МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»
(ГАОУ ВПО НГТТИ)

Факультет технологии и торгового дела

Кафедра технологии продуктов питания

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы для студентов, обучающихся по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» и направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»

Набережные Челны
2014

ББК 65.431
Х 18
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы для студентов, обучающихся по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» и направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост.: Г.А. Хаматгалеева. Набережные Челны: НГТТИ, 2014. 65 с.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» ориентированы на студентов, обучающихся по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» и направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания». Издание содержит общие положения, методические рекомендации по выполнению курсовой работы, описание процедуры защиты, критерии оценки работы.

Методические рекомендации предназначены для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» и направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания».

Рецензенты:

С.А.Сыч, кандидат экономических наук, доцент, заведующий кафедрой экономики и менеджмента ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технический университет».

Т.А.Смирнова, кандидат биологических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии продуктов общественного питания ГАОУ ВПО НГТТИ.

Печатается по решению научно-методического совета ГАОУ ВПО НГТТИ.

© Хаматгалеева Г.А., 2014
© ГАОУ ВПО НГТТИ, 2014

Содержание

Введение……..…4
1 Общие положения…….…….……..5
2 Порядок выполнения курсовой работы...…….…..5
3 Выбор темы и календарный выполнения курсовой работы.…5
4 Требования к структуре курсовой работы…….....…6
5 Оформление курсовой работы...……..……8
6 Оформление компьютерной презентации и доклада……17
7 Порядок защиты курсовой работы……18
Список рекомендованной литературы…..……19
Приложения…….……21

Введение

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания как дисциплина играет важную роль в системе подготовки технолога, формирует систему знаний по организации питания потребителей предприятиями общественного питания, обеспечивает общий уровень образованности, развития и воспитания студентов.

Изучение данной дисциплины преследует следующую цель: освоение студентами теоретических знаний и приобретение практических навыков по вопросам организации питания в предприятиях общественного питания.

В процессе изучения данной дисциплины у студентов формируются четкие представления о понятийном аппарате, основных направлениях развития общественного питания; изучается функционирование предприятий общественного питания; приобретаются знания и умения в области организации производства, методах и формах сервисного обслуживания, организационно-хозяйственной и контрольно-технологической деятельности предприятий.

С целью углубления и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений, развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности студентов учебным планом специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» и направления 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания» предусмотрено выполнение курсовой работы. Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Выполнение курсовой работы способствует самостоятельной подготовке к сдаче экзамена по данной дисциплине.

1 Общие положения

Цель курсовой работы – систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений в области организации производства, методах и формах обслуживания потребителей в предприятиях питания.

При выполнении курсовой работы студент должен продемонстрировать способности к таким видам деятельности, как:

- поиск требуемой информации по теме;
- изучение и критический анализ полученных материалов;
- систематизация и обобщение имеющейся информации;
- самостоятельное определение путей решения поставленных задач;
- логическое обоснование и формулировка выводов, предложений и рекомендаций по результатам работы.

2 Порядок выполнения курсовой работы

Студент выполняет курсовую работу по утвержденной теме в соответствии с заданием и планом-графиком под руководством преподавателя, который является его руководителем.

Руководитель составляет задание на курсовую работу, осуществляет текущее руководство.

Текущее руководство курсовой работой включает:

- систематические консультации с целью оказания организационной и научно-методической помощи студенту;
- контроль выполнения работы в соответствии с планом-графиком;
- проверку содержания и оформления завершенной работы.

3 Выбор темы и календарный план выполнения курсовой работы

Тема курсовой работы выбирается студентом самостоятельно в соответствии с перечнем тем, согласуется с руководителем и утверждается кафедрой «Технология продуктов питания». При выборе темы необходимо учитывать ее научную и

практическую актуальность, новизну, специализацию. Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности.

Содержание курсовой работы может быть использовано при выполнении дипломного проекта.

К выполнению курсовой работы студент приступает после получения задания. Задание составляется в одном экземпляре, подписывается студентом и руководителем.

Подготовка и написание курсовой работы включает ряд последовательных этапов:

1. Выбор и закрепление темы курсовой работы.
2. Получение от руководителя рекомендаций по методам исследования и источникам информации.
3. Изучение нормативных источников и литературы.
4. Выполнение аналитического обзора курсовой работы.
5. Выполнение практической части курсовой работы
6. Оформление курсовой работы и ее рецензирование руководителем.
7. Защита курсовой работы.

Перед началом выполнения курсовой работы студент разрабатывает календарный план работы с указанием очередности выполнения отдельных этапов и согласовывает его с руководителем.

4 Требования к структуре курсовой работы

Структура курсовой работы выполняется в соответствии с планом. План работы представляет собой перечень наиболее важных вопросов, и каждый его пункт является соответствующим разделом или подразделом курсовой работы.

Объем курсовой работы составляет 35-50 страниц машинописного текста вместе с приложениями.

По структуре курсовая работа включает следующее.

- *Введение.*
- *Основная часть.*
- *Заключение.*

- *Список использованных источников и литературы.*

- *Приложения.*

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» представлена в приложении А.

Оформление *титульного листа* курсовой работы представлено в приложении Б.

Задание на курсовую работу оформляется в соответствии с приложением В, подписывается студентом и руководителем.

Рецензия на курсовую работу представлена в приложении Г. Рецензия и задание не включают в общую нумерацию страниц курсовой работы.

Содержание курсовой работы размещается на новой странице после задания. Слово «Содержание» пишется с прописной буквы без точки в конце и выравнивается по центру. Образец оформления содержания представлен в приложении Д.

Во введении обосновывается актуальность темы, показывается научное и практическое значение темы, формулируется цель и задачи исследования. Слово «Введение» пишется с прописной буквы без точки в конце и выравнивается по центру. Объем введения не более 2 страниц.

Основная часть курсовой работы зависит от темы и материала исследования. В структуре основной части должно быть выделено три раздела и подразделы. Объем основной части составляет 25-28 страниц. Каждый раздел основной части должен представлять собой законченный в смысловом отношении фрагмент работы.

В заключении приводятся главные выводы, характеризующие в сжатом виде итоги проделанной работы. Слово «Заключение» пишется с прописной буквы без точки в конце и выравнивается по центру. Объем текста – не более 2 - 3 страниц.

Список использованных источников и литературы должен включать 15-20 наименований (не старше последних 5-ти лет), соответствовать теме курсовой работы и полноте отражения всех аспектов ее рассмотрения; включать разнообразные виды

изданий (нормативные, справочные, учебные, научные, методические и др.). Слово «Список использованных источников и литературы» пишется с прописной буквы без точки в конце и выравнивается по центру.

В приложении оформляется материал, дополняющий содержание курсовой работы. Все приложения должны быть перечислены в содержании документа с указанием их обозначения и заголовков, например: *Приложение И.*

В приложении могут быть:

- указатель авторов, оформляется в виде алфавитного перечня фамилий и инициалов авторов документов, использованных при подготовке текста курсовой работы с указанием соответствующих им порядковых номеров документов в списке использованных источников и литературы;
- указатели таблиц, иллюстраций и рисунков, оформляются в виде перечня названий, упорядоченных в соответствии с их порядковыми номерами, с указанием страниц их месторасположения в тексте курсовой работы;
- протоколы и акты испытаний; нормативные документы; нормы оснащения оборудованием, инвентарем и посудой; промежуточные расчеты (например, расчет сводной продуктовой ведомости) и другие материалы;
- электронный вариант курсовой работы.

Слово «Приложения» пишется с прописной буквы без точки в конце и выравнивается по центру. Состав вспомогательных указателей курсовой работы определяется студентом, исходя из особенностей представления ее содержания.

5 Оформление курсовой работы

Курсовая работа оформляется в полном соответствии с требованиями:

- ГОСТ Р 7.05 - 2008 Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления.

Листы текстового документа должны быть сброшюрованы и представлены в переплете. Страницы текста курсовой работы должны соответствовать формату А4 (210 х 297 мм).

Нумерация страниц курсовой работы должна быть сквозной, включая список использованных источников и литературы, приложения. Рамки вокруг текста не разрешаются.

Размер полей текста составляет: левое – 3 см, правое – 1,5 см, верхнее – 2 см, нижнее – 2 см. Текст курсовой работы выполняется шрифтом Times New Roman, кегль - 14, интервал - 1,5, абзацный отступ - 1,25, переплет – 0, от края до верхнего колонтикула – 1,25, от края до нижнего колонтикула - 1,25, выравнивание текста – по ширине, автоперенос запрещен.

В таблицах допускается использовать одинарный интервал и шрифт меньшего размера (10 - 11 кегль).

5.1 Оформление заголовков разделов и подразделов

Название заголовков разделов и подразделов пишутся на отдельной строке строчными буквами с выделением и выравниваются по центру.

Каждый раздел курсовой работы должен начинаться с новой страницы. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов, подразделов. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Разделы нумеруются в пределах всей курсовой работы арабскими цифрами. Выше каждого заголовка подраздела должна быть оставлена одна свободная строка.

Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой.

В конце раздела, номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов. Если раздел или подраздел состоит из пунктов, то они могут быть оформлены без нумерации. Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис. Каждый пункт и перечисление записывают с абзацного отступа.

5.2 Оформление таблиц

Таблицу в курсовой работе следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается, или на следующей странице, если ссылка на таблицу находится в нижней четверти листа. Название следует помещать над таблицей, выравнивая по центру, без абзацного отступа, в одну строку с ее номером через тире.

Таблицы, за исключением таблиц приложений, рекомендуется нумеровать арабскими цифрами в пределах раздела или сквозной нумерацией.

Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенный точкой, *например*: *Таблица 3.1*. Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, без точки.

Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк. Ссылки в курсовой работе должны быть на все таблицы. При ссылке следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера.

Например:

Таблица 5.1 – Карта организации рабочих мест в предприятии

Технологический процесс	Производственный участок				Рабочее место, оснащенность инвентарем, посудой	
	количество работников	квалификация	обслуживаемое оборудование		Наименование	Количество, шт.
			Наименование, тип	Количество, шт.		

Таблицы приложений обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением обозначения приложения (*например*: *Таблица В.1*), если она приведена в приложении В.

Таблица с большим количеством строк переносится на другой лист, при этом слово «Таблица», ее номер и название указывают один раз над первой частью таблицы, а над другими частями пишут, например: «*Продолжение таблицы 3.2*».

Например:

Таблица 5.2 - План-меню_____

название предприятия

№	Наименование блюд			Кол-во выпускаемых блюд, порций							Ответственный за приготовление (профессия, квалификация)
	Наименование и краткая характеристика	№ НТД	выход, г	Всего, порции	В том числе выпуск по часам						
					9.00-10.00	11.00-12.00	13.00-14.00	16.00-17.00	18.00-19.00	20.00-21.00	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Продолжение таблицы 5.2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
I. ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА И ЗАКУСКИ											
1	Салат «Витаминный» (капуста белокочанная, морковь, яблоко, подсолнечное масло)	121	75	30	5	5	5	5	5	5	повар, 3 разряда
	и т.д.										

5.3 Оформление рисунков

Все иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) именуются словом «рисунок». Нумерация рисунков сквозная и оформляется арабскими цифрами. Рисунок помещают после текста, в котором он упоминается.

Слово «Рис.5.1» и название рисунка пишется после его изображения с прописной буквы без точки в конце и выравнивается по центру.

Например,

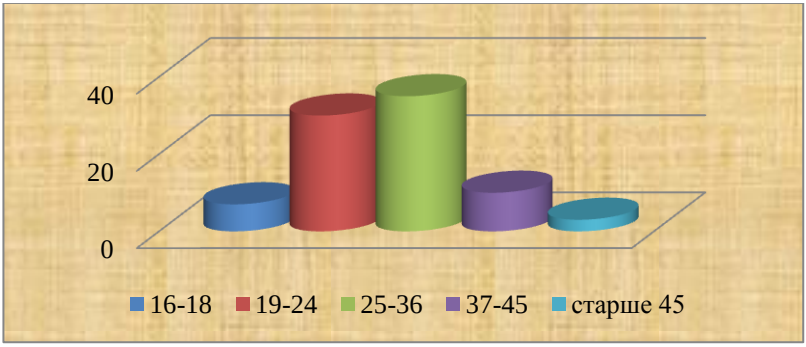

Рис 5.1 – Возраст потребителей

При ссылке на рисунок следует писать «...в соответствии с рисунком 5.1». В тексте курсовой работы на все рисунки должны быть даны ссылки.

Фотоснимки сканируются, распечатываются на листах формата А4 и размещаются в приложении с отдельной нумерацией арабскими цифрами и добавлением перед цифрой обозначения приложения, *например: Рис. А.1*.

5.4 Оформление формул

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы не должно быть свободных строк. Если формула не умещается в одну строку, то она должна быть перенесена после математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют.

Применение рукописных знаков в формулах не допускается. Формулы в курсовой работе нумеруют по порядку, в пределах каждого раздела арабскими цифрами, в круглых скобках, в

крайнем правом положении на строке. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенный точкой. Ссылку в тексте курсовой работы на порядковый номер формул дают в круглых скобках, а ссылку на номер в списке использованных источников и литературы дают в квадратных скобках после номера формулы, *например*:

$$n_б = N_д \cdot m, \qquad (3.1), [12]$$

где $n_б$ - количество блюд, порции;

$N_д$ - количество потребителей, обслуживаемых в течение дня, чел.;

m - коэффициент потребления блюд (m = 2,5).

5.5 Оформление приложений

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху справа страницы слова «Приложение».

После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность в виде заглавной буквы русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, Й, Ч, Ъ, Ы, Ь.

Располагать приложения следует в порядке появления ссылок на них в тексте. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения можно выполнять на листах формата А4, А3, А2. Приложения имеют общую с остальной частью курсовой работы сквозную нумерацию страниц.

5.6 Оформление списка использованных источников и литературы

Список использованных источников и литературы охватывает все издания, которыми пользовался студент при написании курсовой работы (официальные, нормативные, учебные, научные, методические, справочные и другие виды изданий, включая интернет – ресурсы).

Общая схема библиографического описания изданного документа включает следующие обязательные элементы:

1 Заголовок (фамилия, имя, отчество автора или первого из авторов, если их два, три и более).

2 Заглавие (название книги, указанное на титульном листе).

3 Сведения, относящиеся к заглавию (раскрывают тематику, вид, жанр, назначение документа и т.д.).

4 Сведения об ответственности (содержат информацию об авторах, составителях, редакторах, переводчиках и т.п.; об организациях, от имени которых опубликован документ).

5 Сведения об издании (содержат данные о повторности издания, его переработке и т.п.).

6 Место издания (название города, где издан документ).

7 Издательство или издающая организация.

8 Дата издания.

9 Объем (сведения о количестве страниц, листов).

Независимо от способов группировки источников, в начале списка приводятся законодательные и нормативные документы.

Далее даны примеры библиографических описаний. Ссылки на иностранную литературу приводятся на языке подлинника.

Примеры оформления списка использованных источников и литературы приведены далее.

Законодательные и нормативные документы

1. ГОСТ Р 50762-2007 Общественное питание. Классификация предприятий. Введ. 2010-07-01. М.: Изд-во стандартов, 2010. 15 с.

2. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2009-11-03. М.: Изд-во стандартов, 2009. 8 с.

3. ГОСТ 21.101-97. СПДС. Основные требования к проектной и рабочей документации. Введ. 1998-04-01. М.: Изд-во стандартов, 2008. 40 с.

4. ГОСТ 21.602-2003 Система проектной документации для строительства. Правила выполнения рабочей документации отопления, вентиляции и кондиционирования. Введ. 2003-06-01. М.: Изд-во стандартов, 2008. 36 с.

5. Свод правил СП 42.13330.2011 СНиП 2.07.01-89. Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений. М.: ЦПП, 2011. 110 с.

6. СП 30.13330.2012 СНиП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация зданий. М.: Изд-во стандартов, 2008. 62 с.

7. СП 60.13330.2012 СНиП 41-01-2003 Отопление, вентиляция и кондиционирование. М.: Изд-во стандартов, 2008. 60 с.

8. СП 63.13330.2012 СНиП 52-01-2003. Бетонные и железобетонные конструкции. Основные положения. М.: Изд-во стандартов, 2012. 56 с.

9. СП 61.13330.2012 СНиП 41-03-2003 Тепловая изоляция оборудования и трубопроводов. М.: НИИСФ Госстроя России, 2010. 68 с.

10. СП 118.1330.2012 СНиП 31-06-2009 Общественные здания и сооружения. Проектирование предприятий общественного питания. М.: Изд-во стандартов, 2012. 54 с.

11. СП 30.13330.2012 СНиП 2.04.01-85 Внутренний водопровод и канализация зданий. М.: Изд-во стандартов, 2012. 64 с.

12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч.1. М.: Хлебпродинформ, 1996. 680 с.

13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч.2. М.: Хлебпродинформ, 1997. 659 с.

14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. М.: Хлебпродинформ, 1992. 670 с.

Книги одного автора

15. Артемова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: Учеб. пособие для студ. вузов. М.: Кнорус, 2010. 334с.

16. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учеб. пособие для студ. вузов М.: Дашков и К, 2008. 328 с.

Книги двух авторов

17. Гумеров Т.Ю, Решетник О.А. Основы строительства и инженерное оборудование: Учебное пособие. Казань: Изд-во Казан. гос. технол. ун-та, 2008. 118 с.

18. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник / И.М. Скурихин, В.А. Тутельян. М.: ДеЛи, 2008. 276 с.

Книги трех и более авторов

19. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для студ. вузов / И.Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В.Козловская. СПб.: Троицкий мост, 2011. 232 с.

Статья из журнала

20. Старовойтова О.В., Мингалеева З.Ш., Борисова С.В., Решетник О.А. Новое мучное кондитерское изделие «Татлы тэш» // Вестник Казанского технологического университета, 2012. № 14. С. 193 – 196.

Статьи из сборников трудов

21. Дмитриенко С.Ю., Зима Е.Г. Исследование рынка мясных полуфабрикатов // Актуальные проблемы качества и конкурентоспособности товаров и услуг: материалы всерос. науч. - практ. конф. (Набережные Челны, 22-23 марта 2012 г.). – Набережные Челны: НГТТИ, 2012. С.92 – 96.

Статьи из электронных ресурсов

22. Блюда итальянской кухни. Интернет-журнал. 21.04.04. URL: http:// www.talerka.ru. (дата обращения: 10.04.12).

23.Технологическое оборудование. Интернет-журнал. 9.10.2008. URL: http:// www.kobor.ru. (дата обращения: 9.04.12)

5.7 Оформление ссылок на использованные источники и литературу

Ссылки на использованную литературу указывают в квадратных скобках, где кроме его порядкового номера в списке использованных источников указывается необходимая страница, например [10, с. 123], т.е. был использован 10 источник из списка использованных источников и страница 123 из него. При ссылках на стандарты и технические условия допускается указывать только их обозначение, не указывая год утверждения, при условии их полного описания в списке использованных источников.

6 Оформление компьютерной презентации доклада

Компьютерная презентация в программе *Power Point* позволяет наглядно представить результаты выполненной работы. Основными принципами при составлении презентации являются лаконичность, ясность, уместность, сдержанность, наглядность, разумное использование ярких эффектов.

Главными сюжетами слайдов презентации должны стать:

- *титульный слайд***,** на фоне которого студент произносит вводные фразы доклада, дает представление о теме курсовой работы, авторе;
- *цель работы* должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет рабочее поле, можно написать и задачи. *Задачи* могут быть представлены и на следующем слайде;
- *результаты работы* характеризуют авторский вклад в исследуемую тему и, как правило, это можно продемонстрировать в виде графических блоков, схем, рисунков, фотографий и др.

- *возможности применения результатов работы в практике*. Это могут быть учебно-методические материалы, наглядные пособия и т.д.

В конце презентации желательно поместить титульный слайд, что позволит вести дискуссию под впечатлением услышанного. Не рекомендуется использовать в презентации больших текстовых фрагментов, особенно выполненных мелким шрифтом, излишне увлекаться мультимедийными эффектами.

Количество слайдов рекомендуется делать равным количеству минут, которые автор планирует выступать с докладом.

7 Порядок защиты курсовой работы

В установленные сроки завершенная работа представляется руководителю на рецензирование. Руководитель определяет уровень и качество ее выполнения.

Процедура защиты включает:

– сообщение студента по теме курсовой работы;

– вопросы к студенту по теме курсовой работы;

– выступление руководителя о качестве выполнения курсовой работы;

– выставление оценки за курсовую работу.

Оценка курсовой работы производится по результатам защиты с учетом качества выполнения и оформления работы.

Оценивается курсовая работа по пятибалльной системе. Основными критериями оценки являются:

- степень развития темы; самостоятельность в анализе, расчетах, выводах; правильность произведенных расчетов и выполнения схем, чертежей; практическая значимость вывода и рекомендаций, их обоснованность;

- связь с жизнью и социально-экономической ситуацией в стране;

- соблюдение требований к оформлению курсовой работы и аккуратность в ее исполнении.

Список рекомендуемой литературы

Нормативная литература

1. ГОСТ Р 50762-2007 Общественное питание. Классификация предприятий. Введ. 2010-07-01. М.: Изд-во стандартов, 2010. 15 с.

2. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования. Введ. 2009-11-03. М.: Изд-во стандартов, 2009. 8 с.

3. ГОСТ 21.101-97. СПДС. Основные требования к проектной и рабочей документации. Введ. 1998-04-01. М.: Изд-во стандартов, 2008. 40 с.

4. Свод правил СП 42.13330.2011 СНиП 2.07.01-89. Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений. М.: ЦПП, 2011. 110 с.

5. СП 118.1330.2012 СНиП 31-06-2009 Общественные здания и сооружения. Проектирование предприятий общественного питания. - М.: Изд-во стандартов, 2012. - 54 с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч.1.М.: Хлебпродинформ, 1996. 680 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Ч.2.М.: Хлебпродинформ, 1997. 659 с.

8. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. М.: Хлебпродинформ, 1992. 670 с.

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. М.: Лада, 2009. 681 с.

10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания/ Сост. А.В. Павлов. СПб: Гидрометеоиздат, 1998. 299с.

11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических

нормативов / Под ред. Ф.Л.Марчука. М.: Хлебпродинформ, 1996. 616 с.

Учебная литература

12 Бондаренко, Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учеб. пособие. М.: Новое знание, 2008. 368 с.

13 Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учеб. пособие для студ. вузов. М.: Дашков и К, 2008. 328 с.

14 Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие. Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2011. 204 с.

15 Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для студ. вузов. Ч.1: Механическое оборудование. М.: Академия, 2010. 416 с.

16 Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для студ. вузов. Ч.2: Тепловое оборудование. М.: Академия, 2010. 496 с.

17 Колупаева Т.Л. Оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для студ. вузов. Ч.3: Торговое оборудование. М.: Академия, 2010. 304 с.

18 Могильный, Н.П., Баласанян, А.Ю. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах. М.: ДеЛипринт, 2007. 176 с.

19 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Метод. указания по выполнению курсовой работы / Сост. Н.В. Барсукова, Н.П. Котова, Н.Я. Карцева. СПб.: Изд-во СПбТЭИ, 2011. 28 с.

20 Проектирование предприятий общественного питания: Учеб. пособие для студ. вузов / под ред. Т.В. Шленской. СПб.: Троицкий мост, 2011. 288 с.

21 Смирнова, И.Р. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник для студ. вузов. СПб.: Троицкий мост, 2011. 232 с.

Приложение А

Примерная тематика курсовых работ
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

1. Социально-экономическое значение общественного питания и пути его совершенствования.
2. Современное состояние и перспективы развития предприятий питания.
3. Организационные проблемы создания кулинарной индустрии в стране и за рубежом.
4. Принципы развития и размещения сети предприятий питания.
5. Анализ организационно-технического уровня предприятия питания.
6. Разработка и анализ производственной структуры предприятия питания.
7. Разработка и анализ рациональной организации труда в предприятии питания.
8. Организация услуг предприятиями общественного питания.
9. Формирование ассортимента продукции предприятия питания.
10. Организация снабжения предприятия питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами.
11. Организация складского хозяйства в предприятии питания.
12. Организация работы экспедиции в заготовочном предприятии.
13. Организация оперативного планирования производственного процесса предприятия питания.
14. Организация и повышение эффективности работы заготовочных предприятий (цехов) питания.

15. Организация и повышение эффективности работы доготовочных предприятий (цехов) питания.

16. Организация и повышение эффективности производства мучных кондитерских изделий на предприятиях питания.

17. Организация и повышение эффективности работы предприятий питания различного формата (демократичных, концептуальных, быстрого питания, этнических и др.).

18. Организация производства полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой кулинарной продукции на предприятиях питания.

19. Организация работы буфетов.

20. Организация работы магазина кулинарии.

21. Организация работы сетевых предприятий питания.

22. Организация работы банкетной службы предприятий питания.

23. Организация питания работников промышленного предприятия.

24. Организация питания учащихся образовательных школ, гимназий, лицеев.

25. Организация питания при высших учебных заведениях, техникумах и колледжах.

26. Организация питания в местах массового отдыха населения.

27. Организация питания потребителей, проживающих в гостиничных комплексах.

28. Организация питания пассажиров (в пути следования).

29. Организация питания иностранных гостей в предприятиях питания.

30. Организация и проведение дипломатических (протокольных) мероприятий.

31. Организация кейтеринга как дополнительного бизнеса предприятия питания.

32. Формирование системы обслуживания на предприятии питания.

33. Разработка и внедрение стандартов обслуживания в предприятиях питания.

34. Эффективность использования производственной мощности предприятий питания.

35. Формирование режима труда и отдыха работников предприятия питания.

36. Изучение и повышение эффективности использования рабочего времени на предприятии питания.

37. Система адаптации и повышения квалификации персонала предприятия питания.

38. Состояние и пути совершенствования коммерческой деятельности предприятия.

39. Инновационный менеджмент в предприятиях питания.

40. Организация и внедрение системы менеджмента качества в предприятии питания.

41. Организация и планирование рекламы в предприятии питания.

42. Организация изучения микроспроса на продукцию и услуги предприятия питания.

43. Организация и нормирование труда персонала предприятий питания.

44. Основные направления развития научно-технического прогресса в общественном питании.

45. Автоматизированные системы управления качеством услуг на предприятии общественного питания.

Приложение Б

Образец титульного листа курсовой работы для студентов, обучающихся по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Факультет технологии и торгового дела

Кафедра технология продуктов питания

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Тема: «Организация и повышение эффективности работы горячего цеха в ресторане «Круглый стол»

Специальность: 260501.65 Технология продуктов общественного питания

Выполнила:
студентка гр. 101-О
И.И. Иванова

Проверила:
к.п.н., доцент
кафедры технологии
продуктов питания
Хаматгалеева Г.А.

Набережные Челны
2014

Продолжение приложения Б

Образец титульного листа курсовой работы для студентов, обучающихся по направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания».

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Факультет технологии и торгового дела

Кафедра технология продуктов питания

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Тема: «Организация и повышение эффективности работы горячего цеха в ресторане «Круглый стол»

Направление: 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания

Выполнила:
студентка гр. 101-О
И.И. Иванова

Проверила:
к.п.н., доцент
кафедры технологии
продуктов питания
Хаматгалеева Г.А.

Набережные Челны
2014

Приложение В

Образец оформления задания курсовой работы

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «НАБЕРЕЖНОЧЕЛНИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ»

Факультет технологии и торгового дела
Кафедра технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Зав. кафедрой ТПП
_____Т.А.Смирнова
«___»_____20____г.

ЗАДАНИЕ

по выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

_____

(фамилия, имя, отчество)

1. Тема курсовой работы: _____
_____

2. Срок сдачи студентом законченной курсовой работы_____

3. Исходные данные к курсовой работе: отчетность предприятия_____

4. Содержание курсовой работы (перечень подлежащих разработке вопросов и исходные данные к ним):

Введение

1_____

2_____

3_____

Заключение

Список использованных источников и литературы

Приложения

5. Перечень графического материала: рисунки
6. Календарный план выполнения курсовой работы:

№	Наименование этапа	Срок	Выполнение
1	Утверждение темы курсовой работы	до 9.09	
2	Подготовка теоретической части и формулировка выводов курсовой работы, консультация с руководителем	10.09 - 15.09	
3	Подготовка практической части и формулировка выводов курсовой работы, консультация руководителем	16.09 – 25.10	
4	Оформление курсовой работы согласно требованиям	25.10- 4.11	
5	Предварительная проверка и устранение выявленных недостатков	5.11 – 31.11	
6	Подготовка доклада, раздаточных и презентационных материалом	1.11 - 10.11	
7	Получение рецензии руководителя на курсовую работу	10.11 – 15.11	
8	Защита курсовой работы	15.12 – 20.12	

Дата выдачи задания_____

Руководитель курсовой работы_____ _____

(подпись) *(Ф.И.О.)*

Задание принял к исполнению: _____ _____

(подпись) *(Ф.И.О.)*

Приложение Г

Образец оформления рецензии

Рецензия на курсовую работу

Студента _____

(Ф.И.О.)

Специальности (направление)_____

_____

факультета технологии и торгового дела_____

Набережночелнинского государственного торгово-технологического института

Группа_____

шифр__

По дисциплине: «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»_____

Тема курсовой работы: _____

_____

Объем курсовой работы: _____страниц, включая приложения

1. Полнота раскрытия темы и использования литературных источников, актуальность исследования:_____

_____

_____

_____

2. Качество и глубина исследования:_____

_____

_____

3. Качество оформления курсовой работы (проекта):_____

_____

_____

4. Замечания к курсовой работе (проекту): _____

_____

_____

5. Выполненная курсовая работа заслуживает_____оценки.

Рецензент_____преподаватель_____

Приложение Д

Примерные планы по написанию содержания курсовой работы

Содержание

Введение…….....3
1 Теоретические основы организации рекламной деятельности в предприятии питания……6
1.1 Сущность и задачи организации рекламной деятельности в предприятии питания….…….....6
1.2 Организация рекламной деятельности в предприятии питания……..……9
1.3 Основные показатели организации рекламной деятельности в предприятии питания…….…….……..…12
2 Организация рекламной деятельности в ресторане «Круглый стол....……...15
2.1 Характеристика ресторана «Круглый стол»…….……..15
2.2 Организация рекламной деятельности в ресторане «Круглый стол»..……...17
2.3 Анализ организации рекламной деятельности в ресторане «Круглый стол» ……..……19
3 Мероприятия по улучшению организации рекламной деятельности в ресторане «Круглый стол» ……23
3.1 Разработка мероприятий по улучшению организации рекламной деятельности в ресторане «Круглый стол»…….....23
3.2 Обоснование мероприятий по улучшению организации рекламной деятельности в ресторане «Круглый стол»…….26
Заключение……..34
Список использованных источников и литературы……....37
Приложения…….……39

Продолжение приложения Д

Примерные планы по написанию содержания курсовой работы

Содержание

Введение…….....3
1 Теоретические основы организации работы горячего цеха в предприятии питания……6
1.1 Сущность и задачи организации работы горячего цеха в предприятии питания….…….....6
1.2 Организация работы горячего цеха в предприятии питания..9
1.3 Основные показатели организации работы горячего цеха в предприятии питания…….…….……12
2 Организация работы горячего цеха в ресторане «Круглый стол»..……...15
2.1 Характеристика ресторана «Круглый стол»…….……..15
2.2 Организация работы горячего цеха в ресторане «Круглый стол»..……...17
2.3 Анализ организации работы горячего цеха в ресторане «Круглый стол» ……..……19
3 Мероприятия по повышению эффективности работы горячего цеха в ресторане «Круглый стол»……23
3.1 Разработка мероприятий по повышению эффективности работы горячего цеха в ресторане «Круглый стол»…….....23
3.2 Обоснование мероприятий по повышению эффективности работы горячего цеха в ресторане «Круглый стол»……..26
Заключение……..34
Список использованных источников и литературы……....37
Приложения…….……39

Продолжение приложения Д

Примерные планы по написанию содержания курсовой работы

Содержание

Введение…….....3
1 Теоретические основы организации обслуживания в предприятии питания……6
1.1 Сущность и задачи организации обслуживания в предприятии питания….…….....6
1.2 Организация обслуживания в предприятии питания..9
1.3 Основные показатели организации обслуживания в предприятии питания…….…….……12
2 Организация обслуживания иностранных гостей в ресторане «Круглый стол»....……...15
2.1 Характеристика ресторана «Круглый стол»…….……..15
2.2 Организация обслуживания иностранных гостей в ресторане «Круглый стол»..……...17
2.3 Анализ организации обслуживания иностранных гостей в ресторане «Круглый стол»….……19
3 Мероприятия по повышению эффективности обслуживания иностранных гостей в ресторане «Круглый стол»……23
3.1 Разработка мероприятий по повышению эффективности обслуживания иностранных гостей в ресторане «Круглый стол»…….....23
3.2 Обоснование мероприятий по повышению эффективности обслуживания иностранных гостей в ресторане «Круглый стол»…….26
Заключение……..34
Список использованных источников и литературы……....37
Приложения…….……39

Приложение И

Примерные планы по написанию курсовой работы
по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Тема 3 Организационные проблемы создания кулинарной индустрии в стране и за рубежом

Введение. Организационные проблемы кулинарной индустрии в стране и за рубежом, актуальность разрабатываемой темы, научное и практическое значение темы, цель и задачи исследования. Мировой опыт централизованного производства продукции для предприятий питания.

Классификация и характеристика заготовочных предприятий в стране и за рубежом (фабрики-заготовочные, специализированные цехи, комбинаты питания, фабрики быстрозамороженной продукции, кейтеринговые компании).

Индустриальные методы производства кулинарной продукции (ассортимент, принципы и методы организации заготовочных предприятий).

Нормирование и оплата труда, режим труда и отдыха, графики выхода на работу, их обоснование и эффективность.

Производственная структура предприятий. Состав помещений. Оперативное планирование работы. Разработка производственной программы и расчет мощности предприятия по ассортименту и количеству продукции за сутки, смену.

Нормативная и технологическая документация, используемая при организации производства кулинарной продукции. Порядок обработки сырья по видам, количеству и операциям. Сроки и условия хранения полуфабрикатов. Рынок сбыта продукции, каналы и уровни распределения, их выбор и эффективность.

Направления стимулирования сбыта продукции. Организация технологического процесса в анализируемом предприятии. Оснащённость цехов.

Специализированные рабочие места и технологические линии. Привести планы цехов с расстановкой оборудования (масштаб 1:25). Площади цехов сравнить со СНиПами.

Организация труда: численность и квалификация работников. Организация рабочих мест (планировка, оснащение оборудованием, инвентарём, степень удобства рабочего места, сделать предложения по улучшению его планировки).

Мероприятия по совершенствованию производства полуфабрикатов в заготовочном предприятии. Мероприятия по охране окружающей среды, сокращению доли ручного труда и потерь сырья на всех стадиях технологического процесса производства кулинарной продукции. Мероприятия по улучшению организации труда в заготовочных предприятиях.

Тема 5 Анализ организационно-технического уровня предприятия питания

Введение. Основные тенденции развития организационно-технического уровня предприятия питания. Методы оценки организационно-технического уровня предприятий питания в современных условиях. Техническая характеристика оборудования.

Выбор фирм-поставщиков материально-технических средств и определение сроков выполнения заказов: на технологическое оборудование, производственный инвентарь, торговое оборудование, мебель для залов, одежду для персонала (производственная и торговая группа). Эффективность использования оборудования.

Количество перерабатываемого сырья, коэффициент использования оборудования. Провести хронометраж отдельных машин и аппаратов (при анализе конкретного предприятия), определить время работы оборудования и время перерывов (простоев) на примере отдельных заготовочных, доготовочных или специализированных цехов (по заданию руководителя).

Расстановка оборудования по ходу технологического процесса, рациональность планировки отдельных рабочих мест, фактическое время работы цеха и оборудования.

Провести анализ существующего уровня оснащенности оборудованием в сравнении с нормами оснащения (для каждого цеха или подразделения). Данные свести в таблицу 5.1:

Таблица 5.1 - Обеспеченность ресторана «Круглый стол» торгово-технологическим оборудованием

Наименование цехов (подразделений, технологических линий) предприятия общественного питания	Оборудование					
	немеханическое		механическое		тепловое	
	факт	норма-тив	факт	норма-тив	факт	норма-тив

Выявить причины отклонений в уровне оснащенности предприятия различными видами оборудования предприятия.

Составить таблицу подбора необходимых материально-технических средств:

- технологическое (механическое, тепловое, холодильное, вспомогательное) и торговое (холодильное, мебель для залов, контрольно-кассовое и др. оборудование,
- инвентарь, одежда, моечные средства и др. для организации производственно-торгового процесса предприятия питания (склад – производственные цеха – раздача – зал).

Определить эффективность использования теплового оборудования предприятия. Привести графики загрузки отдельных видов теплового оборудования, рассчитать коэффициент их использования. Установить сроки проведения планово-предупредительного и текущего ремонта оборудования, порядок его проведения.

Расходы на содержание и амортизацию оборудования. Представить план отдельного цеха (цехов) предприятия питания с расстановкой и монтажной привязкой оборудования (М 1:25).

Мероприятия по совершенствованию работы предприятия питания. Мероприятия по улучшению организации труда в

предприятии. Мероприятия по охране окружающей среды, сокращению доли ручного труда и потерь сырья на всех стадиях технологического процесса производства кулинарной продукции.

Тема 6 Разработка и анализ производственной структуры предприятия

Введение. Организационно-экономическая характеристика заготовочных (доготовочных) цехов предприятия питания, их месторасположение в структурной схеме помещений на отечественных и зарубежных предприятиях питания.

Производственный процесс и основы его организации. Понятие производственного процесса, его составляющие.

Важнейшие требования, предъявляемые к рациональной организации производственного процесса: непрерывность, пропорциональность, ритмичность, прямоточность, параллельность.

Характеристика разновидностей производственных процессов. Роль основного и вспомогательного производства в работе предприятия общественного питания. Структура производства: цеховая, бесцеховая. Характеристика, особенности применения.

Виды (типы) производства: единичное, массовое, серийное. Степень механизации различных типов, особенности их применения в разных типах предприятий общественного питания, преимущества и недостатки.

Классификация и подробная характеристика типовых рабочих мест предприятий питания. Основные требования к организации, планировке, устройству, оснащению, обслуживанию рабочих мест. Краткая характеристика и структурно-технологическая схема функциональной взаимосвязи помещений проектируемого предприятия питания.

Производственная структура предприятия. Понятие, разновидности (с полным и не полным производственным

циклом). Производственная структура конкретного предприятия общественного (массового) питания, ее обоснование. Представить план предприятия (М 1:100), показать грузопотоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Разработка производственной программы предприятия питания: плановое меню для доготовочного предприятия или ассортимент продукции для заготовочного предприятия питания.

Разработка технологического графика производства продукции на ассортиментную группу или на технологический процесс (для заготовочного предприятия).

Планировка цеха с нанесением маршрута движения работника цеха (предварительный вариант) для одного рабочего места. Разработка оптимального варианта внешней планировки типового рабочего места с приложением карты и графика маршрута. Составление схемы внутренней планировки рабочего места и рекомендаций по оснащению оборудованием, инвентарем.

Организация труда в цехе. Составление графика выхода на работу работников цеха. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 10 Организация снабжения предприятий питания продовольственными товарами и материально-техническими средствами

Введение. Основные тенденции развития закупочной политики предприятий питания. Основные принципы и особенности организации снабжения предприятий общественного питания в современных условиях.

Источники снабжения: централизованные и децентрализованные. Преимущества и недостатки. Обзор рынка поставщиков продовольствия и материально-технических средств в стране и за рубежом.

Логистика, ее виды, логистические цепи. Закупочная политика предприятий питания.

Виды закупаемого продовольствия, выбор поставщиков и оформление договоров. Особенности организации закупок по тендеру. Классификация продовольственного сырья и материально-технических средств, используемых на предприятиях общественного питания. Организация закупок материально-технических средств предприятиями питания.

Методы определения количества продовольственных товаров для производственно-торговой деятельности предприятия питания. Каналы распределения товаров: понятие, виды (дискретный, горизонтальный, вертикальный, смешанный), преимущества и недостатки. Уровни распределения товаров. Критерии в выборе поставщика.

Договор о поставках как инструмент, определяющий взаимоотношения между поставщиком и потребителем. Прямые и длительные связи. Структура и содержание договоров. Виды поставок. Транзитная и складская форма поставок.

Маршруты завоза продукции в предприятие: маятниковый и кольцевой. Преимущества и недостатки. Характеристика различных видов базис-поставок автомобильным, железнодорожным, морским и другими видами транспорта.

Преимущества и целесообразность использования определённых видов поставок для предприятий общественного питания. Документация, регламентирующая закуп и прием товара на предприятие. Выбор поставщиков продовольственных товаров. Порядок, сроки заключения и содержание договоров на различные виды закупок в предприятии.

Управление закупками продовольствия на предприятии. Порядок снабжения предприятия общественного питания оборудованием (отдельно по каждому виду). Характеристика основных транспортных средств для доставки продовольствия предприятиям питания.

Характеристика посуды, емкостей, контейнеров для перевозки продукции из заготовочных предприятий в доготовочные. Мероприятия по совершенствованию закупочной

политики предприятия. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 11 Организация складского хозяйства в предприятии питания

Введение. Значение складского хозяйства для сохранения продовольственных ресурсов и его роль в торгово-технологическом процессе предприятий питания различных типов. Характеристика складских помещений предприятия в соответствии со СНиПами. Устройство складских помещений; оборудование; транспортные средства, весоизмерительные приборы в стране и за рубежом.

Механизация погрузочно-разгрузочных работ, применяемые средства для вертикального и горизонтального перемещения грузов. Организация хранения, учета и материальной сохранности в кладовых предприятий питания. Нормы естественной убыли. Характеристика видов тары и ее соответствие требованиям безопасности, совместимости, надежности и др.

Характеристика предприятия: адрес, месторасположение, тип, режим работы, людские и транспортные потоки, предполагаемый контингент; конкурирующие предприятия, ассортимент вырабатываемой продукции (полуфабрикаты, полуфабрикаты высокой степени готовности, готовая продукция); формы и методы организации снабжения (логистические и транспортно-экспедиционные услуги).

Состав складского хозяйства на предприятии питания. Оборудование кладовых. Порядок приема продуктов по количеству и качеству, нормативная и технологическая документация, применяемая на предприятии при приемке сырья и полуфабрикатов. Кондиция поступающего сырья. Графики отпуска товаров на основное производство и филиалы.

Хранение продуктов. Условия и режимы хранения. Обеспечение правил товарного соседства. Сроки хранения

продукции. Порядок применения норм естественной убыли товаров в процессе хранения. Разработка производственной программы для заготовочных предприятий или планово-расчетного меню на один день для доготовочных предприятий.

Расчет сырья для выполнения производственной программы. Расчет сырья осуществляют по меню расчетного дня (для доготовочных предприятий) или по физиологическим нормам (для санаториев, домов отдыха, пансионатов и др.). Расчет количества продуктов, реализуемых без переработки (холодные напитки, хлеб, кондитерские изделия и др.) производят в соответствии с примерными нормами потребления и плановым количеством потребителей. Расчет покупных товаров.

Расчет количества продуктов, подлежащих хранению в складских помещениях. Расчет объема охлаждаемых камер для хранения скоропортящейся продукции. Организация технологического и трудового процесса в кладовых предприятий питания. Обязанности персонала.

График выхода на работу персонала. Представить план этажа предприятия общественного питания, на котором размещены складские помещения (М 1:100), отразить путь движения сырья и полуфабрикатов.

Мероприятия по совершенствованию работы предприятия. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 12 Организация работы экспедиции на заготовочном предприятии

Введение. Функции экспедиции. Состав помещений и их размещение на плане этажа (М 1:100) с указанием и анализом грузопотоков. Экспликация помещений. Спецификация оборудования на плане экспедиции (М 1:50). Проанализировать соответствие нормам оснащения.

Порядок приёма заказов от доготовочных предприятий. Подготовка продукции к отправке. Виды используемой тары, её характеристика. Оформление сопроводительных документов.

Хранение продукции до отправки. Соблюдение сроков хранения. График вывоза полуфабрикатов и кулинарных изделий. Сертификат качества. Хранение и обработка экспедиционной тары. Штат работников экспедиции, их обязанности и права. Режимы труда и отдыха, графики выхода на работу. Приложить копии соответствующих документов.

Характеристика предприятия: адрес, месторасположение, тип, режим работы, людские и транспортные потоки, предполагаемый контингент; конкурирующие предприятия, ассортимент вырабатываемой продукции (полуфабрикаты, полуфабрикаты высокой степени готовности, готовая продукция); формы и методы организации снабжения (логистические и транспортно-экспедиционные услуги).

Мероприятия по совершенствованию работы предприятия. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 14 Организация и повышение эффективности работы заготовочных предприятий (цехов) питания

Введение. Значение производственных цехов в функционировании предприятий питания. Характеристика изучаемого типа предприятий питания в стране и за рубежом.

Классификация цехов предприятий питания (назначение, мощность, ассортимент выпускаемой продукции, месторасположение в структурной схеме помещений предприятия, требования к помещению).

Оперативное планирование и учет на производстве. Разработка ассортимента продукции. Совершенствование технологии. Расчет потребности в сырье (по одной ассортиментной группе) и составление заявки в кладовую.

Составление наряда-заказа. Порядок обработки сырья по видам, количеству и операциям. Сроки и условия хранения полуфабрикатов.

Нормативная и технологическая документация, используемая при организации производства кулинарной продукции. Рынок и

каналы сбыта продукции, уровни распределения, их выбор и эффективность. Направления стимулирования сбыта продукции. Использование информационных технологий в оперативном планировании производства.

Характеристика цехов: состав помещений, мощность за сутки, смену, выпускаемый ассортимент продукции, режим работы, производственных участков, рабочих мест, планировка цеха с расстановкой оборудования. Оснащённость цехов.

Специализированные рабочие места и технологические линии. Площади цехов сравнить со СНиПами. Схема и описание технологического процесса в производственном цехе. Привести планы цехов с расстановкой оборудования (масштаб 1:25). Изучение средств труда.

Нормирование и оплата труда, режим труда и отдыха, графики выхода на работу, их обоснование и эффективность. Организация труда в цехе: численность и квалификация работников. Организация рабочих мест (планировка, оснащение оборудованием, инвентарём). Рассмотреть степень удобства рабочего места, сделать предложения по улучшению его планировки (при анализе предприятия).

Разработка внешней и внутренней планировки (1–2 рабочих места). Составить карту оснащения рабочих мест оборудованием и инвентарем. Привести схему внутренней планировки.

Направление повышения производительности труда. Мероприятия по совершенствованию производства кулинарной продукции в предприятии. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 15 Организация и повышение эффективности работы доготовочных предприятий (цехов) питания

Введение. Характеристика изучаемого типа предприятий питания в стране и за рубежом. Значение производственных цехов в функционировании предприятий питания.

Общая характеристика предприятия: тип, режим работы, обслуживаемый контингент, методы и формы обслуживания, товарный ассортимент. Классификация цехов предприятий питания (назначение, мощность, ассортимент выпускаемой продукции, месторасположение в структурной схеме помещений предприятия, требования к помещению).

Разновидности специализации и концентрации в доготовочных цехах как эффективных форм организации производства кулинарной продукции на предприятии. Организация работы цеха с выделением технологических зон, участков, рабочих мест в зависимости от формата заведения и его концепции.

Оснащённость технологических зон оборудованием, инвентарём, посудой. Привести схемы организации рабочих мест с расстановкой необходимого технологического оборудования. Нетрадиционные методы приготовления продукции: шоковая заморозка, накопление продукции в шкафу – холодильнике, восстановление замороженных блюд в пароконвекционной плите.

Влияние режимов обработки на качество готовой кулинарной продукции, сроки ее хранения, организацию труда в цехе. Сроки реализации блюд и изделий, режимы хранения, их влияние на качество кулинарной продукции. Способы увеличения сроков хранения готовой продукции.

Планирование и оптимизация меню. Организация технологического процесса в цехе. Оперативное планирование производства. Разработка ассортимента продукции, меню. Совершенствование технологии. Разработка планово-расчетного. Расчет потребности в сырье (по одной ассортиментной группе) и составление заявки в кладовую.

Характеристика производственного процесса в предприятии, проектируемая или реальная мощность в блюдах (изделиях), ассортимент выпускаемой продукции, режим работы, количество работников, средняя выработка на работника (в блюдах, штуках, кг).

Составление наряда-заказа производственного задания, распределение обязанностей между исполнителями, оформление требования на склад, получение сырья, техническая подготовка производства и т.п.

Использование информационных технологий в оперативном планировании производства. Организация контроля за качеством блюд. Формы и виды контроля, частота проведения, контролируемые показатели, нормативная и технологическая документация.

Основные принципы организации труда работников в цехе. Организация труда в цехе: профессионально-квалификационный состав исполнителей цеха, их расстановка по рабочим местам, графики выхода на работу, их обоснование. Изучение средств труда. Мероприятия по улучшению организации труда в доготовочных предприятиях.

Тема 16 Организация и повышение эффективности производства мучных кондитерских изделий на предприятиях питания

Введение. Анализ рынка мучных хлебобулочных и кондитерских изделий. Ассортимент выпускаемой продукции. Перспективы и тенденции развития.

Значение производственных цехов в функционировании предприятий питания. Общая характеристика предприятия: тип, режим работы, обслуживаемый контингент, методы и формы обслуживания, товарный ассортимент. Классификация цехов предприятий питания (назначение, мощность, ассортимент выпускаемой продукции, месторасположение в структурной схеме помещений предприятия, требования к помещению).

Состав производственных, складских, торговых и других помещений, организационно-технический уровень, ассортимент вырабатываемой продукции. Отличие ассортиментной политики заготовочного и доготовочного кондитерского цеха.

Перспективность проектирования кондитерских цехов как самостоятельных организационно – правовых структур.

Порядок обработки сырья по видам, количеству и операциям. Сроки хранения изделий, графики отпуска в экспедицию. Организация обработки кондитерских мешков и наконечников к ним. Организация упаковки изделий. Сроки и условия хранения изделий в экспедиции.

Каналы сбыта и уровни распределения, их выбор и эффективность. Направления стимулирования сбыта продукции.

Нормативная и технологическая документация, используемая при организации производства кулинарной продукции. Нормирование и оплата труда, режим труда и отдыха, графики выхода на работу, их обоснование и эффективность.

Нормирование труда кондитеров, пекарей, кулинаров мучных изделий. Средняя выработка на одного работника. Привести план цеха с расстановкой оборудования (М 1:25).

Оснащённость цеха специализированными видами оборудования, технологические линии. Характеристика отделений цеха, их назначение; мощность за сутки, смену, выпускаемый ассортимент продукции, режим работы. По каждому рабочему месту привести схему, рассмотрев степень рациональности его организации, возможные варианты размещения оборудования.

Организация труда в цехе: профессионально-квалификационный состав работников, его соответствие объёму и характеру выполняемых работ, режим труда и отдыха, графики выхода на работу, их обоснование.

Организация рабочих мест (планировка, оснащение оборудованием, инвентарём). Рассмотреть степень удобства рабочего мета, сделать предложения по улучшению его планировки (при анализе имеющегося предприятия).

Мероприятия по улучшению организации труда в предприятиях.

Тема 17 Организация и повышение эффективности работы предприятий питания различного формата (демократичных, концептуальных, быстрого питания, этнических и др.)

Введение. Тенденция развития рынка ресторанов (баров, кафе, столовых, закусочных) в стране и за рубежом. Концепции товарной политики. Назначение, классификация и характеристика отечественных и зарубежных предприятий питания различного формата (бара, кафе, столовой, закусочной).

Наиболее популярные концепции предприятий питания. Основные принципы деятельности предприятий питания различного формата. Разработка концепции и бренда предприятия в соответствии с требованиями рынка: определение сегмента потребителей, разработка ценовой политики, насыщенности, сопоставимости, глубины и ширины ассортимента блюд, коммуникативной политики, направлений стимулирования сбыта.

Сетевой бизнес как основа выживания предприятий питания в условиях рыночной экономики. Особенности сетевого бизнеса. Монопродукт как профилирующая концепция предприятия. Монопрофилирующие концепции, действующие на рынке: гамбургеровые, хот-договые, пиццевые и другие.

Основные особенности монопрофильных предприятий. Разработка монопродукта и линейки блюд в соответствии с разработанной концепцией предприятия. Описание технологических процессов.

Франчизные предприятия питания. Франчайзинг как элемент стратегии роста. Плюсы и минусы франчайзинга.

Рынок сбыта продукции и услуг предприятий питания различного формата. Особенности организации производственного процесса в предприятиях питания различного формата.

Методы и формы обслуживания в проектируемом предприятии. Дополнительные услуги. Разработка нетрадиционных способов обслуживания (салат-бар, шведский

стол, репинский стол, залы-экспресс) потребителей в зале, исходя из концепции предприятий питания.

Разработка товарного ассортимента. Культура «кофепития» разных форматов. Основные виды барного обслуживания. Способы подачи продукции.

Обзор поставщиков продовольствия и материально-технических средств. Закупочная политика проектируемого предприятия (поставщики, виды закупок, виды договоров). Определить источники продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.

Стандартизация и унификация производственных процессов. Организация рабочих мест. Подбор специализированного оборудования. Структурная схема помещений предприятия и их функциональная взаимосвязь. Организация связи помещений торговой и производственной группы. Особенности производственной деятельности предприятия (по цехам). Меню и карта вин предприятия. Планирование меню. Основные виды, принципы его составления, оптимизация. Привести (сделать анализ) меню конкретного (анализируемого) предприятия.

Технологический процесс на производстве. Его основные этапы. Описание бизнес - процессов на предприятии. Применение нетрадиционных методов приготовления продукции в соответствии с принципами демократичного ресторана (шоковая заморозка продукции, пароконвекция и др.).

Подбор оборудования в соответствии с концепцией товарного ассортимента и ценовой политики. Характеристика кофемашин, кофемолок, водяных систем. Подбор оборудования и его влияние на качество кофейного напитка.

Организация раздаточной (барной) стойки. Оборудование и барные аксессуары (инвентарь, посуда). Раздача, ее задачи и формы организации, выбор раздаточного оборудования в соответствии с концепцией. Компоновочное решение предприятия (М 1:100). Разработка путей диверсификации предприятия в плане организационно-торговой деятельности.

Кадровая политика и структура штата работников предприятия, профессионально-квалификационный состав исполнителей, режимы труда и отдыха, графики выхода на работу, их обоснование, возможность совмещения профессий.

Должностные инструкции директора сети, директора по персоналу, шеф - повара, управляющего, мерчендайзера, логиста, торговых работников (бармен, администратор, официант, хостес, бариста). Кадровая политика в системе fast food. Режимы труда и отдыха, графики выхода на работу.

Составить (проанализировать) штатное расписание предприятия в разрезе сетевого и одиночного. Привести план предприятия (М 1:100). Организация и оснащение рабочих мест в производственных цехах с расстановкой оборудования на основном производстве (в конкретном цехе по заданию руководителя).

Тема 18 Организация производства полуфабрикатов высокой степени готовности и готовой кулинарной продукции в предприятиях питания

Введение. Индустриализация общественного питания как одно из основных направлений научно-технического прогресса в отрасли. Объективная необходимость развития концентрации.

Номенклатура типов заготовочных предприятий общественного (массового) питания в зависимости от их мощности; основные правила размещения и функционирования.

Особенности технологии производства полуфабрикатов и кулинарных изделий промышленными способами. Преимущества использования в качестве тары функциональных емкостей, гастроемкостей, термопортов.

Ассортимент продукции и особенности разработки производственной программы. Организация труда на производстве (режим труда и отдыха, профессионально-квалификационный состав работников, графики выхода на работу и т.д.).

Организация и экономическая эффективность производства кулинарной продукции на заготовочных предприятиях (цехах) с точки зрения организации технологического процесса и преимуществ для потребителей.

Характеристика предприятия: адрес, месторасположение, тип, режим работы, людские и транспортные потоки, предполагаемый контингент; конкурирующие предприятия, ассортимент вырабатываемой продукции (полуфабрикаты, полуфабрикаты высокой степени готовности, готовая продукция); формы и методы организации снабжения (логистические и транспортно-экспедиционные услуги).

Организация (анализ) рабочих мест, их оснащённость оборудованием, обеспечение поточности технологических процессов. Привести план конкретного заготовочного цеха (или предприятия в целом), соответственно, в М 1:25 или М 1:100.

Мероприятия по совершенствованию организации рабочих мест. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии. Мероприятия по охране окружающей среды, сокращению доли ручного труда и потерь сырья на всех стадиях технологического процесса производства кулинарной продукции.

Тема 19 Организация работы буфетов

Введение. Буфеты - как элемент диверсификационной деятельности предприятия. Задачи, стоящие перед ними. Методы стимулирования персонала с целью увеличения продаж.

Оснащённость буфета оборудованием, инвентарём. Предложения по дооснащению. Целесообразность изменения расстановки оборудования. Графики поступления продукции в буфет. Должностные инструкции буфетчика.

Классификация и характеристика видов буфетов в предприятиях питания.

Характеристика предприятия: адрес, месторасположение, тип, режим работы, людские и транспортные потоки,

предполагаемый контингент; конкурирующие предприятия, выпуск и ассортимент вырабатываемой продукции (полуфабрикаты, полуфабрикаты высокой степени готовности, готовая продукция); формы и методы организации снабжения (логистические и транспортно-экспедиционные услуги), концепция деятельности буфета при нем.

Товарооборот, режим работы, профессионально-квалификационный состав работников, нагрузка на одного работника в денежном и натуральном измерении. Привести ассортимент и количество отпускаемой продукции за несколько дней. Представить план буфета (этажа с буфетом) (соответственно, в М 1:25, 1:50), показать связь с другими подразделениями предприятия. В случае наличия подсобного помещения обосновать его целесообразность.

Затраты оперативного рабочего времени по операциям: отпуск товаров покупателям (выяснение заказа, нарезка, взвешивание, упаковка, подсчёт, расчёт с покупателем) в зависимости от наименования товара, его количества (с указанием стоимости); получение товаров; оформление документов в течение дня; перекладка товара; уборка и мытьё, подготовка к сдаче тары. Порядок оплаты труда буфетчика.

Мероприятия по совершенствованию работы буфета. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 20 Организация работы магазина кулинарии

Введение. Целесообразность создания магазина кулинарии, его роль в обеспечении населения продукцией общественного питания. Характеристика магазина кулинарии с точки зрения предпринимательской организационно-правовой формы (самостоятельно независимый хозяйствующий объект или являющийся структурным подразделением предприятия). Значимость бренда в увеличении продаж.

Характеристика магазина кулинарии: адрес, месторасположение, тип, режим работы, людские и

транспортные потоки, предполагаемый контингент; конкурирующие предприятия, ассортимент вырабатываемой продукции (полуфабрикаты, полуфабрикаты высокой степени готовности, готовая продукция); формы и методы организации снабжения (логистические и транспортно-экспедиционные услуги), количество рабочих мест, их характеристика, нагрузка на одного работника в денежном и натуральном измерении.

Общая площадь магазина и площадь, приходящаяся на одного продавца (рабочее место). Сравнить с площадями по СНиПу. Представить план магазина кулинарии с расстановкой оборудования (М 1:25). Уровень оснащения оборудованием и инвентарём. Отличие набора помещений в предприятиях, работающих в формате заготовочных и доготовочных.

Сроки реализации полуфабрикатов и кулинарной продукции, режимы хранения. Новые формы хранения готовой продукции и полуфабрикатов.

Организация приёма заказов на полуфабрикаты, кулинарные, кондитерские изделия. Организация потребления продукции в зале магазина. График выхода на работу продавцов. Возможность совмещения ими профессий и специальностей. Существующий порядок оплаты труда.

Мероприятия по совершенствованию работы магазина кулинарии. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 22 Организация работы банкетной службы предприятий питания

Введение. Назначение и классификация банкетов. Обзор рынка банкетного обслуживания. Краткая характеристика различных видов банкетов и приемов, методов обслуживания гостей. Способы подачи блюд: в обнос, английский, русский, европейский. Основные правила, методы и формы обслуживания, формы организации труда обслуживающего персонала. Использование в различных форматах заведений.

Подготовка залов к обслуживанию. Правила приема гостей. Порядок приема, оформления и исполнения заказов на обслуживание торжеств. Организация банкетного обслуживания. Трапеза и застольный этикет. Организация обслуживания выездных банкетов. Подготовка к проведению банкета: разработка меню, расчёт необходимого количества столов, посуды, приборов, столового белья. Порядок составления заявки на производство, в буфеты, сервизную.

Виды сервировки. Правила сервировки столов. Основные элементы сервировки: посуда, скатерти, салфетки, приборы, «нестандартные мелочи». Предварительная и исполнительная сервировка. Особенности разработки меню и карты вин для банкетов. Составление и оформление карты вин и меню в соответствии с выбранной концепцией (название блюд, цветовое и художественное оформление, вид обложки, картинка блюд, наличие дегустационного меню и др.).

Порядок и правила подачи блюд, покупных товаров, винно-водочной продукции. Рекомендации по структуре и содержанию карты вин, коктейльной карты. Правила подачи кофе, элитных сортов чая, фруктов в горячей карамельной массе. Приготовление блюд способом фламбирования. Правила оформления курительных комнат. Правила уборки столов. Формула возвратного бизнеса как элемент имиджа предприятия.

Составление плана обслуживания, расчёт необходимого количества официантов, распределение обязанностей между ними.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности организации проведения банкета. Методы организации труда обслуживающего персонала. Способы подачи блюд и напитков, используемая посуда и приборы.

Банкет с частичным обслуживанием официантами. Размещение холодных закусок, напитков на столе до прихода гостей. Подача горячих блюд и десерта.

Банкет по типу «коктейль», особенности его проведения: выделение и подготовка зала, составление меню, расстановка

подсобных столиков, порядок подачи холодных закусок, десерта, вин, прохладительных напитков, коктейлей.

Приём по типу «фуршет», особенности его проведения: составление меню, расстановка столов, сервировка, порядок подачи холодных и горячих закусок, десерта, вин. Обязанности метрдотеля и официантов при обслуживании. Правила уборки столов. Обязанности метрдотеля, старшего официанта, сомелье и официантов при обслуживании, формы организации труда обслуживающего персонала. Нормы обслуживания. Этикет и протокол в процессе обслуживания.

Разработка меню банкета и карты вин. Разработка сценария проведения банкета (перечень мероприятий с указанием времени их проведения). Выбор методов и форм обслуживания банкета. Разработка дизайна оформления вестибюля, аванзала.

Расчет длины столов и схема их расстановки. Расчет потребности в посуде, приборах, белье. Разработка карты-схемы сервировки стола. Составление заявок на производство, в буфет, сервизную для получения продукции, посуды, приборов, белья.

Форма расчета заказчика за банкет. Расчет количества официантов для обслуживания и составление графика выхода на работу. Мероприятия по улучшению организации банкетной службы в предприятии.

Тема 23 Организация питания работников промышленного предприятия

Введение. Роль и задачи общественного питания в обеспечении горячим питанием рабочих промышленных предприятий. Анализ рынка предприятий по месту работы населения в стране и за рубежом (заводы, фабрики, учреждения, офисы и т. д.).

Обеспечение предприятий питания по месту работы населения сырьем, полуфабрикатами, продовольствием и предметами материально-технического снабжения. Порядок отбора поставщиков по тендеру.

Особенности организации питания при промышленных предприятиях и учреждениях. Участие кейтеринговых компаний в обеспечении питанием рабочих и служащих. Виды меню.

Характеристика промышленного предприятия: профиль, численность работающих по подразделениям и сменам, территориальное размещение, перспективы развития.

Характеристика производственного процесса, требования к организации питания рабочих с прерывным и непрерывным производственным циклом. Привести план этажа (этажей) столовой (М 1:100) с экспликацией помещений. Сделать анализ сети заводских предприятий общественного питания и их соответствие нормативу, соответствие размещения сети предприятий общественного питания и заводских цехов.

Наличие магазина кулинарии, стола заказов, организация их работы. Потребность и степень удовлетворения спроса на полуфабрикаты, кулинарные и кондитерские изделия (по количеству и ассортименту). Организация выставок-продаж, столов саморасчёта. Применяемые формы обслуживания.

Организация диетического и лечебно-профилактического питания, особенность организации этих видов питания (по количеству и видам заболеваний и вредностей). Договорные отношения между промышленным предприятием и организованным при нем предприятием питания.

Пути увеличения товарооборота в предприятиях питания социальной направленности.

Методы и формы обслуживания потребителей по месту работы (типы раздач, формы расчета и т.п.). Анализ рынка поставщиков предприятия. Организация закупок продовольственных и материально-технических товаров.

Определить источники продовольственного снабжения сырьем, полуфабрикатами и товарами, реализуемыми без переработки.

Производственная политика предприятия. Оперативное планирование и учет на производстве предприятия. Представить плановое меню (на 3 дня) и планово-расчетное меню (на 1 день).

Разработать задание (наряд-заказ) по цехам. Методы и формы обслуживания на предприятии. Подобрать тип и рассчитать мощность раздачи.

Описать последовательность работ по подготовке раздачи к открытию предприятия и уборки ее после закрытия предприятия, документацию. Методы изучения микроспроса на продукцию и услуги проектируемого предприятия.

Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 24 Организация питания учащихся образовательных школ, гимназий, лицеев

Введение. Актуальность организации питания учащихся школ, гимназий, лицеев. Обзор законодательных и нормативных актов по организации питания школьников.

Реформа средней школы и связанные с ней изменения в организации питания школьников. Обзор рынка предприятий питания, организующих питание учащихся в стране и за рубежом. Возможность кейтерингового обслуживания. Целесообразность организации школьных базовых столовых.

Новые формы организации питания школьников: пилотный метод, доставка кулинарной продукции в изотермическом транспорте, снабжение полуфабрикатами высокой степени готовности с применением в технологии шокового охлаждения и последующего разогрева в пароконвектомате.

Численность учащихся в школах района, города. Соответствие сети предприятий общественного питания нормативу, типу предприятия. Процент охвата горячим питанием учащихся школ района и конкретной школы.

Организация централизованного снабжения школьных столовых полуфабрикатами и кулинарными изделиями. Организация доставки продукции в школьные столовые.

Организация работы предприятий питания при школах, гимназиях, лицеях. Проблемы развития материально-

технической и финансовой базы и организации снабжения предприятий питания для учащихся школ, гимназий, лицеев.

Закупочная политика предприятия, поставщики, виды закупок. Виды договоров. Структурная схема помещений предприятия питания (школьная столовая, комбинат общественного питания) и их функциональная взаимосвязь.

Расчет складских помещений по планово-расчетному меню одного дня. Разработка организации производственного процесса (по цехам). Формы и методы обеспечения питанием учащихся школ, гимназий, лицеев.

Выбор форм и методов обслуживания учащихся. Формы организации обслуживания детей 6-летнего возраста, школьников младших и старших классов, преподавателей.

Организация расчёта за питание, передовые формы организации расчёта за питание. Содержание договора между администрацией школы и предприятием общественного питания. Рационы питания, их соответствие требованиям по пищевой ценности, нормам сырьевого набора для детей 6-летнего возраста, младших и старших классов.

Разнообразие меню по дням недели (привести и проанализировать цикличное меню за 12 дней). График посещения столовой, организации дежурства школьников в столовой. Наличие столов саморасчёта, витаминных столов.

Привести план столовой с расстановкой оборудования в цехах (М 1:100). Дать оценку организации рабочих мест. Квалификационный состав персонала столовой. Оснащение столовой оборудованием, инвентарём, посудой, мебелью, спецодеждой (сравнить с нормативом). Мероприятия по совершенствованию организации питания школьников в районе, городе, конкретной школе.

Тема 25 Организация питания при высших учебных заведениях, техникумах и колледжах

Введение. Актуальность организации питания студентов в высших учебных заведениях и колледжах. Тенденции развития предприятий питания при высших учебных заведениях в стране

и за рубежом. Типы предприятий питания для обслуживания студентов и сотрудников вузов.

Кейтеринговая индустрия для обеспечения питанием студентов. Изучение микроспроса (разработать анкету) в вузе (колледже) для определения типа предприятия питания, услуг.

Особенности питания учащихся учебных заведений. Численность учащихся (всего по району, городу и в конкретном учебном заведении). Материально-техническая база питания учащихся в районе. Соответствие сети предприятий общественного питания нормативу дислокации учебных заведений. Процент охвата учащихся горячим питанием.

Формирование ассортимента и форм обслуживания на студенческих предприятиях питания по месту учебы, в общежитиях, студенческих клубах. Рынки поставщиков продукции для студенческих столовых в стране и за рубежом.

Особенности организации закупок по тендеру. Обзор рынка поставщиков продовольственных товаров и материально-технических средств для предприятия.

Содержание договора между учебным заведением и предприятием питания. Использование продукции подсобных хозяйств. Формы концентрации общественного питания при учебных заведениях.

Участие администрации в работе столовой. Разнообразие меню по дням недели для питания студентов, профессорско-преподавательского и инженерно-технического состава.

Привести и проанализировать цикличное меню за 14 дней. Структура и технологическая схема взаимосвязи помещений предприятия. Рационы питания учащихся в конкретном предприятии, их соответствие требованиям по пищевой ценности, нормам сырьевого набора и стоимости.

Формы обслуживания учащихся, мастеров, преподавателей. Организация расчёта за питание. Оплата и нормирование труда работников столовых при учебных заведениях. Оснащение столовой оборудованием, инвентарём, мебелью, посудой, спецодеждой и т.д. (сравнить с нормативом).

Организация производства предприятия (цехов, рабочих мест, оперативного планирования). Разработка карты организации рабочих мест горячего цеха. Виды раздач, расчет раздач. Формы расчета с потребителями на проектируемом предприятии.

Разработка графика выхода на работу персонала проектируемого предприятия питания.

Привлечение учащихся к организации обслуживания. График посещения столовой и его увязка с режимом учебы. Наличие столов саморасчёта, новых форм организации питания и обслуживания. Привести план столовой с расстановкой оборудования (М 1:100).

План мероприятий по совершенствованию организации питания учащихся в районе, городе, конкретном предприятии. Мероприятия по совершенствованию работы предприятия.

Тема 26 Организация питания в местах массового отдыха населения

Введение. Состояние индустрии отдыха в стране и за рубежом. Назначение, классификация предприятий питания в местах отдыха населения в стране и за рубежом.

Характеристика предприятий питания, работающих в местах массового отдыха (тонары, организация летних точек и др.).

Характеристика сетевого бизнеса, работающего на массовый поток потребителя (на примере предприятия питания). Общая мощность сети, товарооборот, характер предоставляемых услуг, изменение количества обслуживаемого контингента в сезон и межсезонье. Особенности курортного и санаторного питания.

Методы и формы обслуживания на предприятиях питания в местах отдыха населения. Соотношение сезонной и стационарной сети.

Организация передвижных специализированных закусочных, кафе, их преимущества и недостатки. Оснащённость сезонной сети общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием. Проблемы организации сезонного и передвижного (тонарного) бизнеса услуг питания.

Концептуальные направления деятельности предприятий, работающих в местах массового отдыха. Ассортиментная, ценовая политика предприятия. Торгово-производственная структура предприятия, его компоновочное решение.

Характеристика: адрес, месторасположение, тип, режим работы, людские и транспортные потоки, предполагаемый контингент; конкурирующие предприятия, ассортимент вырабатываемой продукции (полуфабрикаты, полуфабрикаты высокой степени готовности, готовая продукция); формы и методы организации снабжения (логистические и транспортно-экспедиционные услуги).

Источники снабжения предприятия. Характеристика потенциального контингента питающихся. Меню, карта вин, ассортимент изделий, услуг. Организация производства предприятия по цехам.

Разработка карты организации рабочих мест в цехах. Формирование системы обслуживания (методы и формы). Разработка графика выхода на работу персонала предприятия питания.

Реклама предприятия. Планируемый коэффициент потребления продукции в зависимости от концепции предприятия. Процентное соотношение товарного ассортимента. Сравнить товарооборот на одно место и на одного работника в стационарных и нестационарных предприятиях общественного питания (при анализе).

Формы и методы обслуживания при самообслуживании. Предоставление дополнительных услуг потребителям. При обслуживании официантами привести организацию обслуживания, методы работы официантов, виды предоставляемых услуг.

Организация труда работников предприятия: режим труда и отдыха, графики выхода на работу. Использование режимов неполного и прерывного рабочего дня.

Мероприятия по совершенствованию работы предприятия.

Тема 27 Организация питания потребителей, проживающих в гостиничных комплексах

Введение. Развитие рынка индустрии гостеприимства в стране и за рубежом. Классификация, характеристика и месторасположение предприятий питания в гостиничных комплексах. Организация обслуживания потребителей.

Характеристика контингента питающихся. Виды туризма. Виды турклассов. Методы и формы обслуживания. Виды завтраков. Специальные формы обслуживания. Особенности обслуживания иностранных туристов. Характеристика услуг на предприятиях питания при гостиницах.

Характеристика предприятия: адрес, месторасположение, тип, режим работы, людские и транспортные потоки, предполагаемый контингент; конкурирующие предприятия, ассортимент вырабатываемой продукции (полуфабрикаты, полуфабрикаты высокой степени готовности, готовая продукция); формы и методы организации снабжения (логистические и транспортно-экспедиционные услуги).

Анализ рынка сбыта продукции и услуг предприятий питания в проектируемой гостинице. Структура помещений предприятий питания в гостиничном комплексе и их взаимосвязь. Виды меню, карты вин.

Характеристика методов и форм обслуживания на предприятиях питания проектируемого гостиничного комплекса. Организация работы зала «шведский стол»: меню, коэффициенты потребления блюд, оборудование, подготовка зала к работе, обязанности официантов, документация.

Реклама и дизайн залов, форменная одежда официантов, цветочные композиции, оформление меню. Мероприятия по совершенствованию работы предприятия. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии. Мероприятия по охране окружающей среды, сокращению доли ручного труда и потерь сырья на всех стадиях технологического процесса производства кулинарной продукции.

Тема 28 Организация питания пассажиров (в пути следования)

Введение. Основные тенденции развития российского и зарубежного рынка предприятий, обслуживающих пассажиров различных видов транспорта (железнодорожного, автомобильного, водного, авиационного).

Характеристика различных типов предприятий питания, обслуживающих пассажиров в стране и за рубежом (комбинаты, цехи бортового питания и т.д.). Кейтеринговые компании, предоставляющие питание пассажирам различных видов транспорта. Методы и формы организации обслуживания пассажиров на вокзалах, в аэропортах, в пути.

Обзор рынка поставщиков продовольствия и предметов материально-технических средств для предприятий питания при обслуживании пассажиров. Разработка меню, карты вин, продовольственных наборов, услуг для пассажиров определенного транспорта. Структура и технологическая схема взаимосвязи помещений.

Организация и оперативное планирование производства (карта организации рабочих мест). Организация обслуживания потребителей проектируемого предприятия на вокзалах и в пути.

Составить таблицу необходимого продовольствия и материально-технических средств для организации производственно-торгового процесса. Разработка графика выхода на работу персонала проектируемого предприятия питания. Мероприятия по совершенствованию работы предприятия.

Тема 32 Формирование системы обслуживания потребителей в предприятиях питания

Введение. Задачи, стоящие перед общественным питанием по улучшению качества обслуживания потребителей. Прогрессивные формы обслуживания в предприятиях

общественного питания. Салат - бары, барбекю, шведские столы – как элемент конкурентоспособности и демократичности заведений.

Наиболее популярные концепции предприятий питания. Преимущества и недостатки. Сетевой бизнес как перспективное направление деятельности данного формата. Товарная политика предприятий. Формы обслуживания в предприятиях различного формата. Организация работы раздачи.

Методы и формы обслуживания, применяемые в предприятиях общественного питания. Состав торговой и производственной групп помещений. Их взаимосвязь. Характеристика помещений торговой группы. Освещение, цвет, музыка, элементы интерьера. Подготовка зала к приему гостей.

Меню: понятие, планирование, виды, требования, предъявляемые к составлению. Прейскуранты цен и карта вин.

Их структура и содержание. Виды меню, применяемые в международной практике. Организация обслуживания посетителей официантами. Порядок работы официантов, методы и формы обслуживания официантами, формы организации труда обслуживающего персонала. Должностные инструкции официанта, помощника официанта, администратора, метрдотеля, сомелье.

Виды сервировки стола в утренние часы, дневное и вечернее время. Особенности подготовки зала к встрече клиентов. Порядок и правила подачи официантами блюд и напитков посетителям. Расчет и уборка использованной посуды.

Привести график загрузки зала (по данным трёхдневных наблюдений аналогичного действующего предприятия). Виды столовой посуды, используемой в предприятиях. Хранение и учёт столовой посуды. Порядок списания боя, лома, применяемые нормы списания.

Соотношение ассортимента блюд по группам: холодные закуски, горячие закуски, супы, горячие блюда, сладкие и др. блюда. Нормы потребления горячих напитков. Сравнить полученные данные со справочными.

Линии раздачи. Роль витрины и виды витрин в раздаточной линии. «Быстрые» напитки: чай, кофе, соки в формате демократичных заведений. Соответствие типа раздачи интенсивности потока посетителей. Предполагаемые затраты времени посетителей в процессе обслуживания.

Кадровая политика предприятия. Штатное расписание Должностные инструкции директора предприятия питания, управляющего концепцией, администратора сети предприятий.

Организация рабочих мест и труда поваров - раздатчиков: планировка раздачи, оснащение специализированным оборудованием, инвентарем, обслуживание рабочих мест, режим труда и отдыха, графики выхода на работу, квалификация и оплата.

Мероприятия по совершенствованию обслуживания посетителей в предприятии питания. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 43 Организация и планирование рекламы в предприятии питания

Введение. Основные средства стимулирования продаж: реклама, стимулирование сбыта, пропаганда, личные продажи, выставки-дегустации, ярмарки, выставки-продажи и др. Преимущества и недостатки.

Реклама на рынке предприятий питания, ее сущность и задачи. Назначение, основные виды, средства, содержание, службы. Схема процесса рекламы. Рекламная пирамида. Структура рекламного сообщения. Роль рекламы на разных этапах жизненного цикла товара и предприятия. Оценка эффективности рекламы.

Мерчандайзинг и реклама – средства увеличения продаж. Внутренний мерчандайзинг. Дизайн в экстерьере и интерьере предприятия питания в стране и за рубежом.

Разработка внутренней рекламы предприятия (оформление интерьера зала: флористическое, световое и музыкальное;

оформление папки меню; подбор фирменной одежды персонала; разработка фирменного знака, логотипа предприятия (привести рисунок); разработка фирменного изделия, блюда, напитка).

Разработка внешней рекламы предприятия (экстерьер; оформление тротуара и внутренних двориков; оформление вывески, витрины, транспарантов, щитов, буклетов и др.).

Планирование рекламной деятельности предприятия. Планирование рекламной кампании по открытию предприятия (подбор рекламных средств и рекламоносителей; составление текстов объявлений (радио, буклеты, листовки и др.); расчет прямых затрат на проведение рекламной кампании). Мерчандайзинг на проектируемом предприятии.

Разработка рекламной кампании для проведения тематического мероприятия. Выбор тематического мероприятия (День города, День России, Новый год, Масленица и т. д.), разработка сценария проведения мероприятия.

Подбор рекламных средств и рекламоносителей, составление текстов объявлений о проведении тематического мероприятия. Методы стимулирования персонала в целях увеличения продаж.

Выбор (анализ) средств и видов рекламы на конкретном предприятии, выводы и рекомендации по её совершенствованию. Виды, средства и носители рекламы, используемые для предприятий общественного питания.

Разработка меню, дизайна зала, оформления столов при проведении тематического мероприятия. Расчет прямых затрат на проведение рекламной кампании. Мероприятия по совершенствованию работы предприятия. Мероприятия по улучшению организации труда в предприятии.

Тема 44 Организация изучения микроспроса на продукцию и услуги предприятия питания

Введение. Значение изучения рынка сбыта продукции и услуг предприятий питания в стране и за рубежом. Высокая культура обслуживания и максимальное удовлетворение спроса

потребителей – основное содержание торгово-производственной деятельности предприятий общественного питания.

Виды спроса и их характеристика. Спрос на разных этапах жизненного цикла товара; факторы, его формирующие. Методы изучения реализованного, нереализованного и формирующегося спроса на предприятии, их эффективность.

Эластичность спроса различных форматов предприятий общественного питания. Методы увеличения товарооборота при неэластичном спросе. Мероприятия, направленные на увеличение спроса на различных этапах жизненного цикла товара.

Факторы, влияющие на формирование спроса в общественном питании: ассортимент услуг питания и дополнительных услуг, его обновляемость, качество кулинарной продукции, уровень сервиса, ценовая политика, коммуникативная (информационная) политика, стимулирование продаж.

Факторы, влияющие на продвижение товара: количество, качество, цена, доступность. Контроль качества продукции на предприятии. Микроспрос на продукцию и услуги общественного питания, его содержание и особенности.

Факторы, определяющие микроспрос на продукцию и услуги предприятий питания. Методы и организация изучения микроспроса на продукцию и услуги предприятий питания.

Анализ состояния предприятия на рынке. Определение потенциальных потребителей. Изучение микроспроса на продукцию и услуги на исследуемом предприятии оперативным и социологическим методом.

Анализ продаж блюд и вин (по часам работы предприятия, структура реализации блюд за день, неделю, месяц, по стоимости блюд …). Уровень популярности и рентабельности блюд, вин и услуг в проектируемом предприятии. Анализ потребительских предпочтений по результатам опроса потребителей (или разработанной анкеты).

Хаматгалеева Гулия Агзамтдиновна

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы для студентов, обучающихся по специальности 260501.65 «Технология продуктов общественного питания» и направлению 260800.62 «Технология продукции и организация общественного питания»

2,46 п.л.

Компьютерная верстка – Л.А. Кашбиева

Тираж 100 экз.

Издано в ГАОУ ВПО «Набережночелнинский государственный торгово-технологический институт»

Отпечатано в ООО «Набережночелнинская типография»
п.Зяб, ул. Низаметдинова, 18, тел.: 46-86-17