

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области**

**"АНГАРСКИЙ ТЕХНИКУМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И
ТОРГОВЛИ"**



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**ПМ 06. ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

Учебно-методическая деятельность.

Структура, содержание, оформление курсовых работ

Ангарск, 2023

<p>РАССМОТРЕНО</p> <p>Председателем ЦМК Общественного питания</p> <p><u>С.Ю. Тюрина</u></p> <p>«13» 09 2023 г.</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Директор ГАПОУ ИО АТОПТ</p> <p><u>С.А.КАРП</u></p> <p>«13» 09 2023 г.</p>
--	---

Положение об организации и защиты курсовой работы
Введено в действие 0317 Приказ № 25/1 от 15.03.2017г.

Данная разработка представляет собой методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Методические указания содержат инструкции по выполнению теоретической части курсовой работы, проведению расчетов и правилам оформления.

Автор: Яворская Оксана Викторовна, преподаватель специальных дисциплин
ГАПОУ ИО АТОПТ

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4-8
Глава 1. Структура курсовой работы	9-19
Глава 2. Оформление курсовой работы	20-21
Глава 3. Порядок защиты курсовой работы	22
Заключение	23
Список используемых источников	24
Приложения	25-30

ВВЕДЕНИЕ

Курсовая работа является завершающим этапом изучения ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и выполняется на 4 курсе в соответствии с планом учебного процесса.

Выполнение студентом курсовой работы позволяет применить полученные им знания и умения при решении задач, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности, а так же является важнейшим этапом подготовки студентов к выполнению дипломного проекта.

Целями выполнения курсовой работы являются:

- углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по междисциплинарному курсу;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности;
- формирование умений разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырьё, режимы технологических процессов, используя справочную и нормативную документацию;
- подготовка к государственной (итоговой) аттестации.

В результате выполнения курсовой работы студенты демонстрируют уровень усвоения следующих знаний и умений:

знания:

- нормативных правовых актов в области организации питания различных категорий потребителей;
- основных перспектив развития отрасли;
- современных тенденций в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификаций организаций питания;
- структур организации питания;

- принципов организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правил отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правил организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методов планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- видов, формы и методы мотивации персонала;
- способов и формы инструктирования персонала;
- методов контроля возможных хищений запасов;
- основных производственных показателей подразделения организации питания;
- правил первичного документооборота, учета и отчетности;
- форм документов, порядок их заполнения;
- программного обеспечения управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правил составления калькуляции стоимости;
- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

умения:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;

- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Характер методических указаний позволяет использовать их для самостоятельной работы не только на занятиях, но и во внеурочное время.

Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении 1. Тематика курсовых работ рассматривается предметной (цикловой) комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе. Тематика курсовых работ должна быть приближена к реальным условиям предприятий пищевой промышленности.

По содержанию курсовая работа по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения может носить реферативный, практический или исследовательский характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности, индивидуальных способностей студента.

Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы;
- контроль хода выполнения курсовой работы;
- подготовка рецензии на курсовую работу.

По объему курсовая работа содержит не менее 30 страниц печатного текста и включает две основных части: теоретическая и расчетно-практическая.

ГЛАВА 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа включает:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. ГЛАВА 1. Теоретическая часть
 - 1.1. Основная характеристика предприятия питания
 - 1.2. Миссия предприятия общественного питания
 - 1.3. Организационная структура предприятия общественного питания

Вывод
5. ГЛАВА 2. Расчетно-практическая часть
 - 2.1. Анализ внутренней среды предприятия общественного питания
 - 2.2. Расчет количества потребителей
 - 2.3. Определение количества изделий
 - 2.4. Составление плана-меню
 - 2.5. Расчет численности производственных работников
 - 2.6. Составление графика выхода на работу
 - 2.7. Оценка работы и рекомендации по улучшению предприятия.

Выводы
6. ЗАКЛЮЧЕНИЕ
7. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ
8. ПРИЛОЖЕНИЕ

Введение

Во введении курсовой работы необходимо указать место прохождения производственной практики. Раскрывается актуальность и значение темы, формулируется основная цель работы и подчиненные ей более частные задачи.

Цель формулируется студентом и выделяется во введении отдельным абзацем. Задачи исследования отражают основные промежуточные этапы работы, необходимые для достижения поставленной цели. Задачи исследования фактически будут отражать содержание основных разделов (глав, параграфов) работы, поэтому студенту необходимо обратить особое внимание на формулировку задач.

Введение должно быть кратким в пределах 1-2 страниц.

ГЛАВА 1. Теоретическая часть

Теоретическая часть состоит из следующих пунктов:

1. Основная характеристика предприятия питания;
2. Миссия предприятия общественного питания;
3. Организационная структура предприятия общественного питания;

Вывод

1. Основная характеристика предприятия питания

В данном разделе необходимо дать характеристику предприятия с прохождения практики в соответствии с критериями с точки зрения организационно-правовой формы, типа и класса предприятия, направления деятельности. Составить структуру управления предприятием (схема заносится в приложение), дать характеристику соответствующему типу управления. Указать какая спец. одежда представлена в предприятии. Необходимо произвести классификацию выбранного предприятия общественного питания в соответствии с ГОСТ Р30389-2013 «Услуги

общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

2. Миссия предприятия общественного питания

В разделе необходимо определить миссию предприятия. Дать краткую характеристику фирменного стиля (фирменный стиль: название, товарный знак, логотип, их описание и расшифровка символики), дизайна и интерьера, звукового оформления, форм и методов обслуживания, применяемых на предприятии, товарной и ассортиментной (меню), а также ценовой и маркетинговой политики предприятия.

Проанализировать, дать оценку и характеристику меню предприятия (виды, ассортимент). В конце пункта ответить на поставленный вопрос: «Актуально ли меню?».

3. Организационная структура предприятия общественного питания

Дать характеристику предприятия:

- определить структуры управления производством (цеховая/ бесцеховая);
- производственные и вспомогательные помещения;
- составить примерную схему взаимодействия подразделений согласно примеру (см. приложение 2).

Вывод

Сделать вывод по пунктам.

ГЛАВА 2. Практическая часть

Практическая часть состоит из следующих пунктов:

1. Анализ внутренней среды предприятия общественного питания;
2. Расчет количества потребителей;
3. Определение количества изделий;
4. Составление плана-меню;
5. Расчет численности производственных работников;
6. Составление графика выхода на работу;
7. Оценка работы и рекомендации по улучшению предприятия;

Выводы

1. Анализ внутренней среды предприятия общественного питания

В данном пункте следует указать составляющие внутренней среды, методы мотивации персонала на предприятии (материальные/нематериальные).

2. Расчет количества потребителей для предприятия общественного питания (кафе, ресторан, столовая)

Исходными данными для расчета являются тип и режим работы предприятия.

Количество посетителей за час $N_{\text{ч}}$ определяется по формуле:

$$N_{\text{ч}} = P_{\text{ф}} \cdot \frac{X_{\text{ч}}}{100}, \text{ чел.} \quad (1)$$

где $N_{\text{ч}}$ – количество посетителей за час;

P – вместимость зала (число мест);

ф – оборачиваемость места в зале в течение данного часа;

$X_{\text{ч}}$ – загрузка зала в данный час, %.

Оборачиваемость места зависит от продолжительности приема пищи.

Оборачиваемость мест в зале и загрузка зала в данный час $x_{\text{ч}}$ определяется на основе наблюдения работы конкретного предприятия.

По этим данным необходимо составить таблицу количества посетителей по каждому часу (см. таблица 1). Допускается обоснованное применение студентом иного варианта оборачиваемости места и загрузки шла, например, на основе наблюдения работы конкретного предприятия.

Количество посетителей по каждому часу следует сложить и получить общее количество посетителей за завтрак N_3 , за обед N_0 за ужин N_y и за весь день N_d .

3. Определение количества изделий (выпускаемой продукции в сутки)

Методика выполнения:

1. Зная количество посетителей за день, определяется количество изделий, реализуемых в течение дня на предприятиях по формуле:

$$n_d = N_d \cdot m, \text{ шт} \quad (2)$$

где n_d – количество изделий;

N_d – количество посетителей за день;

m – коэффициент потребления изделий (см. таблицу 3).

2. Производится разбивка блюд по ассортименту по формулам:

$$n_{I6} = N_d \cdot m_{I6}, \text{ шт} \quad (3)$$

$$n_{II6} = N_d \cdot m_{II6}, \text{ шт} \quad (4)$$

где n – количество хлебобулочных, кондитерских изделий;

N_d – количество посетителей за день;

m – нормы потребления изделий.

Полученные результаты заносятся в итоговую таблицу 2.

Разбивку общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие и сладкие блюда и т.д.), а также внутригрупповое распределение блюд по основным группам (мясные, молочные, сладкие и т.д.) определяют из процентных соотношений для разных типов предприятий. Результаты расчета сводятся в таблицу 4.

4. Составление плана-меню

Определенное ранее количество изделий является основанием для составления однодневного расчетного меню (план-меню). Далее осуществляется подбор изделий, в зависимости от направленности предприятия, обслуживаемого контингента, возможностей по доставке сырья и полуфабрикатов, ассортиментного минимума и квалификации персонала. Данные заносятся в таблицу 5.

5. Расчет численности производственных работников

Для каждого цеха и помещения предприятия общественного питания определяют численность работников, выполняющих ту или иную работу, технологические операции, связанные с производством и реализацией продукции, мойкой посуды, тары и инвентаря, обслуживанием потребителей.

Численность производственных работников в цехах можно рассчитать по нормам времени (на единицу готовой продукции), а также по нормам выработки с учетом фонда рабочего времени одного работающего за определенный период и производственной программы цеха за тот же период. Численность производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, определяют по нормам времени в соответствии с формулой:

$$\sum \frac{nt}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (5)$$

где n - количество изделий, изготавливаемых за день, шт, кг, блюд;

t - норма времени на изготовление единицы изделия, с;

$$t = K \cdot 100 \quad (6)$$

где, K - коэффициент трудоемкости ($K = T/Q$; где T-количество времени, которое отработали сотрудники; Q-объем продукции);

100 - норма времени, необходимого для приготовления изделия,

коэффициент трудоемкости которого равен 1, с;

T-продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч ($T=7...7,2$ ч или $8...8,2$ ч);

λ -коэффициент, учитывающий рост производительности труда ($\lambda = 1,14$), применяют только при механизации процесса.

Норма выработки - это количество продукции (в блюдах, штуках, килограммах, рублях товарооборота), которое должно быть изготовлено в единицу времени (час, смену и т. д.) одним или группой работников соответствующей квалификации.

Численность производственных работников по нормам выработки вычисляют по формуле:

$$N = \sum \frac{n_d}{N_B \cdot \lambda} \quad (7)$$

где n_d — количество изделий или перерабатываемого сырья за день, шт, кг;

N_B — норма выработки одного работника за рабочий день нормальной продолжительности, шт. (кг) - данные берут с производства.

Количество изделий и норма выработки могут быть выражены в условных блюдах.

Численность производственных работников заготовочного предприятия может быть определена по укрупненным показателям:

$$N = G \cdot N \quad (8)$$

где G - суточный расход сырья, полуфабрикатов или готовой продукции, т, шт.;

N - численность работников на единицу перерабатываемой продукции.

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

$$N_2 = N \cdot K_1 \quad (9)$$

где K_1 - коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни; значения коэффициента K_1 , зависят от режима работы предприятия и режима рабочего времени работника (см. таблицу 6).

Расчеты сводятся в таблицу 7.

6. Составление графика выхода на работу

В целях установления распорядка работы на каждом предприятии составляются графики выхода на работу.

Различают дневные, месячные и годовые графики. В дневных графиках отражаются продолжительность рабочего дня, его начало и окончание, время и продолжительность обеденного перерыва. В месячных графиках указываются общее количество часов за месяц, чередование рабочих дней и дней отдыха.

В соответствии с трудовым законодательством рабочая неделя — 40 ч. Неполный рабочий день устанавливается по соглашению между рабочими администрацией и для несовершеннолетних.

Ненормированный рабочий день устанавливается для тех работников общественного питания, труд которых не поддается учету времени, но количество рабочих часов, отработанных за месяц, должно соответствовать трудовому законодательству или в качестве компенсации предоставляется дополнительный отпуск.

При выборе и составлении графиков учитывают режим работы предприятия, график загрузки торгового зала.

На предприятиях общественного питания применяются следующие графики выхода на работу: линейный, ленточный (ступенчатый или скользящий), суммированного учета рабочего времени, двухбригадный, комбинированный.

Линейный график предусматривает одновременный приход и уход с работы всех работников производства.

Этот график применяется в том случае, когда объем работы полностью выполняется за 7—8 ч, загрузка работников равномерная в течение смены.

Преимущество этого графика в том, что обеспечивается ответственность работников за выполнение производственной программы.

Но при продолжительном режиме работы торгового зала использование линейного графика нецелесообразно.

Ленточный (ступенчатый или скользящий) график предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала, каждый работник отрабатывает 7 или 8 ч.

Недостаток — отсутствие четкого построения бригад, усложнение планирования рабочего времени, контроля за выходом на работу, снижение ответственности некоторых членов бригады за выполнение производственной программы.

График суммированного учета рабочего времени применяется на предприятиях с неравномерной загрузкой в отдельные дни недели или месяца, когда невозможно установить рабочий день нормальной продолжительности. При суммированном графике допускается различная продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч 30 мин с последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

Двухбригадный график является разновидностью графика суммированного учета рабочего времени. При этом графике организуются две бригады, одинаковые по численности и составу. Они работают по 11 ч 30 мин, сменяясь через день. Преимущество этого графика в том, что состав бригады в течение дня постоянен, это повышает ответственность работников за выполнение производственного задания. Недостатком является неравномерная загруженность работников, большая продолжительность рабочего дня, которая вызывает их утомляемость и может привести к ухудшению качества производимой продукции, к снижению производительности труда.

Комбинированный график предусматривает сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днем. Такой график часто используется в ресторанах, где работа в целом строится по двух бригадному графику выхода на работу, но с учетом

технологического процесса приготовления блюд и загруженности торгового зала некоторые работники выходят на работу по ленточному графику.

Для учета рабочего времени каждого работника ведется табель учета рабочего времени, который подписывает директор. Табель является документом для начисления заработной платы.

7. Оценка работы и рекомендации по улучшению предприятия.

Система показателей для оценки эффективности должна соответствовать определенным требованиям:

- полностью соответствовать конкретным целям и задачам;
 - точно характеризовать и отражать результаты, а также объективные социально-экономические процессы;
 - соответствовать методам и технике бухгалтерского и статистического учета и отчетности;
 - давать комплексную количественную и качественную оценку деятельности;
 - соответствовать методам планирования;
- обеспечить единство и комплексность планирования по всем уровням управления.

Для оценки эффективности управления общественным питанием могут быть использованы следующие показатели: прибыль, рентабельность активов, остаточная прибыль, экономическая добавленная стоимость.

Вывод

Сделать выводы по пунктам.

Заключение

Здесь содержатся выводы, к которым пришёл автор, характеризуется степень раскрытия темы, определяется, достигнуты ли цель и задачи работы. Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его следует писать кратко, на 1-2 страницы машинописного текста.

Список используемых источников

В списке литературы указываются все источники, которые были использованы в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.) При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников.

Приложение

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы (технологические схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.). Приложения оформляются как продолжение курсовой работы на последующих листах. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера.

При выполнении курсовой работы могут быть предусмотрены дополнительные творческие задания: съёмка видеofilmа, презентации, изготовление альбомов с фотографиями блюд, муляжей, плакатов и т.д.

ГЛАВА 2. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оформление курсовой работы должно соответствовать требованиям ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам» и СТП 1.701-98 «Текстовые документы».

На титульном листе указывается: полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность); выбранная тема, наименование учебной дисциплины, специальность, Ф.И.О. студента, номер учебной группы; Ф.И.О. преподавателя, город и год выполнения работы (Приложение 2).

Текст курсовой работы должен иметь сплошную нумерацию страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации, таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Таблицы и иллюстрации (графики, рисунки, схемы, фотоснимки и др.) должны иметь надтабличные и подрисуночные надписи и номера: таблицы вверху (над), номер таблицы пишется арабскими цифрами в ее верхнем правом углу без знака «№»; иллюстрационный материал – надпись и номер внизу (без №).

Изложение основного текста курсовой работы должно быть последовательным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию. Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установленных ГОСТом.

Оформление пояснительной записки осуществляется в соответствии с ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам»

Текст выполняется на бумаге формата А4 на одной стороне листа.

При написании курсовой работы используется шрифт Times New Roman 14 с интервалом 1,5. Текст должен быть отформатирован.

Каждый раздел (главу) текста рекомендуется начинать с нового листа. Это относится и к структурным частям проекта (введению, заключению,

приложениям и т.д.). Наименование разделов (глав) и подразделов (параграфов) должны быть краткими.

Названия разделов печатают заглавными буквами (жирным шрифтом), название подразделов печатают строчными буквами (первая буква заглавная; шрифт жирный). Названия разделов и подразделов не подчеркивают. Слово «раздел», «подраздел» не пишется. Переносы слов в заголовках (разделах) не допускаются. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Параметры страницы (поля): верхнее-2 см; нижнее-2 см; левое-3 см; правое-1,5 см.

Расстояние между заголовками и последующим текстом должно быть равным 15 мм.

Расстояние между разделом и подразделом должно быть равным 10 мм. Расстояние от последней строки текста до заголовка следующего подраздела 20 мм.

Расстояние между строками должно быть не менее 8мм.

Разделы, подразделы, пункты должны иметь порядковые номера в пределах всего документа, обозначенные арабскими цифрами без точки и записанные с абзацного отступа.

Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов. В конце номера пункта точка не ставится.

ГЛАВА 3. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку и рецензирование. При рецензировании обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста.

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.

К защите студенту по курсовой работе необходимо сделать мультимедийную презентацию, а также можно представить видеофильм, альбомы с фотографиями блюд, муляжи, плакаты, готовые изделия.

При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы.

Курсовая работа оценивается по пятибальной системе. Положительная оценка по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже (удовлетворительно).

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению преподавателя, доработки прежней темы и определяется новый срок ее выполнения.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Данные методические указания предназначены для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Последовательное изучение каждого раздела методических указаний поможет студентам качественно выполнить курсовую работу ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала работы структурного подразделения, а также способствует формированию общих и профессиональных компетенций будущих специалистов.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. С. Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания.- М.: Издательский центр «Академия», 2014-320 с.
2. В.В. Усов. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: -14-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2017.-432 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — М.: КноРус, 2020. — 321 с.
4. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: Издание: 2-е изд. стер. ТОП-50- 2020 г-208 с.

Электронные ресурсы:

1. <https://tourism-book.com/pbooks/book-60/ru/>
2. <https://book.ru/book/932123>
3. <https://gbpoukk.3dn.ru/doc2017/gosty-wecompress.com.pdf>

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Примерная тематика курсовых проектов (работ)

1. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).
2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).
5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).
6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).
7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.
9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.
10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.
11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.

16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.
18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.
19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.
20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.
21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.
22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.
23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).
24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).
25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).
26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал.
27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни.

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
«Ангарский техникум общественного питания и торговли»

Специальность 43.02.15 Поварское
и кондитерское дело

(код,
наименование)
Квалификация специалист по
поварскому и кондитерскому делу
(наименование)
Форма обучения очная
(очная,
заочная, очно-заочная)

КУРСОВАЯ РАБОТА

**Организация работы предприятия общественного питания на примере
ООО ТД «Стройкомплекс», кафе «Гагарин»**

Выполнила: студент(ка) группы
ПКД1/4 Иванов Иван Иванович
(номер группы, ФИО
студента)

Руководитель работы:
Яворская Оксана Викторовна
преподаватель

Работа допущена к защите « ____ » _____ 2023 г.

Заместитель директора _____ / _____ /
подпись _____ расшифровка подписи

Защищена на « _____ » « ____ » _____ 2023 г.

Рег. № _____

Ангарск, 2023



Таблица 1- Загрузка зала и определение количества питающихся за день

Часы работы предприятия	Оборачиваемость одного места	Загрузка зала в %	Количество посетителей

Таблица 2 - Определение количества блюд и напитков

№	Наименование блюд	Количество посетителей	Коэффициент потребления	Количество изделий
		N_d	m	n
	Итого			

Таблица 3- Коэффициенты потребления блюд

Предприятия общественного питания	Коэффициент потребления блюд	Коэффициент потребления отдельных видов блюд			
		холодных	первых	вторых	сладких
	m	mх	ml	mil	mel
I. Столовые					
Открытого типа	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Диетические	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При промышленных предприятиях:					
по абонементам (обед)	3,0-4,0				
При вузах:	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
завтрак	1,8	0,5	-	1,0	0,30
обед (свободный выбор блюд)	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
обед (по абонементам)	3,0-4,0				
ужин	1,5	0,5	-	0,8	0,2
II. Рестораны					
При гостиницах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
При вокзалах	3,0	0,9	0,6	1,2	0,3
Общегородские	3,5	1,1	0,7	1,4	0,3
Общегородские, работающие днем по сокращенному меню:					
днем	3,0	0,8	0,85	1,0	0,35
вечером	4,0	2,2	0,1	1,5	0,2
III. Кафе					
Общего типа					
С самообслуживанием	1,6	0,64	0,08	0,72	0,16
С обслуживанием официантами	2,0	0,8	0,1	0,9	0,2
Специализированные					
1. С самообслуживанием:					
молочные	1,6	0,5	0,1	0,75	0,25
кондитерские	0,3	-	-	-	0,3
2. С обслуживанием официантами:					
молодежное	2,0	0,64	0,08	0,75	0,53
мороженое	1,0	-	-	-	1,0
IV. Закусочные					
1. С самообслуживанием:					
общего типа	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
пирожковые, чебуречные	1,2	0,2	0,3	0,7	-
сосисочные	1,2	0,4	-	0,8	-
пельменные	1,5	0,4	0,3	0,8	-
2. С обслуживанием официантами:					
шашлычные	1,6	0,3	0,3	1,0	-
V. Домовая кухня	2,2	0,33	0,66	1,0	0,11

Таблица 4- Количество блюд и напитков, реализуемых в течение дня на предприятии

№ п/п	Наименований блюд	Соотношение блюд, %	Количество блюд	
			Расчетное	принятое
1.	Холодные блюда			
2.	Первые блюда			
3.	Вторые блюда			
4.	Сладкие блюда и горячие напитки			
ИТОГО:		100		

Таблица 5 - План-меню

Номер рецептуры	Наименование блюда	Выход изделий , г	Количество изделий

Таблица 6 - Значение «К₁»

Режим работы предприятия	Режим рабочего времени повара	Значение коэффициента «К»
7 дней в неделю	5 дней в неделю с двумя выходными	1,59
7 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным днем через день	1,32
6 дней в неделю	6 дней в неделю с одним выходным	1,13
5 дней в неделю с двумя выходными	5 дней в неделю с двумя выходными	1,13

Таблица 7- Затраты рабочего времени

Наименование изделий	Количество изделий	Норма времени, с	Затраты времени на приготовление изделий, с