столовой. Зал для студентов на 200 мест, профессорско-преподавательского состава на 40 мест, диет зала на 20 мест.
23. Организация обслуживания посетителей в ресторане с татарской кухней на 74 места.
24. Организация обслуживания посетителей в ресторане с европейской кухней на 75 мест.
25. Организация обслуживания посетителей в шашлычной на 46 мест.
26. Организация обслуживания новогоднего вечера в ресторане на 200 мест.
27. Организация обслуживания свадебного банкета на 100 человек в кафе на 100 мест.
28. Организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами на 24 человека в ресторане на 60 мест.
29. Организация обслуживания банкета – чай на 12 человек в кафе кондитерской на 62 места.
30. Организация обслуживания банкета – фуршет на 80 человек в ресторане на 100 мест.
31. Организация обслуживания посетителей в ресторане при гостинице на 600 номеров.
32. Организация обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта.
33. Организация обслуживания пассажиров водного транспорта.
34. Организация обслуживания пассажиров воздушного транспорта.
35. Организация обслуживания участников конференций, симпозиумов.

36. Организация работы комплексного предприятия кафе общего типа на 48 мест с баром на 20 мест.

37. Организация работы бармена в коктейль – баре на 45 мест.

6. ПРИМЕРНЫЕ ПЛАНЫ КУРСОВЫХ РАБОТ ПО ТЕМАМ

Тема 1. Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания

Введение;

1. Литературный обзор;

2. Разработка организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания:

2.1 Организационно – технологическая характеристика предприятия общественного питания (обоснование месторасположения, формы обслуживания, режим работы. Характеристика источников продовольственного снабжения, классификация транспортных средств);

2.2 Характеристика торговых помещений (указать площадь помещений согласно СНиП, описать стиль оформления);

2.3 Расчет потребности предприятия в мебели, столовом белье, посуде (приказ №38). Требования предъявляемые к посуде, приборам, мебели в соответствии с ГОСТ;

2.4 Разработка план-меню для предприятия на один день;

2.5 Подготовка торговых помещений к обслуживанию (санитарно-гигиеническая уборка зала, предварительная сервировка стола);

2.6 Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.

3. Реклама.

Тема 2. Организация работы заготовочных (кондитерского, овощного, мясного, рыбного, птице гольевого) специализированных цехов

Введение;

1. Литературный обзор (новые тенденции в производстве);

2. Организация работы цеха:

2.1 Организационно-технологическая характеристика цеха (обоснование месторасположения, режима работы, системы снабжения, разработка схемы технологического процесса);

2.2 Организация снабжения;

2.3 Организация складского и тарного хозяйства;

2.4 Характеристика оперативного планирования производства цеха;

2.5 Разработка производственной программы цеха;

2.6 Характеристика производственных помещений (указать площадь помещений согласно СНиП, ВНТП, наметить технологические линии, рабочие места, указать тип и марку необходимого технологического оборудования, схематично с использованием условных обозначений оборудования изобразить план производственного помещения).

3. Контроль за работой предприятия.

Тема 3. Организация работы производственных цехов предприятий общественного питания

Введение;

1. Литературный обзор по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания;

2. Разработка организации работы производственных цехов предприятий общественного питания:

2.1 Организационно-технологическая характеристика предприятия общественного питания (обоснование месторасположения, режима работы, формы обслуживания. Характеристика источников продовольственного снабжения, классификация транспортных средств);

2.2 Характеристика производственных помещений предприятия (указать площадь помещений согласно СНиП, наметить технологические линии, рабочие места, указать тип и марку необходимого технологического оборудования, схематично с использованием условных обозначений оборудования изобразить план производственных помещений, рассмотреть организацию и условия труда в цехах);

2.3 Оперативное планирование предприятия;

2.4 Разработка план-меню предприятия на 1 день.

3. Контроль за качеством выпускаемой продукции.

Тема 4. Организация работы складского и тарного хозяйства (продовольственного и материально – технического оснащения) предприятия общественного питания.

Введение;

1. Литературный обзор. Развитие складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания;

2. Организация складского и тарного хозяйства (продовольственного и материально – технического оснащения) в предприятии:

2.1 Организационно – технологическая характеристика предприятия общественного питания (обоснование месторасположения, формы обслуживания, режим работы. Характеристика источников продовольственного снабжения, классификация транспортных средств);

2.2 Оперативное планирование. Разработка план – меню ресторана на 1 день;

2.3 Характеристика складских помещений ресторана (указать площадь помещений согласно СНиП);

2.4 Режим хранения сырья в складских помещениях (продовольственное и материально – техническое оснащение);

2.5 Технологическое оборудование, инвентарь, используемые в складских помещениях. Механизация погрузочно-разгрузочных работ на складе;

2.6 Организация труда на складе, график отпуска продукции со склада).

3. Организация тарного хозяйства в ресторане:

3.1 Виды тары, используемой в ресторане;

3.2 Инвентарь, используемый при вскрытии тары;

3.3 Хранение, учет и возврат тары на предприятии.

Тема 5. Организация обслуживания банкетов

Введение;

1. Литературный обзор;

2. Разработка организации обслуживания банкетов с частичным, полным обслуживанием официантами:

2.1 Организационно – технологическая характеристика предприятия общественного питания (обоснование месторасположения, формы обслуживания, режим работы. Характеристика источников продовольственного снабжения, классификация транспортных средств);

2.2 Характеристика торговых помещений (указать площадь помещений согласно СНиП, описать стиль оформления);

2.3 Расчет потребности предприятия в мебели, столовом белье, посуде (приказ №38);

2.4 Разработка схемы обслуживания банкета Прием заказа на обслуживание (оформление в книге учета торжеств, заказ – счета);

2.5 Разработка меню банкета;

2.6 Расчет посуды для сервировки стола и подбор посуды для подачи блюд – оформление заявки в сервизную, расчет количества столового белья – оформление заявки в бельевую, расчет мебели, расчет официантов для обслуживания банкета;

2.7 Подготовка зала к обслуживанию (санитарно-гигиеническая уборка, сервировка стола, правила расстановки холодных блюд и закусок, буфетной продукции);

2.8 Организация обслуживания банкета (разработать схему работы официантов);

3. Реклама.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

а) основная

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1001262>

2. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Васюкова А., Любецкая Т.Р. - Москва : Дашков и К, 2017. - 416 с.

Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/512131>

3. Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2017. — 416 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/752579>

б) дополнительная

1. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - Москва : Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1045715>

2. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / И. Р. Смирнова, А. Д. Ефимов, Л. А. Толстова, Л. В. Козловская. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 232 с.

Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90691>

3. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : , 2013. — 328 с.

Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/53292>

4. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>

в) ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины рекомендуются следующие сайты информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

- официальный сайт университета: <http://www.sgau.ru/>;
- интернет – ресурс studmed.ru: https://www.studmed.ru/view/kucher-ls-shkuratova-lm-organizaciya-obsluzhivaniya-obschestvennogo-pitaniya_712f0be1b20.html;
- онлайн – школа «Инфоурок»: <https://infourok.ru/testi-po-pm-organizaciya-obsluzhivaniya-v-obschestvennom-pitanii-538101.html>.

г) периодические издания

1. Журнал «Вопросы питания»: <http://voprosy-pitaniya.ru>;

2. Журнал «Питание и общество»: <https://delpress.ru>;

3.) Журнал «Пищевая промышленность»: <http://foodprom.ru>.

д) информационные справочные системы и профессиональные базы данных

Для пользования электронными изданиями рекомендуется использовать следующие информационные справочные системы и профессиональные базы данных:

1. Научная библиотека университета <http://www.sgau.ru/biblioteka/>
2. Электронная библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com>.
3. «Университетская библиотека ONLINE» <http://www.biblioclub.ru>.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. <http://elibrary.ru>.
5. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». <http://window.edu.ru>.
6. Профессиональная база данных «Техэксперт»: <http://техэксперт.рус>.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цель и задачи курсовой работы	3
2.	Содержание курсовой работы.....	4
3.	Оформление курсовой работы.....	5
4.	Порядок защиты	6
5.	Примерная тематика курсовых работ.....	6
6.	Примерные планы курсовых работ по темам.....	8
7.	Список литературы.....	11
	Приложение	14

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего
образования

«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Факультет ветеринарной медицины пищевых и биотехнологий

Кафедра Технологии продуктов питания

Курсовая работа по дисциплине:

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Тема _____

Выполнил
Проверил

Саратов 20...