

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы

по ПМ. 02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»

специальность 43.02.16 «Туризм и гостеприимство (ресторанный сервис)»

для студентов очной и заочной формы обучения

Севастополь, 2025

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Данные рекомендации разработаны для оказания практической помощи преподавателям и обучающимся для единой системы требований к оформлению дипломной работы.

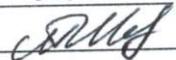
При составлении рекомендаций учитывались требования:

- ГОСТ 7.32-2017 СИБИБД. Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления
 - ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления
 - ГОСТ Р 7.0.5-2008 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления
 - ГОСТ 8.417-20002 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Единицы физических величин
 - ГОСТ Р 6.30-2003 Унифицированные системы документации. Унифицированная система организационно-распорядительной документации
- Организация-разработчик: ГБОУПО «СТЭТ»

Разработчики: Григорьева Оксана Васильевна, преподаватель

Рассмотрено и согласовано на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № 2 от «16» 10 2026 г.

Председатель цикловой комиссии  Т.И. Медведь

СОДЕРЖАНИЕ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	5
1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	8
1.1. Цель курсовой работы	8
1.2. Задачи курсовой работы	10
2. ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ	11
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	12
4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.	19
4.1. Общие требования к курсовой работе	19
4.2. Получение индивидуального задания	20
4.3. Выполнение курсовой работы	20
4.4. Содержание курсовой работы	22
5. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ...	24
5.1. Оформление текстового материала	24
5.2 Оформление иллюстраций	25
5.3. Оформление таблиц	26
5.4. Оформление приложений	28
5.5. Требование к лингвистическому оформлению курсовой работы	28
6. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	32
7. ОЦЕНКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	33
8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ПРИ НАПИСАНИИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	35
Приложение 1. Тематика курсовых работ	40
Приложение 2. Задание на курсовую работу	41
Приложение 3. Примерная тематика индивидуального задания к курсовой работе	42
Приложение 4 Образец оформления титульного листа	43
Приложение 5 Образец оформления содержания	44
Приложение 6 Образец оформления Списка используемых источников	45
Приложение 7 Рецензия-отзыв руководителя курсовой работы ...	47

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Государственное бюджетное образовательное учреждение профессионального образования города Севастополя «Севастопольский торгово-экономический техникум ориентирует свое развитие на модель выпускника, который в современных условиях должен быть подготовлен к самостоятельной профессиональной деятельности, требующей аналитического подхода, в том числе и в нестандартных ситуациях. Поэтому особое внимание уделяется организации самостоятельной творческой работы обучающихся, развитию навыков самостоятельного мышления с опорой на авторитетные мнения или имеющиеся факты. Важной формой развития навыков самостоятельной исследовательской работы является написание обучающимся курсовой работы.

Курсовая работа по ПМ. 02 Г «Предоставление услуг предприятия питания» предусмотрена по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (Предоставление услуг предприятия питания).

Курсовая работа является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы обучающихся. Курсовая работа является завершающим этапом профилирующих дисциплин, выбранного направления обучения. Цель подобного рода работы – углубить и конкретизировать знания обучающихся в рамках изучаемого курса и профилирующих дисциплин, полученные ими в ходе теоретических и практических занятий, привить им навыки самостоятельного подбора, осмысления и обобщения научной информации и литературы. Исследовательская работа позволяет обучающимся расширить круг дополнительно привлекаемой информации по выбранной теме, а также изучить те разделы курса, которые в ходе занятий рассматривались лишь в одностороннем порядке.

При выполнении работы у обучающихся формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение поиска информации; анализировать результаты деятельности производственной службы и потребности в ресурсах, принимать меры по их изменению; осуществлять

планирование, организацию, координацию и контроль деятельности производственной службы, взаимодействие с другими структурными подразделениями предприятия питания; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов производственной службы; контролировать последовательность соблюдения подчинёнными требований охраны труда на рабочем месте. А также при выполнении курсовой работы, обучающиеся приобретают практический опыт по систематизации полученных знаний и практических умений, формируют профессиональные (ПК) и общие компетентности (ОК).

В процессе подготовки курсовой работы, обучающиеся должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные материалы, делать вывод, использовать специальную учебную и справочную литературу, тем самым вырабатывая и закрепляя умение работать с книгой, делать выписки, составлять конспекты.

В настоящих методических рекомендациях, направленных на предотвращение возможных ошибок при написании курсовой работы.

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством преподавателя по МДК 02.01 Г Управление и контроль текущей деятельности сотрудников служб, отделов предприятия питания; МДК 02.02 Г Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания; МДК 02.03 Г Предоставление услуг предприятия питания. Результатом данной работы должна стать курсовая работа, выполненная и оформленная в соответствии с установленными требованиями. Курсовая работа подлежит защите.

Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, порядок выполнения, содержат требования к последовательности выполнения и техническому оформлению курсовой работы и практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты. Подробное изучение рекомендаций и следование им позволит Вам избежать ошибок, сократить время и поможет качественно выполнить курсовую работу.

Если Вы получите неудовлетворительную оценку по курсовой работе, то Вы не будете допущены к сдаче экзамена по ПМ. 02 Г Предоставление услуг предприятия питания. В то же время изучение рекомендаций, следование им и своевременное консультирование у руководителя поможет без проблем подготовить, защитить и получить положительную оценку.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа является текущим этапом изучения профессионального модуля ПМ 02 Г «Предоставление услуг предприятия питания» и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения.

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

1.1. Цель курсовой работы

Выполнение обучающимся курсовой работа проводится с целью:

1. Формирование умений: планирование деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале,
 - осуществление планирования, организации, координации и контроль деятельности службы питания,
 - взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
 - оценивание и планирование потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;
 - определение численности и функциональных обязанностей сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке
 - оценка качества предоставления услуги питания в номерах;
 - оценка качества предоставления различных видов питания в гостиницах;
 - оценка эффективности и качества проведения инструктажа обслуживающего и технического персонала по предоставлению услуг питания в номерах;
 - оценка соблюдения правил безопасной работы оборудования для доставки и раздачи готовых блюд;
 - оценка качества правил сервировки столов, приёмов и подачи блюд и напитков;
 - правильность сбора использованной посуды грамотное составление счетов за обслуживание;

- оценка соблюдения правил комплектации сервировочной тележки для (roomservice);
- оценка приёмов саморегулирования;
- закрепление, систематизация и решение теоретических и практических знаний, обучающихся по избранной специальности;
- организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества;
- самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;
- определение уровня теоретических и практических знаний обучающихся, а также умение применять их для решения конкретных практических задач.

2. Формирование профессиональных компетенций

Таблица 1 Формирование профессиональных компетенций по ПМ.02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»

Код	Профессиональные компетенции
ПК 2.1.	Выявлять потребности и формировать спрос на продукцию и услуги общественного питания
ПК 2.2.	Организовывать выпуск продукции в предприятиях общественного питания
ПК 2.3.	Организовывать деятельность и осуществлять обслуживание в организациях питания
ПК 2.4.	Контролировать качество продукции и услуг общественного питания

3. Формирование общих компетенций

Таблица 2 Формирование общих компетенций по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учётом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учётом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.2. Задачи курсовой работы

В соответствии с поставленными целями обучающиеся в ходе работы над курсовой работой должны решать следующие задачи:

- изучить нормативно-техническую документацию, справочную и научную литературу по избранной теме;
- обосновать актуальность выбранной темы;
- собирать необходимые практические материалы для проведения конкретного анализа предмета исследования;
- систематизация полученных знаний и практических умений по профессиональному модулю;
- разработка материалов в соответствии с заданием на курсовую работу;
- оформление курсовой работы в соответствии с заданными требованиями;
- подготовка и защита курсовой работы.

2 ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

Примерная тематика курсовых работ может быть дополнена или изменена образовательным учреждением при разработке рабочей программы профессионального модуля ПМ. 02 Г Туризм и гостеприимство. Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями ПМ 02 Г (далее руководитель), рассматривается на заседании цикловой комиссией технологических дисциплин и утверждается заместителем директора по УМР.

Тематика курсовых работ (Приложение 1). Каждый обучающийся самостоятельно выбирает любую тему, удовлетворяющую его личный и профессиональный интерес, закрепление тем производится приказом директора техникума, при этом соблюдается принцип: одна тема, один обучающийся. Обучающийся имеет право выбора той или иной темы из предложенного списка. При этом не допускается изменение названия темы и её формулировки.

План курсовой работы должен быть утвержден руководителем, для чего оформляется задание на выполнение курсовой работы (Приложение 2). Изменение названия темы после утверждения не допускается. Срок выполнения курсовой работы определяется графиком учебного процесса. Обучающийся во время консультаций уточняет круг вопросов, подлежащих изучению, составляет план работы, определяет структуру работы, сроки выполнения ее этапов, необходимую литературу и другие материалы, а также устраняет недостатки в работе, на которые указывает руководитель.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа носит реферативный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 35-60 страниц печатного текста.

Содержание должно отражать структуру работы с обязательным указанием страниц, с которых начинаются введение, разделы, подразделы, заключение, список используемых источников, приложения. Текст курсовой работы должен быть четко структурирован и, по возможности, не выходить за пределы требуемого объема.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА

1.1 Понятие, сущность и характеристика услуг питания в гостиничном предприятии

1.2 Структура управления предприятиями питания гостиницы

1.3 Особенности работы ресторана при гостинице

1.4 Особенности банкетного обслуживания гостей отеля

1.5 Организация службы питания в гостинице и ее отличия от независимых ресторанов

2. АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЫ

2.1 Характеристика предприятия при гостинице

2.2 Технология работы и управление службой питания в гостинице

2.3 Разработка авторского меню и коктейльной карты

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Таблица 1 – Структура и объём курсовой работы

Наименование разделов	Объем в страницах
Введение	2-3
Теоретическая часть (1 раздел)	9-10
Практическая часть (2 раздел)	13-15
Заключение	2-3
Список использованных источников	не менее 20 источников
Итого	30-35
Приложения	в соответствии с темой

3.1 Содержание

Указывает на соответствие темы курсовой работы ее содержанию. При составлении следует определить содержание отдельных глав и дать им соответствующее название; продумать содержание каждой главы и определить в виде параграфов последовательность вопросов, которые будут в них рассмотрены. Глав должно быть две. Оптимальное количество параграфов 3-4, не следует делить параграфы на подпараграфы. Также, не следует выносить выводы по каждой главе в отдельные структурные части.

Каждый параграф оглавления должен, так или иначе, отражать тему курсовой работы.

3.2 Введение

Обязательно формулируется с руководителем, который должен помочь обучающемуся с формулировкой наиболее значимых элементов введения.

Во введении обучающийся обязательно должен обосновать актуальность избранной темы курсовой работы. Для этого следует показать суть проблемной ситуации, с которой сталкиваются предприятия гостиничной индустрии, из чего будет видна важность темы курсового исследования. Например, для характеристики актуальности темы можно использовать следующую фразу: «Этими обстоятельствами обусловлен выбор темы курсовой работы» или «Вышеуказанные положения определяют актуальность и значимость выбранной темы курсовой работы».

Затем определяется цель работы с комплексом взаимосвязанных задач,

подлежащих решению в процессе выполнения курсовой работы. При этом можно использовать следующие фразы: «Цель курсовой работы состоит в обобщении теоретических вопросов... и разработке решений проблем..., обеспечивающих эффективное функционирование предприятия индустрии гостеприимства в условиях конкурентной среды.

Актуальность темы определяется такими факторами, как ее значимость, наличие нерешенных проблем, новизна, перспективность, а также разработанность в теории, но недостаточность внедрения в реальную практику организаций.

Цель исследования - это то, что необходимо достигнуть в процессе работы. Цель должна быть направлена на практический результат, и отражать теоретическое исследование.

В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи:

- изучить теоретические и методические основы...
- выявить роль и место ... в системе гостиничного бизнеса
- определить факторы, влияющие на качество...
- провести комплексный анализ деятельности предприятия гостиничной индустрии...охарактеризовать применяемую в России практику ведения гостиничного дела...
- изложить сущность методов работы гостиничных предприятий питания ...
- охарактеризовать методические подходы к обоснованию оптимальной работы гостиниц города...
- разработать план ... для конкретного предприятия
- определить направления повышения эффективности...

Таким образом, цели курсовой работы обычно перечисляются (изучить..., описать..., установить..., выяснить... и т.д.).

Объект исследования - это, как правило, область или сфера, практическая деятельность гостиниц, включая рестораны, которые содержат противоречия и порождают проблемную ситуацию. Не корректно называть объектом

исследования в менеджменте всю организацию в целом: это либо конкретная база, либо достаточно широкая сфера, не все элементы которой подлежат изучению в курсовой работе.

Предмет исследования - это отдельные стороны, свойства, характеристики объекта; та сторона, тот аспект, та точка зрения, с которой исследователь познает целостный объект, выделяя при этом главные, наиболее существенные признаки объекта. В предмет включаются только те элементы, связи и отношения объекта, которые подлежат изучению в данной курсовой работе.

Далее во введении формулируются объект и предмет исследования. Объектом исследования является конкретное предприятие, а предмет исследования определяется в названии темы курсовой работы.

Заключительным элементом введения может быть краткая характеристика структуры работы. Например: «Курсовая работа содержит введение, два раздела, заключение, список использованных источников в количестве..., приложение в количестве ... Работа выполнена на ... страницах печатного текста».

3.3. Теоретическая глава курсовой работы

Курсовая работа должна содержать 2 раздела, каждый из которых в свою очередь делится на подразделы.

Содержание должно отражать структуру работы с обязательным указанием страниц, с которых начинаются введение, разделы, подразделы, заключение, список используемых источников, приложения.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4.1. Общие требования к курсовой работе

По содержанию курсовая работа включает в себя:

Раздел 1 работы носит общетеоретический характер и представляет собой обзор и оценку литературных источников по теме работы (законодательные и нормативные акты, официальные документы, монографии, статьи, учебные пособия).

1.1 Понятие, сущность и характеристика услуг питания в гостиничном предприятии

Для того чтобы охарактеризовать и проанализировать сервисное обслуживание в гостиничных предприятиях необходимо, прежде всего, дать определения таким понятиям как «сервис», «обслуживание» и «услуга», а также выявить специфические характеристики гостиничных услуг, при предоставлении которых раскрывается сервисное обслуживания предприятий данной сферы.

Таким образом, дав определения и выяснив, что означает каждый термин, нужно сделать определенные выводы и обозначить смысл «сервисного обслуживания в гостиничном предприятии», описать различные виды деятельности сотрудников ресторана при гостинице, направленных на гостя с целью удовлетворения его потребностей и создания удобств для него.

1.2 Структура управления предприятиями питания гостиницы

Современный менеджмент связывает восхитительный сервис с клиенто-ориентированным подходом к каждому гостю, что обеспечивает долговременные конкурентные преимущества гостинице и привлекает значительный поток новых и повторно прибывших гостей в отель. Описание классов ресторана по уровню обслуживания и видам предоставляемых услуг посетителям, преимущества ресторана при гостинице. «Звёздность», уровень комфорта, инфраструктура, бренд. Форма обслуживания гостиничных ресторанов. Служба «room service» (обслуживание в номерах), существующая в отелях, занимается доставкой еды и напитков в номера постояльцев.

1.3 Особенности работы ресторана при гостинице

В этой главе следует описать:

- какие услуги ресторан может предоставлять;
- контроль качества обслуживания гостей в ресторане;

- моноконцепция (направление кухни) ресторана;
- работа службы питания при отеле.

1.4 Особенности банкетного обслуживания гостей отеля

- Что такое банкет?
- Виды банкетов
- Профессиональная организация банкетов
- Что такое меню
- Виды меню
- Банкетный менеджер
- Размещение участников банкета за столом
- Заказ на банкет
- Обязанности официантов по обслуживанию банкета

1.5 Организация службы питания в гостинице и ее отличия от независимых ресторанов

- Клиентская база ресторана при отеле
- Служба ресторанного обслуживания (Restaurant department).
- Служба обслуживания номеров (Room Service).
- Отдел конференций и банкетов (Conference & Banqueting department).
- Преимущества ресторанов при гостиницах

2. АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЫ

2.1 Характеристика предприятия при гостинице

Теоретические основы изучения проблемы целесообразно начать с характеристики предмета исследования. Затем сделать опыт организации гостеприимства, направления гостиничной деятельности; представить структуру предмета исследования. Анализ теоретических проблем не должен выглядеть как переписывание информации из других источников.

Тип предприятия общественного питания определяется многими факторами – особенностями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции и номенклатурой предоставляемых потребителю услуг. Огромную роль в индустрии питания играют техническая оснащенность (материальная база, инженерно-техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение и т. д.), методы обслуживания, квалификация персонала и качество обслуживания (комфортность, этика общения, эстетика и т. д.).

Услуга - это результат деятельности, направленный на удовлетворение потребностей потребителя.

Услуги оказываются во всех предприятиях общественного питания в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания, которые утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.97, а также с Общероссийским классификатором услуг населению ОК 022-93 и ГОСТом Р 50764-99.

Этот раздел посвящается организационной характеристике объекта исследования – местоположение, отрасль, организационно-правовая форма, состав учредителей, виды деятельности, группы помещений в ресторане, перечень услуг предоставляемых предприятием, интерьер гостиничного ресторана, ассортиментный перечень блюд предприятия общественного питания, разработка плана-меню, методы привлечения потребителей,

продвижение ресторанного заведения, прогрессивные технологии и специальные формы обслуживания и др. Каждый раз, когда автор курсовой работы пользуется чужими фактами, суждениями, необходимо ссылаться на автора. Это позволяет увидеть, в каком месте обучающихся пользуется положениями, заимствованными из литературных источников, а где приводит свои собственные мысли, заключения, соображения.

В работе основное внимание уделяется изучению видов деятельности и услуг, относящихся к теме исследования, может характеризовать основные понятия гостиничной индустрии, все виды услуг, а также характеристику факторов, влияющих на величину спроса на гостиничные услуги.

Первая глава посвящается теоретическим аспектам изучаемого объекта и предмета курсовой работы. Она является теоретической базой для дальнейшего анализа практических вопросов изучаемой проблемы. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме курсовой работы.

Теоретические и методические основы изучения проблемы целесообразно начать с характеристики предмета исследования. Затем сделать небольшой исторический экскурс, опыт организации гостеприимства, направления гостиничной деятельности; представить структуру предмета исследования.

Анализ теоретических проблем не должен выглядеть как переписывание информации из других источников. Каждый раз, когда автор курсовой работы пользуется чужими фактами, суждениями, необходимо ссылаться на автора. Это позволяет увидеть, в каком месте обучающийся пользуется положениями, заимствованными из литературных источников, а где приводит свои собственные мысли, заключения, соображения.

Отправными словами при анализе литературных источников должны быть: «Автор отмечает ..., показывает ..., подчеркивает ..., выражает ...».

2.2 Технология работы и управление службой питания в гостинице

Раздел работы носит практический, конструктивный характер. Во втором разделе должны описываться результаты проведенного исследования и возможные направления повышения эффективности работы предприятия в соответствии с тематикой курсовой работы. Именно разработка таких предложений и рекомендаций будет свидетельствовать о практической значимости проведенного исследования.

Раздел посвящается общей характеристике объекта исследования, характеристике отдельных структурных элементов объекта исследования, порядку их деятельности и функционирования, а также разработке выводов и предложений, вытекающих из анализа проведенного исследования. Вторая глава является результатом выполненного исследования.

Обязательным для курсовой работы является логическая взаимосвязь между разделами и последовательное развитие основной темы на протяжении всей работы.

2.3 Разработка авторского меню и коктейльной карты

Разработать меню составляют с учетом ассортиментного минимума и программы работы предприятия. Каждое предприятие самостоятельно определяет ассортиментный минимум в соответствии со специализацией, имеющимся сырьем, сезоном года. Требования к оформлению меню состоят прежде всего в том, что оно должно служить эффективным средством рекламы, отражать специфику предприятия. Порядок перечисления блюд должен соответствовать ассортиментному минимуму — определенному количеству блюд и напитков, которые ежедневно должны быть в реализации.

Разработать коктейльное меню с учетом всех последних трендов, с учетом концепции, локации. Разработать барное меню под ключ с учетом региональных предпочтений, концепции вашего заведения, последних трендов.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Заключение обязательная и необходимая часть письменной работы. В ней автор подводит итог исследования, обобщает промежуточные выводы (результаты), формулирует важнейшие итоги; указывает на их практическую значимость, возможность использования результатов работы в научной и практической деятельности (если эти вопросы не освещены в соответствующем разделе вступления) и дальнейшие перспективы исследования темы. Важнейшее требование к заключению – краткость и обстоятельность; в нем не следует повторять содержание введения и основной части работы. Основные выводы и рекомендации, вытекающие из результатов проведенной работы.

Кратко излагаются основные результаты разработки, отмечаются оригинальные решения, полученные студентом. Приводятся основные показатели и характеристики разработанного курсового проекта, анализируется соответствие выполненной разработки заданию на курсовое проектирование.

Общая структура заключения такова:

- общие выводы работы;
- какую работу пришлось проделать, чтобы получить эти результаты;
- конкретные факты, результаты, позволяющие сделать выводы.

В заключении должны содержаться итоги, важнейшие выводы, к которым пришел автор, т. е. общие положения, полученные в результате работы.

В заключении указываются конечная цель предпринятого исследования, выводы по проделанной работе. Таким образом, в этой части заключения речь идет о том, какие задачи были реализованы при достижении целей исследования и какое найдено решение. Указываются полученные результаты, конкретные итоги, позволяющие сделать тот или иной вывод.

В заключении автор приводит конкретные данные, которые доказывают, подтверждают его общие выводы, сформулированные в начале заключения. Объем заключения 2-3 страницы печатного текста.

Заключение обязательная и необходимая часть письменной работы. В ней автор подводит итог исследования, обобщает промежуточные выводы (результаты), формулирует важнейшие итоги; указывает на их практическую значимость, возможность использования результатов работы в научной и практической деятельности (если эти вопросы не освещены в соответствующем разделе вступления) и дальнейшие перспективы исследования темы. Важнейшее требование к заключению – краткость и обстоятельность; в нем не следует повторять содержание введения и основной части работы.

Общая структура заключения такова:

- общие выводы работы;
- какую работу пришлось проделать, чтобы получить эти результаты;
- конкретные факты, результаты, позволяющие сделать выводы.

В заключении должны содержаться итоги, важнейшие выводы, к которым пришел автор, т. е. общие положения, полученные в результате работы.

В заключении указываются конечная цель предпринятого исследования, выводы по проделанной работе (речь не идет о научной востребованности темы, поскольку это задача вступления, и право темы на существование должно быть доказано в начале работы). Автор указывает, зачем были предприняты те или иные конкретные шаги исследования, на какие вопросы в ходе работы был дан ответ, т. е. как решались задачи исследования.

Таким образом, в этой части заключения речь идет о том, какие задачи были реализованы при достижении целей исследования и какое найдено решение.

Указываются полученные результаты, конкретные итоги, позволяющие сделать тот или иной вывод.

В заключении автор приводит конкретные данные, которые доказывают, подтверждают его общие выводы, сформулированные в начале заключения.

Объем заключения 2-3 страницы печатного текста.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Библиографический список – это элемент библиографического аппарата, который содержит библиографические описания использованных источников и помещается после заключения. Такой список составляет одну из частей курсовой работы и отражает самостоятельную творческую работу студента.

Этот список необходим для подтверждения правильности теоретических и практических выводов и предложений студента, целесообразности выбора использованных в курсовой работе методов проведенного исследования. В список использованных источников должны быть включены только те источники информации, которые были непосредственно использованы студентом и на которые имеются ссылки в тексте курсовой работы.

Список использованных источников в курсовой работе необходимо приводить в алфавитном порядке. При этом по каждому источнику отражаются фамилия и инициалы автора, полный заголовок книги или статьи, место издания, наименование издательства, год издания и нумерации страниц. Однако, необходимо отметить, что в начале списка необходимо помещать законодательные и нормативные акты, затем в алфавитном порядке учебная и периодическая литература, в конце списка – сайты и интернет-ресурсы, содержащие официальную и достоверную информацию.

Рекомендации по оформлению списка использованных источников рассмотрены ниже на конкретных примерах:

1. Федеральный закон РФ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» №132-ФЗ от 24.11.1996 (с изменениями и дополнениями) // Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»;

2. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] Открытая база ГОСТов // Режим доступа: [http:// standartgost.ru](http://standartgost.ru) свободный;

3. Кусков А.С. Гостиничное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кусков А.С. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2022. – 328с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/939>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю;
5. Михайлов С.А. Модернизация управления качеством гостиничных услуг как инструмент устойчивого развития гостиничного комплекса // Вестник Адыгейского государственного университета. Серия 5: Экономика. – 2022. – №1. – С.273-280;
6. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А.В.Сорокина. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 304с.;
7. Прием, размещение и выписка гостей: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / М.А.Ехина. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 304с.;
8. Интернет-издание в сфере гостиничного сервиса «Командировка.ру» [Электронный ресурс] Режим обращения www.komandirovka.ru свободный;
9. Сайт гостиницы «Престиж» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.prestigekursk.ru свободный;
10. Электронная туристическая библиотека «Все о туризме» [Электронный ресурс] Режим доступа: http://tourlib.net/statti_tourism/gost_biznes.htm свободный.

Список использованных источников должен составляться единообразно, нумерация делается сплошной от первого до последнего названия.

ПРИЛОЖЕНИЯ

В курсовой работе обязательно должны быть приложения. Они содержат справочный материал, служащий исходной базой для иллюстрирования материала курсовой работы и проведенного исследования.

В приложении следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст, такие как фотографии, таблицы и рисунки, превышающие одну страницу.

Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и номера арабскими цифрами и иметь тематический заголовок. Заголовок печатается по центру и выделяется полужирным шрифтом. В тексте на все приложения даются ссылки.

5. ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5.1. Оформление текстового материала

Рекомендуемый объем курсовой работы (без приложений) не должна быть МЕНЕЕ 35 СТРАНИЦ машинописного текста. Курсовая работа должна быть представлена на бумажном носителе в текстовом редакторе Microsoft Word с соблюдением следующих требований:

- поля: левое – 30 мм ПРАВОЕ – 10 мм, ВЕРХНЕЕ И НИЖНЕЕ – 20 мм;
- размер шрифта: КЕГЛЬ 14 (гарнитура Times New Roman);
- интервал – 1,5 см (полуторный);
- НУМЕРАЦИЯ СТРАНИЦ – СКВОЗНАЯ нумерацию по всей курсовой.

Страницы текста нумеруются арабскими цифрами в правой нижней части листа без точки.

ПЕРВЫМ листом является ТИТУЛЬНЫЙ лист, ВТОРЫМ листом является ЗАДАНИЕ (Приложение 2), ТРЕТИЙ лист РЕЦЕНЗИЯ – отзыв руководителя (Приложение 13) и ЧЕТВЕРТЫЙ лист СОДЕРЖАНИЕ. На титульном листе номер не проставляется. На СОДЕРЖАНИИ проставляется страница 4.

- АБЗАЦ отступ должен быть равен 1,25 см.

При отправке курсового на проверку оформляют одним документом и подписывают фамилия и дата последней редакции. *Например: Иванов_03.04*, текстовый документ изначально редактируется в соответствии с требованиями, если курсовая оформлена не в соответствии руководитель отправляет на доработку, не давая своих рекомендации по содержанию.

В тексте следует избегать повторений, отрывочных, сложных и громоздких предложений. Не принято писать в работе «я думаю...», «я полагаю...», и т.п., излагать материал рекомендуется от третьего лица («автор предлагает...») или первого лица множественного числа («по нашему мнению, ...», «мы считаем ...»). Совершенно недопустимо писать с грамматическими и стилистическими погрешностями.

Все слова в работе необходимо писать полностью. Допускается только общепринятые сокращения, например: и т.д., и т.п. и др. Произвольные сокращения в работе не допускаются.

При делении курсовой работы на разделы их обозначают порядковыми номерами – арабскими цифрами без точки и записывают с абзацного отступа. При необходимости подразделы могут делиться на пункты. Номер пункта должен состоять из номеров раздела разделенных точками.

В основной части работы должны присутствовать таблицы, схемы, графики с соответствующими ссылками и комментариями.

5.2. Оформление иллюстраций

Все иллюстрации (схемы, графики, диаграммы и т.д.), помещаемые в работу, должны быть тщательно подобраны, ясно и четко выполнены. Рисунки и диаграммы должны иметь прямое отношение к тексту, без лишних изображений и данных, которые нигде не поясняются. Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. ИЛЛЮСТРАЦИИ следует размещать как **МОЖНО БЛИЖЕ К СООТВЕТСТВУЮЩИМ ЧАСТЯМ ТЕКСТА**. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте работы. Наименования, приводимые в тексте и на иллюстрациях, должны быть одинаковыми.

У рисунков подпись располагается **ПОД ИЛЛЮСТРАЦИЕЙ**, текст **ВЫРАВНИВАЕТСЯ ПО ЦЕНТРУ**, применяют одинарный интервал между строк. После наименования рисунка точка не ставится. Выше и ниже каждой иллюстрации следует оставить не менее одной свободной строки (междустрочный интервал – 1,5). Слово «РИСУНОК» пишется полностью без сокращения.

Размещаемые в тексте иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, *Например: Рисунок 1, Рисунок 2* и т.д. Надпись необходимо помещать под иллюстрацией.

Например:

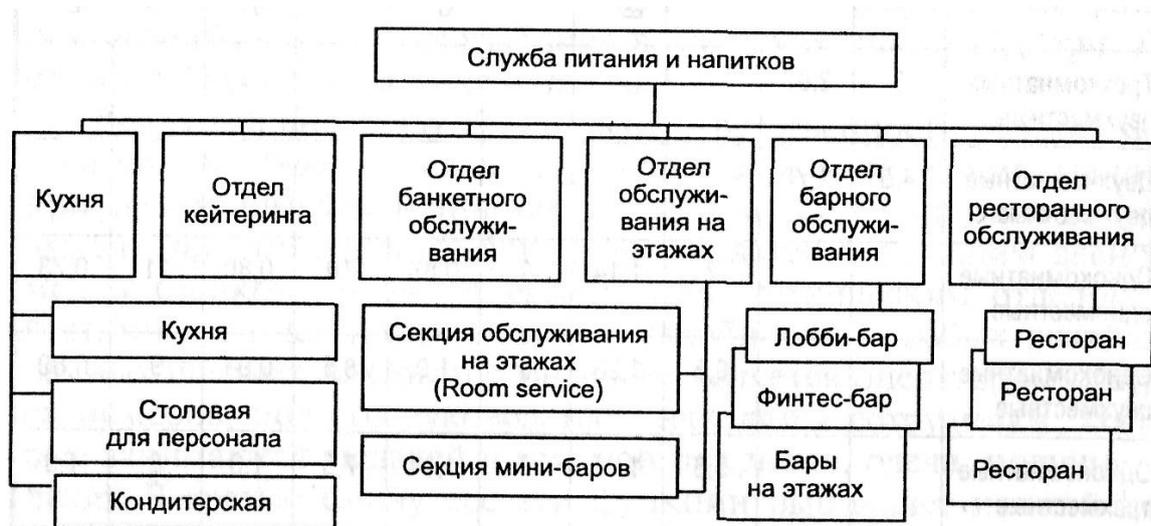


Рисунок 1 - Типовая структура службы питания и напитков крупного отеля

5.3. Оформление таблиц

Цифровой материал, как правило, должен оформляться в виде таблицы. ТАБЛИЦУ СЛЕДУЕТ РАСПОЛАГАТЬ НЕПОСРЕДСТВЕННО ПОСЛЕ ТЕКСТА, в котором она упоминается впервые или на следующей странице.

Таблица нумеруется арабскими цифрами. Номер таблицы состоит из слова, цифры и через тире указывается название таблицы. При этом знак «№» не ставится.

Номер таблицы, её название и содержание выполняются шрифтом 14, межстрочный интервал 1,0. При этом в случае необходимости, внутри таблицы можно применять и более мелкий шрифт (до 10), интервал между строк - минимальный. Перед таблицей и после таблицы необходимо оставить не менее чем по одной свободной строке (межстрочный интервал – 1,5).

Таблица помещается в тексте, сразу же за первым упоминанием о ней или на следующей странице. Если формат таблицы превышает А4, то её размещают в приложении. Если таблица имеет размеры более чем одна страница, перенос таблицы допускается. При этом на каждой новой страница начинается с заголовков столбца.

На все таблицы приводят ссылки в тексте или в приложении (если таблица приведена в приложении). Ссылки по тексту на таблицы следует давать в полном виде, например: «Данные приведены в таблице 1».

Заголовки таблицы пишутся с прописной буквы, подзаголовки – со строчной. Заголовки, названия столбцов пишутся в единственном числе. Точку после заголовков и подзаголовков не ставят. Горизонтальное расположение заголовков и подзаголовков предпочтительней; вертикальное используется при обоснованной необходимости. Выравнивание отдельных столбцов лучше делать по центру, а построчных заголовков – по левому краю.

Не предусматривается графа «№ п/п». В таблице не должно быть незаполненных граф и/или строк. При отсутствии данных в соответствующей графе и/или строке ставится прочерк.

Выравнивать цифровые показатели рекомендуется по центру.

Записи цифр в таблицах производятся с соблюдением следующих правил:

- в каждой из граф классы чисел должны находиться один под другим;
- части целого должны выражаться в десятичных дробях;
- в одной и той же графе все числовые величины должны иметь одинаковое количество десятичных знаков;
- при отсутствии значащих цифр ставятся нули, например: «7,43»; «5,80»; «0,00».

Нельзя заканчивать главу, раздел или пункт таблицей. После таблицы обязательно нужно дать обобщение представленной информации, разместить текстовый вывод.

5.4. Оформление приложений

В приложениях курсовой работы помещают материал, дополняющий основной текст. Приложениями могут быть:

- ГРАФИКИ, ДИАГРАММЫ;

- таблицы большого формата;
- ФОТОГРАФИИ;
- технические документы и\или их фрагменты и т.д.

Приложения оформляют как продолжение текста на последующих листах или в виде самостоятельного документа.

В основном тексте на все приложения должны быть ссылки. Приложения располагают в последовательности ссылок на них в тексте. Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу страницы слова Приложение и номера.

5.5. Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы

При написании курсовой работы не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т.д. Корректнее использовать местоимение «мы». Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», то есть фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Можно использовать выражения «на наш взгляд», «по нашему мнению», однако предпочтительнее выражать ту же мысль в безличной форме, например:

- изучение педагогического опыта свидетельствует о том, что...;
- на основе выполненного анализа можно утверждать...;
- проведенные исследования подтвердили...;
- установлено, что;
- делается вывод о...;
- следует подчеркнуть, выделить;
- можно сделать вывод о том, что;
- необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;
- в работе рассматриваются, анализируются...

При написании курсовой работы необходимо пользоваться языком научного изложения. Здесь могут быть использованы следующие слова и выражения:

для указания на последовательность развития мысли и временную соотнесенность:

- прежде всего, сначала, в первую очередь;
- во-первых, во-вторых, и т.д.;
- затем, далее, в заключение, итак, наконец;
- до сих пор, ранее, в предыдущих исследованиях, до настоящего времени;
- в последние годы, десятилетия;

для сопоставления и противопоставления:

- однако, в то время как, тем не менее, но, вместе с тем;
- как..., так и...;
- с одной стороны..., с другой стороны, не только..., но и;
- по сравнению, в отличие, в противоположность;

для указания на следствия, причинность:

- таким образом, следовательно, итак, в связи с этим;
- отсюда следует, понятно, ясно;
- это позволяет сделать вывод, заключение;
- свидетельствует, говорит, дает возможность;
- в результате;

для дополнения и уточнения:

- помимо этого, кроме того, также и, наряду с..., в частности;
- главным образом, особенно, именно;

для иллюстрации сказанного:

- например, так;
- проиллюстрируем сказанное следующим примером, приведем пример;
- подтверждением выше сказанного является;

для ссылки на предыдущие высказывания, мнения, исследования и т.д.:

- было установлено, рассмотрено, выявлено, проанализировано;

- как говорилось, отмечалось, подчеркивалось;
- аналогичный, подобный, идентичный анализ, результат;
- по мнению X, как отмечает X, согласно теории X;

для введения новой информации:

- рассмотрим следующие случаи, дополнительные примеры;
- перейдем к рассмотрению, анализу, описанию;
- остановимся более детально на...;
- следующим вопросом является...;
- ещё одним важнейшим аспектом изучаемой проблемы является...;

для выражения логических связей между частями высказывания:

- как показал анализ, как было сказано выше;
- на основании полученных данных;
- проведенное исследование позволяет сделать вывод;
- резюмируя сказанное;
- дальнейшие перспективы исследования связаны с....

Письменная речь требует использования в тексте большого числа развернутых предложений, включающих придаточные предложения, причастные и деепричастные обороты. В связи с этим часто употребляются составные подчинительные союзы и клише:

- поскольку, благодаря тому что, в соответствии с ...;
- в связи, в результате;
- при условии, что, несмотря на...;
- наряду с..., в течение, в ходе, по мере.

Необходимо определить основные понятия по теме исследования, чтобы использование в тексте курсовой работы\проекта было однозначным. Это означает: то или иное понятие, которое разными учеными может трактоваться по-разному, должно во всем тексте данной работы от начала до конца иметь лишь одно, четко определенное автором курсовой работы значение.

В курсовой работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

5.6. ТРЕБОВАНИЯ К ПАПКЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Работу размещают в папке с кольцами или металлическими усиками:



Работа размещается в файлах:

- 1-й файл титульный лист
- 2-й файл пустой (ЗАДАНИЕ ВКЛАДЫВАЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ)
- 3-й файл пустой (РЕЦЕНЗИЯ-ОТЗЫВ ВКЛАДЫВАЕТ ПРЕПОДАВАТЕЛЬ)
- 4-й файл курсовая работа начиная с содержание (В ОДНОМ ФАЙЛЕ ДВА ЛИСТА, СКЛАДЫВАЕМ КНИЖКОЙ, ПРИ ПЕРЕЛИСТОВАНИИ).

6. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. По результатам проверки ставится предварительная оценка. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении теоретических вопросов темы и выполнения основной части работы, умение

формулировать и обосновывать выводы. Оцениваются также грамотность и стиль изложения текста, проверяется наличие ссылок на использованные источники, оценивается оформление работы в целом.

К защите допускаются курсовые работы, отвечающие предъявляемым требованиям. Обучающийся изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке.

При защите обучающийся должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения особое внимание необходимо уделить разработанному фирменному блюду. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

При подготовке к защите:

- внимательно прочитать содержание отзыв-рецензию руководителя работы;
- обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы курсовой работы;
- обстоятельно ответить на вопросы членов комиссии.

При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности обучающегося при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

7.ОЦЕНКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Обучающийся должен представить руководителю в установленные сроки готовую курсовую работу. Работа оценивается дифференцированно с учетом качества ее выполнения и защиты.

Результаты защиты оцениваются по пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Положительная оценка по профессиональному модулю, по которому предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Если получена «неудовлетворительная» оценка по курсовой работе, то обучающийся не допускается к экзамену по профессиональному модулю.

Таблица 8 – Критерии оценки.

Оценка	Критерии
Отлично	<ul style="list-style-type: none">– работа выполнена в установленные сроки согласно утверждённому плану, оформлена в соответствии с требованиями;– содержание работы соответствует специальности и теме;– работа актуальна, выполнена самостоятельно;– показаны хорошие знания, их применение при самостоятельном исследовании темы, в том числе нормативной базы;– обобщён практический материал;– материал изложен логично;– графическая часть выполнена в соответствии с требованиями;– сделаны выводы ;– тема полностью раскрыта;– использовано оптимальное количество источников и литературы.
Хорошо	<ul style="list-style-type: none">– работа выполнена в установленные сроки согласно утверждённому плану;– имеются недостатки в оформлении;– содержание работы соответствует специальности и теме;– работа актуальна, выполнена самостоятельно;– показаны хорошие знания, их применение при самостоятельном исследовании темы, в том числе нормативной базы;– обобщён практический материал;– материал изложен логично;– графическая часть выполнена в соответствии с

	<p>требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> – сделаны выводы; – тема полностью раскрыта; – использовано оптимальное количество источников и литературы.
Удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – нарушен график предоставления работы; – имеются недостатки в оформлении; – содержание работы соответствует специальности и теме; – работа выполнена не самостоятельно; – графическая часть выполнена с грубыми нарушениями; – не сформулированы выводы и предложения; – имеются ошибки в оформлении работы; – число источников недостаточно; – список источников информации оформлен не по требованиям.
Неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – нарушен график представления работы; – работа несамостоятельная, носит реферативный характер, выполнена не в соответствии с утверждённым планом; – не выполнена одна из частей плана работы; – содержание работы не соответствует заявленной теме; – не указана актуальность темы, не сформулированы цели, задачи работы, не даётся характеристика объекта и предмета исследования; – графическая часть выполнена с грубыми нарушениями; – не сформулированы выводы и предложения по каждому разделу; – в работе не даны ссылки на используемые источники информации; – число источников недостаточно; – список источников информации оформлен не по требованиям.

8. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ПРИ НАПИСАНИИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Нормативные документы:

1. Федеральный закон № 152 «О персональных данных». от 27.07.2006 Информационно-правовой портал Гарант. ру, 1990-2019. URL: <http://base.garant.ru/12148567/>, (дата посещения 20.05.2019).

2. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации". Консультант Плюс, 2019. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_187292/, (дата посещения 15.05.2019).

3. Приказ Минтруда России от 01.12.2015 № 910н «Об утверждении профессионального стандарта «Официант/бармен». Консультант плюс, 2015. URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_192359/, (дата посещения 16.05.2019).

4. Приказ Минспорттуризма РФ от 02.04.2009 N 144 "Об утверждении формы отметки о приеме уведомления, проставляемой администрацией гостиницы, и порядка ее проставления". Информационно-правовой портал Гарант. ру, 1990-2019. – URL: <http://www.zakonprost.ru/content/base/133750> (дата посещения 27.04.2019).

5. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания".

6. ГОСТ 30389-2013 Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

9. ГОСТ Р 55051-2012 Общие требования к кейтеренгу.

10. Профессиональный стандарт индустрии питания и гостеприимства. Федерация Рестораторов и профессиям ресторанной индустрии.

Учебная литература:

1. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда: Издательский центр «Академия», 2017 – 320 с.

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е.

3. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. 751 с. 24

4. (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст: электронный //

5. Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519925> (дата обращения: 13.06.2022).

6. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 396 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15649-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/509291> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

7. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. А.

8. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. 184 с. (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:

<https://urait.ru/bcode/495825> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

9. Захарова, Н. А. Стандартизация, сертификация, лицензирование, надзор и контроль в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. 137 с. ISBN 978-5-4488-0475-5, 978-5-4497-0399-6. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт].— URL: <https://www.iprbookshop.ru/93551.html> (дата обращения: 01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир.

10. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513905> (дата обращения: 13.06.2022).

11. Николенко П.Г., Ефремова М. В. Организация обслуживания в сфере гостеприимства. 2024 «Сервис и туризм». Издательство Лань.

12. Вавилина А. В., Темякова Т. В. Сервисная деятельность: организация и планирование деятельности предприятий сервиса. 2023 Издательство Лань.

13. Любецкая Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания. 2023 Издательство Лань.

14. Бай Т. В. Теория и методика организации питания в туристской индустрии : учебное пособие / Т. В. Бай, О. В. Котлярова. - Москва : РУСАЙНС, 2017. - 102 с.

15. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : учебное пособие / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 205 с.

16. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И. С. Барчуков [и др.]. - 3-е изд., перераб. - Москва : КноРус, 2016. - 165 с.

17. Грибов В. Д. Экономика предприятия сервиса : учебное пособие / В. Д. Грибов, А. Л. Леонов. - Москва : КноРус, 2011. - 276 с. : ил.
18. Event-менеджмент в туризме и гостеприимстве : учебное пособие / Г. Р. Корнова, Е. В. Курилова, Е. А. Ивлиева [и др.] ; М-во науки и высш. образования Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : Издательство УрГЭУ, 2019. - 170 с.
19. Зайцева Н. А. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / Н. А. Зайцева. - 2-е изд., доп. - Москва : Форум, 2012. - 365 с. : ил.
20. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н. И. Кабушкин. - Москва : КноРус, 2019. - 413 с.
21. Котлер Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учебник для студентов вузов / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз; [пер. с англ. В. Н. Егорова]. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : ЮНИТИ, 2016. - 1045 с. : ил.
22. Николенко П. Г. Формирование клиентурных отношений в сфере сервиса : учебное пособие / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2019. - 246 с.
23. Пищулов В. М. Менеджмент в сервисе и туризме : учебное пособие / В. М. Пищулов. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2017. - 283 с.
24. Федцов В. Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В. Г. Федцов. - 7-е изд., стер. - Москва : Дашков и К°, 2019. - 247 с.

Статьи из периодических изданий:

25. Мамадазидов Ф.Ш. Разработка организационно-методических подходов к описанию профессиональных классификаций, используемых в организационном проектировании в гостиничном бизнесе (на примере службы питания и напитков гостиницы). М: Издательство ООО «Олимп», Журнал: «Наука и образование сегодня» 2018., № 76-79 с.
26. Полякова А.В., Калмыкова В.В. Теоретические аспекты организации питания туристов. М: Издательство ООО «Олимп», Журнал: «Наука, техника и образование» 2018.

Интернет ресурсы:

27. Служба питания гостиницы, её основные функции URL: <https://works.doklad.ru/view/OxIjPu9CJho.html>. Организационная структура предприятия: понятие и типы URL: <https://sprintinvest.ru/organizacionnaya-struktura-predpriyatiya-ponyatie-i-tipy/>
28. Службы гостиничного предприятия, оказывающие услуги по питанию URL: https://studref.com/424328/turizm/sluzhby_gostinichnogo_predpriyatiya_okazyvayusche_uslugi_pitaniyu.
29. Что такое кейтеринг: 9 основных видов услуг URL: <https://biznesmak.ru/otkryt-biznes/chto-takoe-kejtering-9-osnovnyh-vidov-uslug.html>.
30. Оборудование бара в гостиницах, отелях: виды, типы URL: <http://www.new-hotel.ru/site/hotel-equipment/kitchen-objects/bar/>.
31. Ресторанное обслуживание в гостиницах URL: <https://studopedia.info/10-50763.html>.
32. Москва Марриотт Тверская URL: <https://www.marriott.com.ru/hotels/travel/mowtv-moscow-marriott-tverskaya-hotel/>.
33. (Организационная структура предприятия: понятие и типы URL: <https://sprintinvest.ru/organizacionnaya-struktura-predpriyatiya-ponyatie-i-tipy>.
34. (Службы гостиничного предприятия, оказывающие услуги по питанию URL: https://studref.com/424328/turizm/sluzhby_gostinichnogo_predpriyatiya_okazyvayusche_uslugi_pitaniyu.
35. (Что такое кейтеринг: 9 основных видов услуг URL: <https://biznesmak.ru/otkryt-biznes/chto-takoe-kejtering-9-osnovnyh-vidov-uslug.html>.
36. (Оборудование бара в гостиницах, отелях: виды, типы URL: <http://www.new-hotel.ru/site/hotel-equipment/kitchen-objects/bar/>.
37. (Ресторанное обслуживание в гостиницах URL: <https://studopedia.info/10-50763.html>.

38. (МарriottТверская<https://yandex.ru/maps/213/moscow/?ll=37.586777%2C55.775689&mode=search&oid=1010382727&ol=biz&sctx=ZAAAAAgCEAAaKAoSCaaYg6CjhUJAEY%2BK%2Fzui7ktAEhIJigkEAEBhsz8RJS1evbBenD8oCjAAOPaLneud64fAFkDcrQdIAVXNzMw%2BWABiEmRpcmVjdF9wYWdlX2lkPTI0MmoCcnVwAJ0BzczMPaABAkGvAA%3D%3D&sl=37.586777%2C55.775689&sspn=0.010870%2C0.003987&text=марриотт%20тверская&z=>).

Дополнительная литература:

25. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 — 297 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14888-6. Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490206> (дата обращения: 13.06.2022).

26. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 — 188 с. (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст: электронный // Образовательная Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/496808> (01.07.2022). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

Тематика курсовых работ

1. Деятельность службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.
2. Подготовка и организация работы службы Рум сервис.
3. Подготовка и организация работы баров, кафе, службы питания.
4. Подготовка и обслуживание различных типов сервиса, включая высокую кухню, бистро, банкет, бар, буфет.
5. Подготовка и организация обслуживания официальных приемов.
6. Подготовка и организация обслуживания банкета «Фуршета» в ресторане при гостинице.
7. Подготовка и организация обслуживания банкета «Коктейль» в ресторане при гостинице.
8. Подготовка и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием в ресторане при гостинице.
9. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.
10. Профессиональная этика персонала службы питания в ресторане при гостинице.
11. Управление услугами общественного питания в гостиничном предприятии.
12. Типы обслуживания на предприятиях питания при гостинице.
13. Организация дополнительных услуг в курортном отеле.
14. Деятельность предприятия питания в гостиничном предприятии на примере сегментирования услуг.
15. Организация работы службы питания в гостинице и гостиничных комплексах.
16. Анализ торговых и производственных помещений службы питания.
17. Анализ профессиональных программ для выполнения регламентов службы питания.
18. Организация приёма-фуршета в ресторане гостиницы на 50 гостей по поводу открытия филиала банка.
19. Методы совершенствования подготовки и организации работы службы Рум сервис.
20. Оптимизация подготовки и организации работы баров, кафе, службы питания.
21. Организация и проведение банкета «Свадьба» на 60 гостей в ресторане гостиницы.
22. Банкет за столом на 60 гостей в ресторане гостиничного комплекса по поводу юбилея фирмы.
23. Организация и проведение тематического мероприятия «Любимый город» на 40 гостей.
24. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» на 30 человек в ресторане гостиничного комплекса.
25. Планирование деятельности сотрудников службы питания в гостинице.

26. Характер и содержание труда руководителя службы питания.
27. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.
28. Совершенствование организацией труда в службе питания предприятия гостиничного сервиса.
29. Специфика услуг питания в средствах коллективного размещения.
30. Организация выездного обслуживания работниками службы питания гостиницы.
31. Характеристика производства в службе питания гостиницы.
32. Применение маркетинговых приемов в ресторанном сервисе.
33. Современные формы обслуживания, применяемые в ресторанах гостиничных комплексов.
34. Деятельность службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.
35. Подготовка и организация обслуживания банкета с полным обслуживанием.
36. Распределение персонала по организациям службы питания.
37. Осуществление и контроль рациональных приемов в обслуживании гостей.
38. Управление услугами общественного питания в гостиничном предприятии.
39. Организация дополнительных услуг в курортном отеле.
40. Повышение эффективности деятельности предприятия питания в гостиничном предприятии на примере сегментирования услуг.
41. Анализ торговых и производственных помещений службы питания.
42. Деятельность службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.
43. Планирование деятельности сотрудников службы питания.
44. Предоставление услуг питания в номерах.
45. Проблемы совершенствования контроля в службе питания гостиницы.
46. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.
47. Оценка результатов деятельности персонала службы питания.
48. Типы обслуживания на предприятиях питания при гостинице.

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

По курсу ПМ. 02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»

Обучающемуся

(фамилия, имя, отчество)

Группа _____

Тема:

Перечень подлежащих разработке в курсовой работе вопросов:

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Срок сдачи обучающимся курсовой работы «__» _____ 20__ г.

Руководитель _____ /Григорьева О.В./
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

ОБРАЗЕЦ оформления титульного листа для специальности

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»
Цикловая комиссия технологических дисциплин

КУРСОВАЯ РАБОТА

по ПМ. 02 Г «Предоставление услуг предприятия питания»
на тему: «СОВРЕМЕННЫЕ ФОРМЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ,
ПРИМЕНЯЕМЫЕ В РЕСТОРАНАХ ГОСТИНИЧНОГО КОМПЛЕКСОВ»

На основании защиты
Оценка «__» _____
«__» _____ 2025 г.

_____/Григорьева О.В./

Исполнитель:
Обучающийся группы ТГ 11-1
Очная форма обучения
Специальность: 43.02.16 «Туризм
и гостеприимство»
«__» _____ 2025 г
_____/Иванов И.И./

Руководитель:
_____/Григорьева О.В./

Севастополь, 2025

Образец оформления содержания

Тема: «Современные формы обслуживания, применяемые в ресторанах
гостиничных комплексов»

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В СФЕРЕ ГОСТЕПРИИМСТВА.....	7
1.1. Понятие, сущность и характеристика услуг питания в гостиничном предприятии.....	12
1.2. Структура предприятия питания при гостинице.....	15
1.3. Особенность организации работы ресторана.....	20
1.4. Особенности банкетного обслуживания гостей отеля.....	23
2. АНАЛИЗ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СЛУЖБЫ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЫ.....	25
2.1. Характеристика предприятия.....	25
2.2. Технология работы и управление службой питания в гостинице.....	27
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	35
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	38
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	42

Образец оформления Списка используемых источников

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. ГОСТ Р 50762-95 Общественное питание. Классификация предприятия: принят Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации 10 октября 1995 г.
2. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования: принят постановлением Госстандарта России 05.04.1995 г.
3. ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу: принят постановлением Госстандарта России 21 августа 1996 г.
4. ГОСТ Р. 50647-94 Общественное питание. Термины и определения: принят Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации 21 ноября 1997 г.
5. Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями: приказ Минкультуры России (Министерство культуры РФ): принят 11 июля 2014 г. №1215 – 88 с.
6. Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации: Постановление Правительства РФ: принят 9 октября 2015 г. № 1085 – 8 с.
7. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
9. СанПиН 2.3.2. 560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

10. Архипов. ВВ. Организация ресторанного хозяйства: Учебное пособие - М.: Центр учебной литературы, 2017 - 280 с
11. Багмут, С.И. Интерьер предприятий общественного питания; М.: Экономика - Москва, 2012. - 122 с.
12. Барановский В. А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания; Феникс - Москва, 2012. - 352 с.
13. Белошапка, М. И. Технология ресторанного обслуживания: учеб. пособие для нач. проф. образования / Марина Ивановна Белошапка. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 224 с.
14. Бондаренко, Г. А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учеб. пособие / Г. А. Бондаренко. – М.: Новое издание, 2018. – 365 с.
15. Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания; Дашков и Ко - Москва, 2012. - 144 с.
16. Волкова, И. В. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть / И. В. Волкова, Я. И. Миропольский, Г. М. Мумрикова. – 2-е изд. – М.: Флинта: Наука, 2019. – 184 с.
17. Волков, Ю. Ф. Технология гостиничного обслуживания [Текст] / Серия «Учебники, учебные пособия». – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 384 с.
18. Гибсон. П. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном.: Пер с англ -. М.: Рус консулом, 2021 - 272 с.
19. Докторов А. В., Митрофанова Т. И., Мышкина О. Е. Охрана труда в сфере общественного питания; Альфа-М, Инфра-М - Москва, 2010. - 272 с.
20. Домарецкий В. А. Технология продуктов общественного питания; Форум - Москва, 2012. - 400 с.
21. Джум. И., Ольшанская. С.А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие -. М.: Магистр.: ИНФРА-М, 2018- 320 с.
22. Дурович. А.П. Маркетинг гостиниц и ресторанов - М: Новое знание, 2016.

23. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2012. — 544с.
24. Ковешников. ВС. Использование зарубежного опыта организации общественного питания: Учебное пособие-М: КТЭИ, 2018.
24. Кононихин.С.В. Организация гостиничного и ресторанного хозяйства.: Учебное пособие -. Донецк: ДИТБ, 2014 -344 с.
25. Лойко, О. Т. Сервисная деятельность: учеб. пособие для вузов /О. Т. Лойко. – Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с.
26. Лысенко Ю., Лысенко М., Таипова Э. Экономика предприятия торговли и общественного питания; Питер - Москва, 2013. - 416 с.
27. Мюллер, Ф. Пособие для работников общественного питания; М.: Экономика - Москва, 2015. - 136 с.
28. Нечаюк Л.И., Нечаюк Н.О. Гостинично-ресторанный бизнес: менеджмент: Учебное пособие -. М.: Центр учебной литературы, 2019- 344 с.
29. Нечаюк. ЛИ., Телеш. НО. Гостинично-ресторанный бизнес. Менеджмент: Учебное пособие - М.: Финансы и статистика, 2013 - 348 с.
30. Панова. ЛА. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М.: Дашков и. К, 2013 - 304 с.
32. Папирян. ГА. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны) - М: Экономика, 2000 - 207 с
33. РозановаТП., Муртузалиева. ТВ. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма.: Практикум -. М.: Изд-торг корпорация"Дашков и. К, 2011 - 132 с.
34. Саак. АЭ., Якименко. МВ. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны): Учебное пособие-СПб: Питер, 2012 - 432с
35. Ресторанное дело.: Справочник официанта -. Львов: Афиша 2005 - 336 с.
36. Торопова Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания; Феникс - Москва, 2010. - 416 с.
37. Уокер. Дж. Р. Введение в гостеприимство.: Учебник: Пер с англ - 2-е.

38. Усов. ВВ. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания -. М.: Изд центр "Академия", 2012 - 415 с.

39. Федцов. ВГ. Культура ресторанного сервиса: Учебное пособие- М:"Дашков и. К °», 2009 - 248 с.

40. Постер[Электронный ресурс]. – Режим доступа:
<https://joinposter.com/post/how-to-set-up-discounts-in-cafe>.

41.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Режим доступа: <http://www.horeca.ru>.

42. Портал о гостиничном бизнесе. [Электронный ресурс]
-Режим доступа: <http://prohotel.ru>. – Загл. с экрана.

43. Психология, этика, управление персоналомФорма доступа:
<http://partnerstvo.ru/lib/up/>.

44. Папирян. ГА. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны) -. М.: Экономика, 2000 - 207 с.

РЕЦЕНЗИЯ – ОТЗЫВ
о качестве курсовой работы (проект) и готовности его к защите

Курсовая работа (проект)

Характеристика и качество работы (проекта)

Курсовая работа посвящена изучению темы:

Позитивные стороны

Недостатки работы

Выводы

курсовая работа _____ заслуживает
оценки

_____ (_____)

« ___ » _____ 2025 г.

Преподаватель _____ Григорьева О.В.

Курсовая работа по теме _____

по курсу ПМ. 02 Г «Предоставление услуг предприятия питания

обучающегося _____ курса группы _____ ГБОУПО «Севастопольский
торгово-экономический техникум»

(фамилия, имя, отчество)

Заслушано комиссией « ____ » _____ 2025 г.

Оценка « ____ » (_____)

(подпись, инициалы, фамилия)

(подпись, инициалы, фамилия)

(подпись, инициалы, фамилия)

(подпись, инициалы, фамилия)