

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 16.11.2023 14:50:58  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b446452ab8cac61b1af6547b6d40edf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»  
Институт землеустройства и агротехнологий

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся  
всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология  
продукции и организация общественного питания  
профиль Технология и организация предприятий питания

Уссурийск 2020

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания по выполнению курсовой работы обучающимися всех форм обучения по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / сост. О.Е. Федорева; ФГБОУ ВО Приморская ГСХА. – Уссурийск: ФГБОУ ВО Приморская ГСХА, 2020. –21 с.

Методические указания составлены в соответствии с учебным планом и рабочей программой дисциплины (модуля).

Включают общие положения, порядок выполнения курсовой работы, требования к структуре и содержанию курсовой работы, примерные планы курсовой работы по отдельным темам, приложения.

Предназначены для обучающихся по очной и заочной форме обучения по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Издается по решению методического совета ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения	4
2 Порядок выполнения курсовой работы	5
3. Требования к структуре и содержанию курсовой работы	10
4 Примерные планы курсовой работы по отдельным темам	13
5 Список литературы	16
Приложения	17

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с учебным планом по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология и организация предприятий питания» обучающиеся всех форм обучения выполняют курсовую работу по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Курсовая работа - это самостоятельное научно-практическое исследование обучающегося, которая показывает умение обучающегося самостоятельно работать с литературой, практическим материалом предприятий, логически мыслить, делать выводы и предложения по совершенствованию теории и практики экономической деятельности предприятия.

Курсовая работа по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в соответствии с учебным планом выполняется обучающимися в 7 семестре очной и на 4 курсе заочной форм обучения при окончании изучения дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Целью написания курсовой работы является углубление и закрепление полученных обучающимися теоретических знаний при изучении дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Задача курсовой работы заключается в том, чтобы научить обучающегося:

- собирать и анализировать практический материал предприятий и организаций общественного питания;
- пользоваться нормативной и справочно-статистической документацией.

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

Цель настоящей методической разработки – помочь обучающимся в выполнении курсовой работы по дисциплине (модулю) «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». К выполнению курсовой работы следует приступать только после внимательного ознакомления с методическими указаниями.

## 2 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Этапы подготовки, выполнения и защиты курсовой работы представлены в таблицах 1 и 2.

Таблица 1 - Ориентировочный график выполнения курсовой работы обучающимися по очной форме

Этап	Срок	Примечание
Выбор темы	До 01 сентября	
Подбор и ознакомление с литературой по избранной теме	До 01 октября	Для ознакомления, получения рекомендаций
Составление предварительного варианта плана	До 15 ноября	Для ознакомления, получения рекомендаций
Изучение отобранных литературных источников	Ноябрь	
Сбор, обработка и систематизация фактических данных в сочетании с материалами литературных источников	Ноябрь	
Написание текста курсовой работы	Ноябрь	
Сдача работ руководителю для проверки	До 15 декабря	По установленному руководителем графику
Защита курсовой работы	С 15 до 28 декабря	По установленному руководителем графику

Таблица 2 - Ориентировочный график выполнения курсовой работы обучающимися по заочной форме

Этап	Срок	Примечание
Во время сессии на 3 курсе		
Выбор темы		
Подбор и ознакомление с литературой по избранной теме		Для ознакомления, получения рекомендаций
Составление предварительного варианта плана		Для ознакомления, получения рекомендаций
В межсессионный период		
Изучение отобранных литературных источников		
Сбор, обработка и систематизация фактических данных в сочетании с материалами литературных источников		
Написание текста курсовой работы		
Сдача работ руководителю для проверки	До 20 октября	
Во время сессии на 4 курсе		
Защита курсовой работы	октябрь-декабрь	По установленному руководителем графику

График выполнения курсовых работ является обязательным для исполнения обучающимися.

**Выбор темы и руководство курсовой работой.** Обучающийся выбирает тему курсовой работы из примерного перечня тем (Приложение А). В выборе темы курсовой работы обучающемуся может помочь преподаватель, ведущий дисциплину. Обучающийся может предложить свою тему курсовой работы, не входящую в утвержденную кафедрой тематику. Главное требование при этом – соответствие ее содержания программному курсу. Важным критерием, которым следует руководствоваться обучающемуся при выборе темы, является хорошая информационная база. Выбирая тему своего исследования, обучающийся должен удостовериться в возможности собрать весь необходимый фактический материал на исследуемом предприятии. Выбрав тему, обучающийся подает заявление на имя руководителя направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания с указанием темы и предприятия (или другого объекта исследования), на базе которого выполняется работа (Приложение Б). Распоряжением по институту утверждается тема и научный руководитель из числа профессорско-преподавательского состава. Выполнение двух одинаковых тем курсовой работы на материалах одной организации (или одного объекта исследования) не разрешается.

После выбора темы научный руководитель объясняет обучающемуся график выполнения курсовой работы и рекомендует литературу по теме.

Изменение темы или предприятия – базы для практической части курсовой работы осуществляется по письменному заявлению обучающегося с указанием обоснованных причин изменений и утвержденных заведующим кафедрой.

Руководитель курсовой работы совместно с обучающимся должен выполнить следующие задачи:

- определить и сформулировать цели и задачи курсовой работы;
- составить календарный график выполнения курсовой работы;
- следить за правильностью выполнения и оформления курсовой работы;
- осуществлять рубежный контроль процесса ее разработки.

**Подбор и ознакомление с литературой по избранной теме.** Обучающиеся должны самостоятельно подобрать литературу по теме исследования. Библиографический список должен содержать:

- 1) Законодательные и нормативные документы;

- 2) монографии и труды отечественных и зарубежных ученых по теме исследования;
- 3) учебники, учебные и методические пособия, методические указания по теме исследования;
- 4) материалы периодической печати, исследования, содержащие теоретические и практические вопросы хозяйственно-финансовой деятельности предприятий торговли по теме исследования;
- 5) статистические сборники, аналитические записки и т. п.;
- 6) материалы научно-практических конференций, совещаний, «круглых столов»;
- 7) материалы, содержащиеся в сети Интернет и т. д.
- 8) Система «Консультант-плюс».

Для подбора необходимого материала по теме курсовой работы в журналах рекомендуется использовать последний номер года, в котором дан перечень всех статей, помещенных в номерах за год.

При предварительном ознакомлении с литературой необходимо обращать внимание, в какой последовательности автор рассматривает данную тему, какие основные вопросы выделены в процессе исследования, насколько она соответствует выбранной теме.

**Составление предварительного варианта плана.** На следующем этапе необходимо составить содержательный план курсовой работы, который задает общую логику курсового исследования. План курсовой работы представляет собой составленный в определенном порядке развернутый перечень вопросов, которые должны быть освещены в работе. Правильно построенный план работы помогает обучающемуся систематизировать подобранный материал, обеспечивает последовательность его изложения. План курсовой работы рекомендуется согласовать с научным руководителем. После завершения написания курсовой работы план оформляется в виде ее содержания.

### ***Требования к оформлению курсовой работы***

Изложение материала в работе должно быть последовательным и логичным. Все разделы связаны между собой; особое внимание следует обращать на плавные переходы от одной главы к другой, а внутри главы от вопроса к вопросу.

Изложение должно быть конкретным и опираться на фактический материал.

Иллюстрируя отдельные положения работы цифровыми материалами из справочников и других литературных источников, а, также цитируя

различных авторов, необходимо делать соответствующие ссылки на источники.

Требования к оформлению текста курсовой работы:

Основной текст – шрифт Times New Roman, кегль 14.

Поля: левое – 25мм, правое – 15, верхнее – 15, нижнее – 15 мм.

Заголовки – по центру, прописной полужирный шрифт Times New Roman, кегль 14.

Заголовок таблицы – по центру, строчной полужирный Times New Roman, кегль 11.

Текст в таблице – шрифт Times New Roman, кегль 10.

Строка номерами столбцов обязательно представляется на каждой странице.

Интервал:

между строками – 1;

между заголовками и текстом – 1;

внутри таблиц – 1.

Абзацный отступ – 1,25 см.

Выравнивание основного текста – по ширине. Переносы не допускаются.

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

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

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

***Сдача курсовой работы руководителю для проверки.*** Выполнение основных этапов работы контролируется преподавателем и учитывается при итоговой оценке курсовой работы. Оформленная курсовая работа проверяется преподавателем. В случае, если преподаватель сделал замечания по курсовой работе, внес какие-либо исправления, пометки в работу, в том числе оформительского характера, обучающийся обязан учесть замечания и рекомендации и предоставить преподавателю исправленный вариант курсовой работы. Именно на нем научный руководитель делает отметку о допуске к защите (с указанием даты и с подписью), а после защиты фиксирует оценку (также с указанием даты и с подписью). При повторной подаче работы обучающийся представляет также первый вариант работы с замечаниями преподавателя.

Текст курсовой работы проверяется через систему «Антиплагиат», допустимым процентом оригинальности считается 50 % и выше.



К защите допускаются курсовые работы только с положительной оценкой.

**Защита курсовой работы.** Защита курсовой работы проводится по решению кафедры при непосредственном участии руководителя курсовой работы, в присутствии студентов группы и возможным привлечением других членов кафедры. Защита курсовой работы включает доклад студента по выполненной теме с использованием слайдов, графиков и других наглядных пособий и ответы на вопросы, задаваемые присутствующими на ней лицами. Выступление для защиты может быть оформлено в виде презентации и должно отвечать требованиям:

- должно быть четким и лаконичным не более 5 минут;
- содержать тему курсовой работы, ее актуальность, цель, задачи, содержание глав и параграфов, основные выводы;
- особое внимание целесообразно уделить исследовательской части курсовой работы.

После выступления обучающемуся задаются вопросы по теме курсовой работы, на которые он должен ответить. При желании присутствующие на защите могут высказать свое мнение, как по содержанию курсовой работы, так и по процедуре защиты.

Защита курсовой работы дает возможность определить теоретический уровень подготовки обучающегося, установить, насколько глубоко и серьезно он работал над изучением и анализом материалов по выбранной теме, и дифференцированно оценить работу.

По результатам выступления обучающегося и ответов на вопросы в ходе защиты, преподаватель выставляет оценку, которая записывается в зачетную книжку.

Обучающийся, по неуважительной причине не предоставивший в установленный срок или не защитивший курсовую работу, считается имеющим академическую задолженность и к сдаче экзамена по данной дисциплине не допускается. Апелляция курсовой работы не допускается.

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Содержание и структура курсовой работы определяется ее целью и задачами.

Структура рукописи включает в себя следующие основные элементы в порядке их расположения:

- титульный лист;
- оглавление;
- введение;
- главы основной части (параграфы внутри глав);
- заключение;
- список литературы (список использованных информационных источников, включая электронные носители);
- приложения (в случае необходимости);
- список принятых обозначений и сокращений (в случае необходимости).

Содержание курсовой работы раскрывается в ее основном тексте, состоящем из введения, глав с разбивкой на подразделы (параграфы), заключения. Приводится в обязательном порядке список литературы, допускаются следующие способы группировки библиографических записей: алфавитный, систематический (в порядке появления ссылок на источники в тексте), хронологический. Источники необходимо нумеровать арабскими цифрами без точки и печатать с абзацного отступа. Оформлять первоисточники необходимо строго в соответствии с требованиями ГОСТ 7.12003, а ссылки – с ГОСТ Р7.0.5-2008. Количество источников должно быть не менее 15 наименований, они должны быть современными, т. е. не менее «пятилетней давности» периодических изданий.

С правилами оформления библиографического описания обучающиеся могут ознакомиться на сайте Научной библиотеки Приморской ПГСХА в разделе Читателю / Студенту / ГОСТ или по ссылке [http://library.primacad.ru/index.php?option=com\\_content&view=article&id=75&Itemid=260](http://library.primacad.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=75&Itemid=260) , там же представлены примеры библиографических записей источников информации, ссылка [http://library.primacad.ru/images/files/doc/gost\\_stud/primeri.pdf](http://library.primacad.ru/images/files/doc/gost_stud/primeri.pdf)

В заключении приводятся обобщенные итоги теоретической и практической разработки темы, отражается результат решения поставленных во введении задач, формулируются выводы, предложения и рекомендации по использованию результатов работы, указываются перспективы исследования.

В приложение(я) выносятся те вспомогательные или дополнительные материалы, которые не могут быть по техническим или другим причинам включены в основной текст. Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу слов «Приложение» и номера арабскими цифрами (без знака №). Связь основного текста с приложениями осуществляется через ссылки по форме: (см. Приложение 1).

Общий объем курсовой работы (проекта), включая введение, основную часть и заключение составляет 25-30 печатных страниц.

Практическая значимость курсовой работы заключается в обосновании реальности ее результатов для нужд практики.

Реальной считается работа, выполненная в соответствии с имеющимися проблемами объекта исследования, на основе его реальных данных, и результаты которой полностью или частично могут быть внедрены в практику деятельности объекта исследования или аналогичных объектов.

Комплексный системный подход к раскрытию темы работы заключается в том, что предмет исследования рассматривается под различными углами зрения - с позиций теоретической базы и практических наработок, условий его реализации на объекте исследования, изучения степени эффективности и возможности применения на практике.

Применение современной методологии заключается в том, что при выполнении обзора теоретических источников, анализа деятельности и обосновании путей усовершенствования (нововведения) отдельных аспектов предмета и объекта исследования, обучающийся должен использовать сведения о новейших достижениях в методиках, технике, технологиях, управлении, применять экономико-математическое моделирование и т.п.

Работа начинается с титульного листа.

Содержание (оглавление) работы является второй по порядку страницей курсовой работы.

Во введении к курсовой работе должны быть обоснование актуальности темы и краткая характеристика состояния проблемы, перечень вопросов, которые требуют разрешения.

Введение должно содержать:

Актуальность темы, в которой кратко излагается современное состояние рассматриваемой проблемы, ее роль, необходимость ее изучения и исследования.

Объект исследования - предприятие или организация, данные которой исследуются в работе.

Предмет исследования - проблема (круг вопросов), которые исследуются в работе на примере объекта исследования.

Цель работы - изучение, анализ состояния или оптимизация предмета исследования применительно к объекту исследования.

Задачи, вытекают непосредственно из целей работы, являются ее элементами (этапами достижения цели). Как правило, исходя из задач исследования, строится структура работы (план, содержание). Поэтому задачи исследования формулируются на основании наименований разделов и подразделов (параграфов) рубрики. Формулировки задач обычно начинаются глаголами: изучить, рассмотреть, осуществить, выполнить, оптимизировать и т.п. Число задач в курсовой работе может быть несколько (не менее двух), как правило, - 3-5.

Изложенные требования к введению затрагивают различные аспекты курсовой работы, которые решаются на различных стадиях во времени, поэтому введение, как правило, пишется в последнюю очередь - после завершения всей курсовой работы.

Общий объем введения приблизительно составляет 2 - 2.5 страницы.

Основная часть предусматривает всестороннее раскрытие содержания избранной темы, ее важнейших вопросов и проблем. Главное требование - показать, как отражаются эти проблемы в литературе по вопросам теории и практики, осветить разные точки зрения и сделать критический анализ.

Изложение теории должно отвечать современному уровню развития науки управления. Рекомендуется использовать только литературу последних лет издания.

По каждому из вопросов желательно излагать мнения различных авторов, выполнять их сравнительный анализ, выяснять противоречия и делать обобщающие выводы из проводимого обзора.

Каждую тему курсовой работы следует рассматривать с позиций современности, теоретические положения сопровождать экономическими данными (если они имеются и необходимы), примерами из практики управленческой деятельности. Необходимо продемонстрировать умение самостоятельно формулировать выводы на основе изученной литературы, собранного, обработанного и изложенного материала.

В курсовой работе желательно высказать свое личное мнение, свои суждения по рассматриваемой теме.

## **4 ПРИМЕРНЫЕ ПЛАНЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ ПО ОТДЕЛЬНЫМ ТЕМАМ**

### **Тема 1. Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания**

Введение;

1. Литературный обзор.
2. Разработка организации обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.
  - 2.1 Организационно – технологическая характеристика предприятия общественного питания. (Характеристика торговых помещений (указать площадь помещений согласно СНиП, описать стиль оформления).
  - 2.2 Расчет потребности предприятия в мебели, столовом белье, посуде (приказ №38). Требования предъявляемые к посуде, приборам, мебели в соответствии с ГОСТ.
  - 2.3 Разработка план-меню для предприятия на один день.
  - 2.4 Подготовка торговых помещений к обслуживанию (санитарно-гигиеническая уборка зала, предварительная сервировка стола).
  - 2.5 Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания.
3. Реклама.

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

Введение

1. Литературный обзор (новые тенденции в производстве).
2. Организация работы цеха
  - 2.1 Организационно-технологическая характеристика цеха (обоснование месторасположения, режима работы, системы снабжения, разработка схемы технологического процесса);
  - 2.2 Организация снабжения;

- 2.3 Организация складского и тарного хозяйства;
  - 2.4 Характеристика оперативного планирования производства цеха;
  - 2.5 Разработка производственной программы цеха;
  - 2.6 Характеристика производственных помещений (указать площадь помещений согласно СНиП, ВНТП, наметить технологические линии, рабочие места, указать тип и марку необходимого технологического оборудования, схематично с использованием условных обозначений оборудования изобразить план производственного помещения).
3. Контроль за работой предприятия.

### **Тема 3. Организация работы производственных цехов предприятий общественного питания**

Введение;

1. Литературный обзор по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания;
2. Разработка организации работы производственных цехов предприятий общественного питания:
  - 2.1 Организационно-технологическая характеристика предприятия общественного питания (обоснование месторасположения, режима работы, формы обслуживания. Характеристика источников продовольственного снабжения, классификация транспортных средств);
  - 2.2 Характеристика производственных помещений предприятия (указать площадь помещений согласно СНиП, наметить технологические линии, рабочие места, указать тип и марку необходимого технологического оборудования, схематично с использованием условных обозначений оборудования изобразить план производственных помещений, рассмотреть организацию и условия труда в цехах);
  - 2.3 Оперативное планирование предприятия;
  - 2.4 Разработка план-меню предприятия на 1 день.

3. Контроль за качеством выпускаемой продукции.

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

Введение

1. Литературный обзор (развитие складского и тарного хозяйства на предприятиях общественного питания).

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

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

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

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

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

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

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

3. Организация тарного хозяйства в ресторане:

3.1 Виды тары, используемой в ресторане

3.2 Инвентарь, используемый при вскрытии тары

3.3 Хранение, учет и возврат тары на предприятии

## **5 Список литературы**

### **Основная литература**

1. Осипенко, Е. Ю. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : ДальГАУ, 2017. — 166 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/137704> — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Рождественская, Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учеб. пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. — Новосибирск : НГТУ, 2017. — 179 с. — ISBN 978-5-7782-3095-8. — URL: <https://e.lanbook.com/book/118384> — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
3. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М. : Юрайт, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-534-09303-2. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/451744> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.

### **Дополнительная литература**

1. Родионова, Н. С. Современное состояние отрасли : учеб. пособие / Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 171 с. — ISBN 978-5-00032-350-2. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117801> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.
2. Типсина, Н. Н. Культура питания : учеб. пособие / Н. Н. Типсина. — 2-е изд., испр. и доп. — Красноярск : КрасГАУ, 2016. — 271 с. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130125> (дата обращения: 08.12.2020). — Режим доступа: по подписке ПримГСХА. — Текст : электронный.



## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Примерная тематика курсовых работ

1. Организация обслуживания потребителей в предприятиях общественного питания
2. Организация работы заготовочных (кондитерского, овощного, мясного, рыбного, птице гольевого) специализированных цехов
3. Организация работы производственных цехов предприятий общественного питания
4. Организация работы складского и тарного хозяйства (продовольственного и материально – технического оснащения) предприятия общественного питания.
5. Организация планирования в предприятиях общественного питания
6. Прогнозирование деятельности предприятий общественного питания
7. Налогообложение предприятий общественного питания
8. Трудовые ресурсы предприятий общественною питания
9. Кадры организации (предприятия) и производительность труда
10. Основные фонды предприятий общественного питания и их использование
11. Экономические показатели деятельности предприятий общественного питания
12. Товароснабжение предприятий общественного питания в рыночных условиях
13. Финансы предприятий общественного питания
14. Планирование как элемент экономического управления предприятием
15. Товарооборот предприятий общественного питания
16. Имущество предприятий общественного питания

17. Товарные запасы и методы их планирования в предприятиях общественного питания
18. Воспроизводство основных фондов в предприятиях общественного питания
19. Фонды и средства предприятий питания ( классификация и характеристика)
20. Формирование финансовых ресурсов предприятия общественного питания
21. Издержки производства и обращения ( расходы на продажу) в предприятиях общественного питания
22. Анализ и планирование издержек производства и обращения в предприятиях общественного питания
23. Формирование цен на продукцию и услуги предприятий общественного питания
24. Прибыль предприятий общественного питания различных организационно- правовых форм
25. Мотивация труда в предприятиях общественного питания
26. Оплата труда в предприятиях общественного питания
27. Эффективность затрат труда в предприятиях общественного питания
28. Эффективность механизмов и автоматизации в предприятиях общественного питания

## ПРИЛОЖЕНИЕ Б

### Образец заявления на выполнение курсовой работы

Руководителю направления

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ФИО

от обучающегося \_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_

(форма обучения)

\_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ (направления подготовки)

\_\_\_\_\_

ФИО

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу разрешить мне выполнение курсовой работы по дисциплине

\_\_\_\_\_

на тему \_\_\_\_\_

на материалах \_\_\_\_\_  
(указать полное название предприятия)

Дата \_\_\_\_\_

Подпись обучающегося \_\_\_\_\_

Научным руководителем назначить \_\_\_\_\_

Руководитель направления \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

*Примечание. При написании заявления фамилию, имя, отчество обучающегося и наименование предприятия писать разборчиво, печатными буквами.*

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### Образец оформления титульного листа курсовой работы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

**«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»**

---

---

## ИНСТИТУТ ЗЕМЛЕУСТРОЙСТВА И АГРАРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Фамилия Имя Отчество \_\_\_\_\_

Тема: \_\_\_\_\_

### КУРСОВАЯ РАБОТА

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

Направление 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль: «Технология и организация предприятий питания

»

Обучающейся группы \_\_\_\_\_ шифр \_\_\_\_\_

*подпись*

Проверил \_\_\_\_\_

(должность, Ф.И.О. руководителя)

Дата сдачи: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Отметка о допуске к

защите \_\_\_\_\_

Дата защиты: « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Оценка \_\_\_\_\_

г. Уссурийск 20\_\_

Федореева Ольга Евгеньевна

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология и организация предприятий питания

Подписано в печать \_\_\_\_\_ 2020. Формат 60x90 1/16. Бумага писчая.  
Печать офсетная. Уч-изд.л. 2,0. Тираж \_\_ экз. Заказ \_\_\_\_\_

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА  
Адрес: 692510, г. Уссурийск, пр-т Блюхера, 44.

Участок оперативной полиграфии ФГБОУ ВО Приморская ГСХА  
692500, г. Уссурийск, ул. Раздольная, 8