

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Хвалынский агропромышленный колледж»

Рассмотрено на заседании
МК
_____ Т.М. Богацкая
«_ _» _____ 202_ г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГАПОУ СО «ХАК»
_____ С.В. Дементьев
«_ _» _____ 20_ г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ОФОРМЛЕНИЮ И ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
ПО МДК 06.01. Оперативное управление текущей деятельностью
подчиненного персонала**

программы подготовки специалистов среднего звена
для специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
на базе основного общего образования

подготовил преподаватель Демин И.А.

2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	4
4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
5. ПОРЯДОК РЕЦЕНЗИРОВАНИЯ И ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	8
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	10
7. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	11
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	13
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	18

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала разработаны в соответствии с ППССЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Курсовая работа является завершающим этапом изучения МДК и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения.

Выполнение студентом курсовой работы позволяет применить полученные им знания и умения при решении комплексных задач, связанной со сферой будущей профессиональной деятельности.

Целями выполнения курсовой работы по МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» являются: углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по МДК; развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности, умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию, работать с ресурсами Интернета.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу, периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты. 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.

2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении А и может быть дополнена или изменена при внесении изменений в рабочую программу МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала». Тематика курсовых работ рассматривается методической комиссией и утверждается заместителем директора по УПР.

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов.

Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы по специальности.

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа по МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-30 страниц печатного текста.

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение

4. Теоретическая часть
5. Практическая часть
6. Заключение
7. Список использованных источников
8. Приложения

В содержании курсовой работы указываются вопросы темы в виде заголовков, глав или параграфов, наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Во введении раскрывается актуальность и значение темы, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой), формируются цели и задачи работы и прочее. Рекомендуемый объем 2-3 стр.

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

Основная часть курсовой работы реферативного характера является теоретической, в ней дается история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, посредством сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

Главным требованием к написанию курсовой работы реферативного характера является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Для этого надо найти и глубоко изучить относящуюся к теме учебную, научную, справочную литературу и периодику, статьи в газетах и журналах, использовать Интернет ресурсы. Недопустимо, чтобы работа этого типа содержала переписывание учебника или учебного пособия, или перепечатку из Интернета.

Основная часть курсовой работы практического и опытно-экспериментального характера состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы.

В Теоретической части работы «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;
- перечислить 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.

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 рецептов, 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 рецептов, 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 рецептов);
- 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

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.

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.).

4.ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А 4 (210*297 мм) по ГОСТ 2.301. На компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Word. Тип шрифта: Times New Roman. Шрифт заголовков разделов, структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложение» - полужирный, размер 12-14 пт.

Межсимвольный интервал - обычный.

Межстрочный интервал - полуторный.

Выравнивание текста по ширине.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25.

Текст работы выполняется на листах формата А4, без рамки, с соблюдением следующих размеров полей:

- а) левое - 25 мм; б) правое - 10 мм;
- в) верхнее – 15 мм; г) нижнее - 10 мм.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Номер страницы проставляют справа в нижней части листа без точки.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения, не допускаются.

Титульный лист является первым листом курсовой работы. На титульном листе должно быть указано:

- полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность);
- выбранная тема;
- наименование МДК;
- Ф.И.О. студента;
- Ф.И.О. преподавателя - руководителя курсовой работы (см. Приложение Б).

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Изложение основного текста курсовой работы должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Недопустимо механическое переписывание целиком абзацев, страниц, таблиц без ссылки на источники (цитата берется в кавычки или в квадратных скобках указывается номер источника по списку литературы). Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установленных ГОСТом.

Приложения оформляют как продолжение курсовой работы на последующих листах. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его буквенного обозначения. Приложения должны иметь заголовок, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

5. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ И ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку.

Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем. Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики.

При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяются наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке установленного образца.

Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки: допуск \не допуск к защите, окончательная оценка выставляется после защиты работы.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Необходимость проведения и формы защиты курсовой работы определяется образовательным учреждением на заседании методической комиссии.

При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работ и др.

Неудовлетворительно оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, не соответствует стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка «отлично»:

- соблюдены все правила оформления работы;
- четко обозначены актуальность работы, цели, задачи;
- содержание соответствует выбранной теме;
- все разделы в полном объеме раскрывают содержание.

Оценка «хорошо»:

- есть некоторые недочеты в оформлении работы;
- сформулированы цели, задачи, актуальность выбранной темы.

Оценка «удовлетворительно»:

- актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах;
- содержание и тема работы плохо согласуются между собой;
- имеются нарушения в оформлении документации.

Оценка «неудовлетворительно»:

- Несоблюдение основных требований к курсовой работе.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 18 марта 2019 г. – № 93 – ФЗ.

Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 04.10.2012 г. - № 1007

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

ГОСТ Р 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

Барановский, В. А. Официант-бармен : Учебное пособие для учащихся ПТУ. / В.А. Барановский -Ростов -на - Дону. : Издательство «Феникс», 2019. – 271 с.

Богданова, М.А. Оборудование предприятий общественного питания / М.А. Богданова. – М. : Экономика, 2023. – 397 с.

Богушева, В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. / В.И. Богушева - Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. – 315 с.

Кондратьев, К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие. / К.П. Кондратьев - Улан-Уде : Изд-во ВСГТУ, 2022. – 528 с.

Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023– 412 с.

Дополнительная литература:

Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М: Экономика, 2024 г.

Крымская Б.А., Балашов В.В. «Справочник официанта». - М: Экономика, 2023 г.

Станкович Г.Л., Дунцова К.Г. «Справочник молодого официанта». - М: Высшая школа, 2021 г.

Интернет-ресурсы:

Web-сайт, Институт ресторанных технологий. Электронный ресурс.

Режим доступа: <http://www.reste.ru/consulting/razvitie.html> /.

Управление персоналом» - электронная версия печатного журнала Режим доступа: <http://www.top-personal.ru>.

«Эффективная оценка персонала». Режим доступа: <http://www.staff-lab.ru>.

ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) рыбного ресторана.
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
3. Организация работы структурного подразделения кафе-кондитерской на 60 мест.
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при гостинице.
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
6. Организация работы бара, как структурного подразделения ресторана.
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) семейного кафе.
8. Организация работы структурного подразделения ресторана кавказской кухни.
9. Организация работы структурного подразделения ресторана европейской кухни на 80 мест.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кофейни на 30 мест.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной блинной.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) вегетарианского кафе на 40 мест.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
15. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии.
16. Организация работы структурного подразделения закусочной-шашлычной.
17. Организация работы структурного подразделения кафе быстрого питания.
18. Организация работы структурного подразделения ресторана азиатской кухни.
19. Организация работы структурного подразделения ресторана русской кухни на 100 мест.
20. Организация работы структурного подразделения столовой при ВУЗе.
21. Организация работы в гастрономическом ресторане при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
23. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого на 25 мест.
24. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
25. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
26. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
27. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
28. Анализ эффективности предпринимательской деятельности и разработка рекомендаций по их совершенствованию.
29. Разработка бизнес-плана развития предприятия.
30. Совершенствование системы управления персоналом организации.
31. Организация работы структурного подразделения ресторана итальянской кухни.
32. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе быстрого питания при фуд-корте.
33. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.
34. Организация работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
35. Организация в предприятии street-food при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.

Образец оформления рисунков, графиков, таблиц, формул

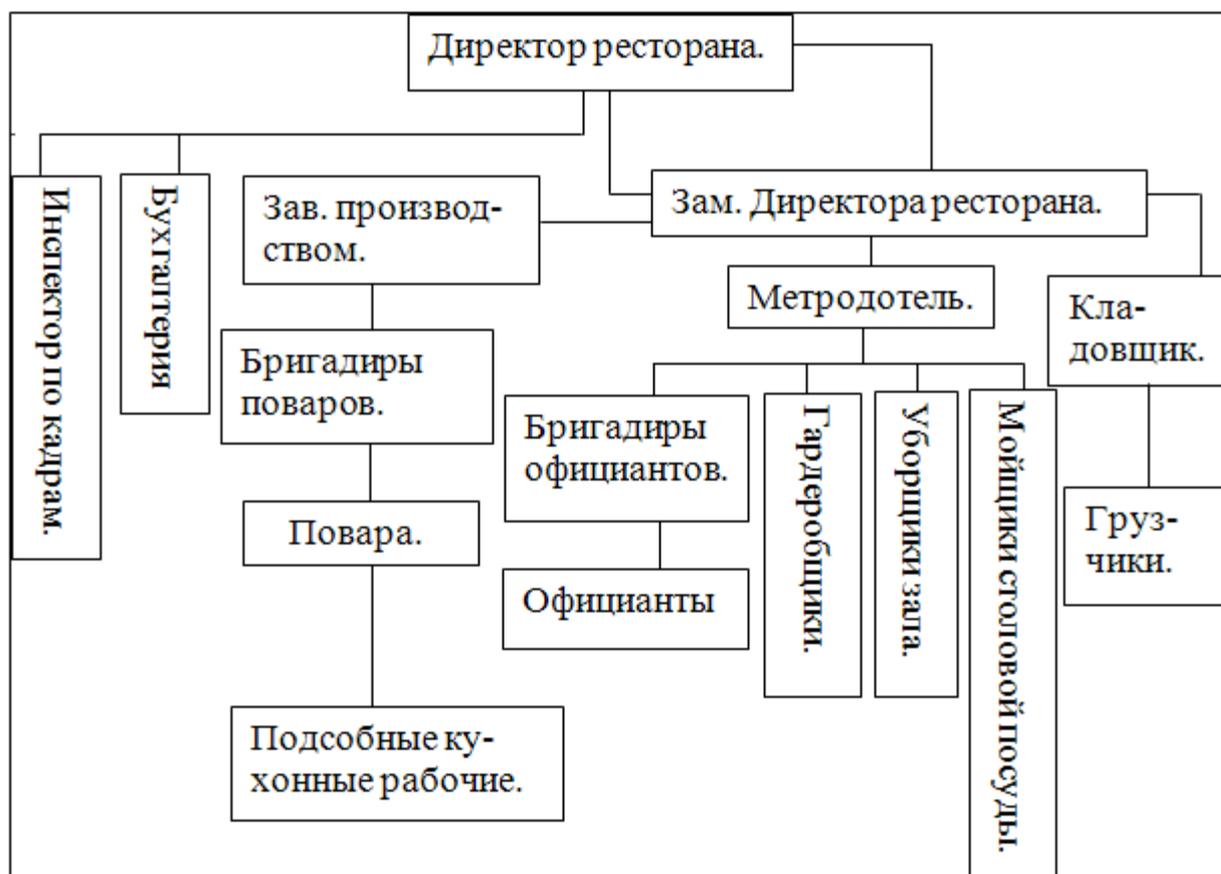


Рисунок 1.1 - Структура управления рестораном

Таблица 1.1 - Расчет потребности в посуде и приборах для подачи

№ п/п	Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды и приборов	Вместимость посуды, порций	Кол-во приборов, единиц
1	Карпаччо	20	Закусочная тарелка Закусочный прибор	1 1	20 20
2	Салат с креветками	50	Салатники круглые фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	50 1
3	Икра зернистая	50	Икорницы	1	50
4	Осетр заливной	50	Блюда овальные фарфоровые	6	9
5	Крабы под	50	Салатники квадратные	1	50

	майонезом		фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1	1
6	Корзиночки с ветчиной	50	Блюда круглые фарфоровые	6	9
7	Мясное ассорти	30	Блюда овальные фарфоровые	6	5
8	Соус майонез с корнишонами	30	Соусники фарфоровые	1	30
9	Колбаса копченая с зеленым салатом	30	Блюда круглые фарфоровые	6	5
10	Салат столичный	50	Салатники круглые фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	50 1
11	Салат из овощей	50	Салатники круглые фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	50 1
12	Салат витаминный	50	Салатники треугольные фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	50 1
13	Грибы маринованные с луком	30	Салатники квадратные фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	30 1
14	Солянка мясная на сковороде	50	Закусочная тарелка Закусочный прибор	1 1	50 50
15	Шампиньоны в кокотнице	30	Кокотницы	1	30
16	Рыба по-русски	50	Тарелка мелкая столовая	1	50
17	Картофель отварной	50	Столовый прибор	1	50
18	Котлеты по-киевски	50	Тарелка мелкая столовая Столовый прибор	1 1	50 50
19	Сложный гарнир	50			
20	Яблоки с сиропом	30	Креманки	1	30
21	Чай	50	Чайные чашки Чайные ложки	1 1	5050
22	Кофе	50	Кофейные чашки Ложки кофейные	1 1	50 50
23	Торт "Прага"	50	Тарелки пирожковые	1	50

Министерство образования Саратовской области
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Саратовской области
«Хвалынский агропромышленный колледж»

Задание
для курсовой работы

По МДК 06.01: _____

Студент: _____

(Ф.И.О. полностью)

Курса _____ группы _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело _____
(шифр и наименование специальности)

Тема курсовой работы: _____

Перечень подлежащих разработке вопросов:

Дата выдачи _____

Руководитель курсовой работы

Срок окончания _____

_____ / _____