

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Балакуроев Назим Пирдинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.09.2025 14:34:26
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9928

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ,
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**к выполнению курсовой работы по дисциплине «Организация
производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания» для студентов
направления подготовки бакалавров 19.03.04 – «Технология
продукции и организация общественного питания», профиль
«Технология и организация ресторанного сервиса»
очной и заочной форм обучения**

Махачкала – 2021

УДК 641.8 (075.3)

Методические указания к выполнению курсовой работы по дисциплине "Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания" для направления подготовки бакалавров 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного сервиса» очной и заочной форм обучения

Махачкала ДГТУ, 2021 г.

В методических указаниях изложены основные разделы курсовой работы и методика их выполнения: организация работы материально-технической базы, складского хозяйства, производственных и вспомогательных цехов предприятия, а также организация обслуживания предприятия: методы и формы обслуживания, расчеты раздач, требования к обслуживающему персоналу.

Составители: Д.т.н., доцент Демирова А.Ф.

Рецензенты: Д.т.н , доцент кафедры ТППОПиТ
Ахмедов М.Э.
Генеральный директор ОАО «Стимул»
Исмаилов А.Ф.

Печатается в соответствии с решением Ученого совета Дагестанского государственного технического университета от «___» _____ 2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
Введение	4
Цели и задачи курсовой работы	5
Структура курсовой работы	6
Программа написания рекомендуемых разделов курсовой работы	7
Оформление курсовой работы	13
Список литературы	16
Приложения	17

ВВЕДЕНИЕ

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания – одна из профилирующих и специальных дисциплин, рекомендованных для подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль «Технология и организация ресторанного сервиса» очной и заочной форм обучения.

Приобретенные теоретические знания и практические навыки в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства продукции, а также обслуживания потребителей позволят будущему специалисту самостоятельно принимать оптимальные решения по созданию предприятия, внедрению его в систему рыночных отношений конкурентной среды, выбирать те организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность его предприятия общественного питания.

Формы и методы изучения курса разнообразны. В процессе обучения студенты слушают лекции, участвуют в работе практических занятий с деловыми играми. Наряду с аудиторными, предусматривается самостоятельная работа студента по подготовке к занятиям.

Одной из важнейших форм самостоятельной работы студента является выполнение курсовой работы по наиболее актуальным темам дисциплины.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания является одним из важнейших заключительных этапов подготовки студента к выполнению им дипломного проекта.

Целями выполнения курсовой работы являются:

- систематизация, углубление и закрепление теоретических знаний студентов в области современных, прогрессивных методов и форм организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей;
- развитие логического мышления, критический анализ и обобщение информационного материала и принятие правильного решения;
- развитие навыков выполнения научно-исследовательской работы.

Для достижения указанных целей студенты в ходе выполнения курсовой работы должны решать следующие задачи:

- в соответствии с выбранной темой курсовой работы подобрать и систематизировать конкретный материал;
- всесторонне осветить тему и теоретически обосновать ее актуальность;
- на основе анализа базы данных дать рекомендации по проблеме эффективности организации производства и обслуживания, указанного в теме ПОП.

СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна быть представлена в виде пояснительной записки объемом 25-30 страниц рукописного текста, выполненных в соответствии с требованиями ЕСКД. Пояснительная записка курсовой работы включает в себя последовательно следующие разделы:

- титульный лист;
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- список использованной литературы.

В основную часть курсовой работы включают следующие разделы:

- организация производства предприятия;
- организация обслуживания на предприятии;
- анализ влияния организации производства и обслуживания на эффективность работы предприятия общественного питания.

Анализ организации производства, обслуживания и эффективности работы студент должен выполнить для предприятия общественного питания, тип которого указан в теме курсовой работы.

ПРОГРАММА НАПИСАНИЯ РЕКОМЕНДУЕМЫХ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

ВВЕДЕНИЕ

Введение должно содержать оценку современного состояния организации работы и обслуживания анализируемого типа предприятия общественного питания; возможные пути совершенствования; актуальность и новизну работы; цели и задачи исследования. Объем введения 1-2 страницы.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРЕДПРИЯТИЯ

Анализ организации работы изучаемого предприятия общественного питания включает подробное изучение организации всех служб предприятия, участвующих в изготовлении кулинарных изделий.

1.1. Характеристика предприятия

Изучаемое предприятие характеризуется [1,2,3,4] по мощности (малое, среднее, крупное) в зависимости от количества посадочных мест или от общего количества выпускаемых блюд. Должны быть указаны специфические особенности организации производства по специализации, по обслуживаемому контингенту:

- общедоступное предприятие, обслуживающее все население;
- ведомственное открытого типа, которое может обслуживать как организованный постоянный контингент питающихся, так и население;
- ведомственное предприятие закрытого типа, где могут питаться только работники данного ведомства.

В характеристике предприятия следует указать режим работы самого предприятия и режим работы производственных работников.

Структура производства изучаемого типа предприятия с указанием основных технологических потоков.

1.2. Анализ организации материально-технической базы предприятия

При исследовании материально-технической базы предприятия следует подробно изучить организацию работы основных обеспечивающих служб и его материально-техническую базу [3].

Транспортное хозяйство предприятия, его транспортные средства и порядок учета их работы. Виды транспорта, используемые для перевозки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Графики работы транспорта. Взаимоотношения с автотранспортными предприятиями.

Энергетическое хозяйство предприятия, организация его работы, контроль за соблюдением правил его эксплуатации.

Организация сантехнического обслуживания на предприятии.

Организация санитарного контроля на предприятии.

1.3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия

В этом подразделе производится анализ источников снабжения, договорных связей с поставщиками, способов доставки продовольственного сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на изучаемом предприятии.

При анализе организации работы складского хозяйства необходимо дать характеристику складских помещений по конструктивному исполнению (стационарные, сборно-разборные, внутренние или внешние); по температурному режиму (охлаждаемые и неохлаждаемые); по производственному назначению (для многодневного хранения основных запасов, для суточного хранения текущих запасов, для промежуточного хранения), а также порядок доставки, способ загрузки продуктов, наличие загрузочной, организация складских помещений: приемка, хранение и отпуск, документальное оформление; средства механизации погрузочно-разгрузочных

работ на складе; дать состав складского хозяйства и сравнить их со СНиПом; оборудование, инвентарь, приборы, составляющие техническое оснащение складского хозяйства; потери при хранении (естественная убыль и недопустимые потери); соблюдение ассортиментной совместимости и правил укладки продуктов при хранении; санитарно-техническое состояние кладовых и охлаждаемых камер; их взаимосвязь внутри этой группы помещений и с другими цехами [5].

1.4. Анализ производственной программы предприятия

При анализе производственной программы изучаемого предприятия в первую очередь следует сравнить меню с рекомендуемым ассортиментным минимумом для изучаемого типа предприятия, рассмотреть количество блюд в ассортименте в зависимости от рекомендуемой процентной разбивки общего количества блюд, провести анализ покупной продукции на соответствие действующим нормам потребления и ассортимента для изучаемого типа предприятия; проверить правильность записи меню, наличие преysкурантов, карт вин, технологических карт и их оформление [1].

1.5. Организация работы производственных цехов предприятия

К основным производственным цехам предприятия в зависимости от его мощности относят: овощной, рыбный, мясной, птицегольевой для крупных предприятий общественного питания (более 250 посадочных мест), цех по обработке полуфабрикатов, частично сырья и зелени – для мелких и средних предприятий; горячий и холодный цеха [2,3].

Анализ организации производства в цехах следует начинать с анализа производственной программы каждого цеха в зависимости от производственной программы изучаемого предприятия.

Площади цехов сравнить со строительными нормами проектирования данного типа предприятия и рассчитать отклонения.

Произвести расчет требуемого количества производственных работников, необходимое для выполнения производственной программы предприятия и сравнить расчетные данные с количеством работающих на предприятии, их распределение по цехам и соответствие квалификационных разрядов [6].

Изучить оснащенность цехов механическим, холодильным, тепловым и вспомогательным оборудованием, инвентарем и посудой и сравнить с действующими нормами оснащения для изучаемого типа предприятия общественного питания, нормативно-технической документацией.

Дать анализ учета готовой продукции, соблюдения санитарных требований и правил безопасности работы для каждого цеха.

1.6. Организация работы вспомогательных цехов предприятия

К основным вспомогательным цехам, обслуживающим производственные цеха, относятся моечные отделения столовой и кухонной посуды.

При изучении организации работы моечных отделений следует обратить внимание на соответствие расположения этих отделений строительным нормам проектирования.

Анализ организации работы моечного отделения столовой посуды включает изучение следующих вопросов:

- условия, режим мытья и дезинфекции посуды, своевременность и регулярность смены воды, температура воды, способ просушивания и хранения посуды, правильность использования моющих и дезинфицирующих средств, кипячение столовых приборов, правильность использования моющих машин, качество мытья, наличие оборудования, эффективность его использования.

Изучение организации работы моечного отделения кухонной посуды предполагает анализ:

- условия и режим мытья посуды, приборов и механизмов (мясорубки, протирачные машины и т.д.), качество мытья инвентаря; камера отходов и ее расположение и взаимосвязь с моечными, наличие отдельного выхода и утепленного тамбура, обеспеченность инвентарем, горячей и холодной водой, режим мытья емкостей и условия удаления отходов; контроль качества мытья посуды.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИИ

В этом разделе курсовой работы производится анализ организации обслуживания на изучаемом предприятии [1,7,8,9]. При этом следует раскрыть следующие вопросы:

- форма и метод обслуживания;
- состав помещений для потребителей, их назначение и размещение;
- оснащение торговых помещений мебелью, торговым оборудованием, посудой, инвентарем и столовым бельем;
- рациональность расстановки обеденных столов, наличие условий для разделения потоков посетителей и персонала, грязной и чистой посуды, готовой продукции и др.;
- режим уборки торговых залов;
- организационная подготовка предприятия к обслуживанию потребителей;
- интенсивность входящего потока посетителей;
- выбор типа раздачи, их расчет в зависимости от обслуживаемого контингента;
- анализ организации труда раздатчиков;

- дополнительные виды услуг, предлагаемые посетителям [10];
- анализ обслуживающего персонала, его соответствие квалификационным требованиям [11].

3. АНАЛИЗ ВЛИЯНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ЭФФЕКТИВНОСТЬ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Важнейшим критерием эффективности работы предприятия является его рентабельность, которая определяется по формуле 3.1

$$P = \frac{\Pi}{\text{ТО}} \cdot 100\% \quad (3.1)$$

где Р – рентабельность, %;

Π – прибыль, тыс.руб.;

ТО – товарооборот, тыс.руб.

Показатель рентабельности предприятия зависит от правильной организации производства и обслуживания предприятия общественного питания. Чем выше рентабельность предприятия, тем выше коэффициент экономической эффективности и меньше срок окупаемости сделанных затрат на строительство (реконструкцию) этого предприятия.

Прибыль предприятия определяется по формуле 3.2

$$\Pi = B - И \quad (3.2)$$

где В – валовой доход предприятия, тыс.руб.;

И – издержки предприятия, тыс.руб.

Прибыль предприятия может быть увеличена за счет роста валового дохода путем увеличения наценок на готовую продукцию и снижения издержек. Примерные размеры наценок в зависимости от типа предприятия общественного питания приведены в приложении 1.

3.1 Расчет годового товарооборота и валового дохода

Товарооборот предприятия определяем по формуле 3.3

$$TO = C + B \quad (3.3)$$

где С – себестоимость сырья.

Суточный валовой доход и товарооборот анализируемого предприятия рассчитывается по форме таблицы 3.2

Расчет стоимости сырья сводим в таблицу 3.1.

Таблица 3.1

Расчет себестоимости сырья и продуктов

Наименование сырья	Единица измерения	Количество, кг	Цена за единицу, руб.	Стоимость руб.
1	2	3	4	5
Говядина	кг			
Баранина	кг			

Расчет дневного товарооборота производим по таблице 3.2

Таблица 3.2

Расчет дневного товарооборота

Показатели	Себестоимость, тыс.руб.	Валовой доход		Дневной товарооборот, тыс.руб.
		%	тыс.руб.	
Продукция собственного производства				
Покупная продукция				
Итого				

Месячный товарооборот рассчитывается с учетом режима работы ресторана. Годовой товарооборот рассчитывается с учетом того, что один месяц в год используется на ремонт. Расчет годового товарооборота, а также его структуры представим в таблице 3.3

Таблица 3.3

Расчет годового товарооборота и его структуры

Показатели	Всего, тыс. руб.			Удельный вес
	за день, тыс. руб	за месяц	за год	
Себестоимость				
Валовой доход				
Товарооборот продукции собственного производства				
Товарооборот покупной продукции				
Розничный товарооборот				

3.2. Составление штатного расписания и определение фонда оплаты труда

Расчет фонда заработной платы производим в соответствии со штатным расписанием по таблице 3.4.

Таблица 3.4

Расчет фонда оплаты труда

Наименование должности	Численно сть работ- ников, чел.	Оклад за месяц, руб.	Фонд оплаты труда, тыс.руб.	
			месяц	год

3.3. Расчет суммы амортизационных отчислений и объема капитальных вложений в основные фонды

Расчет объема капитальных вложений в основные фонды складываются из затрат:

1. На строительно-монтажные работы
2. На приобретение и привязку оборудования

Расчет капитальных вложений в оборудование и инвентарь производится в таблице 3.4

Таблица 3.4

Расчет затрат на оборудование и инвентарь

Наименование оборудования инвентаря	Тип, марка	Количество, шт	Цена за ед.	Стоимость		Общая стоимость
				оборудования	привязки	

Результаты расчетов капитальных вложений в основные фонды сводим в таблицу 3.5

Таблица 3.5

Расчет объема капитальных вложений в основные фонды

Виды затрат	Число посадочных мест	Площадь м ²	Удельные капвложения тыс.руб.	Коэффициент пересчета, %	Объем капвложений тыс.руб.

Расчет суммы амортизационных отчислений сведем в таблицу 3.6.

Таблица 3.6

Расчет суммы амортизационных отчислений

Наименование основных фондов	Стоимость, тыс.руб.	Норма амортизационных отчислений, % к стоимости	Сумма амортизационных отчислений, тыс. руб.

Расчет издержек производства предприятия осуществляется по отдельным статьям. Статьи издержек для предприятий общественного питания приведены в приложении 2.

При расчете статьи издержек на амортизацию основных средств следует пользоваться приложением 3. Выбор теплового, холодильного, механического, вспомогательного оборудования определяет правильность ведения технологических процессов. Неверно подобранное оборудование нарушает организацию производства предприятия, влияет на его издержки.

Расчеты издержек производства оформляются в виде таблицы 3.7

Таблица 3.7

Расчет издержек производства на предприятии

№ п/п	Наименование статей	Средний норматив от годового товарооборота %	Сумма, тыс. руб.
1.	Транспортные расходы		
2.	Расходы на оплату труда		
3.	Отчисления на социальные нужды		
4.	Расходы на аренду и содержание зданий		
5.	Амортизация основных средств		
6.	Расходы на ремонт основных средств		
7.	Износ санитарной одежды, белья и пр.		
8.	Расходы на электроэнергию для производственных целей		
9.	Расходы на хранение и упаковку товара		
10.	Расходы на рекламу		
11.	Потери товаров и технологические отходы		
12.	Расходы на тару		
13.	Прочие расходы		
	ИТОГО:		

3.4 Расчет прибыли, рентабельности и срока окупаемости ресторана

Прибыль является основным показателем, характеризующим эффективность производственно-торговой деятельности предприятия общественного питания. Прибыль находится как разность между валовым доходом и издержками производства и обращения по следующей формуле:

$$П = В - И \quad (3.3)$$

где П – прибыль, тыс.руб.;

В - валовой доход, тыс. руб.,

И – издержки производства, тыс. руб.

Рентабельность является важнейшим критерием экономической эффективности работы предприятия и определяется по формуле:

$$P = \frac{\Pi}{T_o} \cdot 100\% \quad (5.4)$$

где P – рентабельность, %

Π – прибыль, тыс.руб.;

T_o – товарооборот, тыс. руб.

Эффективность капитальных вложений характеризуется двумя обратно пропорциональными показателями – коэффициентом экономической эффективности и сроком окупаемости.

Коэффициент экономической эффективности капитальных вложений рассчитывается как отношение прибыли к капитальным вложениям по следующей формуле:

$$\Xi = \frac{\Pi}{K} \quad (5.5)$$

где Ξ - коэффициент экономической эффективности;

Π – прибыль, тыс.руб.;

K – капитальные вложения в основные фонды, тыс.руб.

Срок окупаемости капитальных вложений рассчитывается по формуле:

$$T = \frac{K}{\Pi}, \text{ лет} \quad (5.6)$$

где T – срок окупаемости, лет;

Π – прибыль, тыс. руб.;

K – капиталовложения в основные фонды, тыс. руб.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Заключение должно содержать оценку результатов проведенного анализа организации работы всех основных служб производства и обслуживания посетителей на изучаемом предприятии общественного питания с выводами и обоснованными предложениями по улучшению организации работы этого предприятия для повышения его эффективности.

На основе произведенных расчетов составим сводную таблицу результатов хозяйственной деятельности предприятия.

Таблица 3.8

Сводная таблица результатов хозяйственной деятельности предприятия

Показатели	Единица измерения	Величина
Товарооборот, в том числе:	тыс. руб.	
- по продукции собственного производства	тыс. руб.	
- по покупным товарам	тыс. руб.	
Удельный вес продукции	%	
- собственного производства		
- покупных товаров		
Выпуск блюд	тыс. блюд	
Численность работников	чел.	
- в т.ч. производственных	чел.	
Валовой доход	тыс. руб.	
Издержки производства и обращения	тыс. руб.	
- в % к товарообороту	%	
- в т.ч. заработная плата	тыс. руб.	
- в % к товарообороту	%	
- капиталовложение	тыс. руб.	
Прибыль	тыс. руб.	
Рентабельность	%	
Коэффициент экономической эффективности	-	
Срок окупаемости	лет	

ФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оформление курсовой работы осуществляется согласно СТП 026-2.02.84., разработанного в Дагестанском государственном техническом университете. Оформленная курсовая работа (расчетно-пояснительная записка) должна содержать титульный лист, задание по курсовой работе, содержание (оглавление), перечень условных обозначений, введение, основную часть, заключение, список использованной литературы, приложения (если такие имеются).

Текст расчетно-пояснительной записки необходимо выполнить рукописным (машинописным) способом по одной стороне листа через 1,5 интервала, аккуратно, без помарок или зачеркиваний, с высотой букв и цифр не менее 2,5 мм. Межстрочный интервал может быть равным 8-10 мм. На каждом листе черной тушью (пастой) должна быть сделана рамка. Расстояние от краев листа до рамки должно быть:

слева – 20 мм, сверху, справа и снизу – 5 мм.

Расстояние от рамки до границ текста следует оставлять в начале строк не менее 5 мм, а в конце строк – не менее 3 мм. Расстояние от верхней (нижней) строки текста до верхней (нижней) границы рамки должна быть не менее 10 мм.

Абзацы в тексте начинают отступом 15-17 мм. Текст основной части делят на разделы, подразделы, пункты. Заголовки разделов пишут (печатают) симметрично тексту прописными буквами, а заголовки подразделов – с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка разделов не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Расстояние между заголовком и текстом должно быть 10-15 мм. Подчеркивание заголовка не допускается.

Каждый раздел следует начинать с нового листа (страницы). Страницы расчетно-пояснительной записки курсовой работы нумеруют арабскими цифрами в правом верхнем углу. Титульный лист включают в общую нумерацию. На титульном листе номер не ставят.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всей записки и обозначаться арабскими цифрами с точкой на конце.

Введение и заключение не нумеруются.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела должна быть точка, например: «2.4.» (четвертый подраздел второго раздела). Пункты нумеруют арабскими цифрами в пределах подраздела. Например «2.4.1.» (первый пункт четвертого подраздела второго раздела).

Иллюстрации (таблицы, схемы, графики, чертежи и др.), которые расположены на отдельных страницах записки, включают в общую нумерацию страниц.

Иллюстрации (кроме таблиц) обозначаются словом «Рис.» и нумеруются последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. Номер иллюстрации помещают ниже поясняющих данных. Если в расчетно-пояснительной записке приведена одна иллюстрация, то ее не нумеруют и слово «Рис.» не пишут.

Таблицы нумеруют последовательно арабскими цифрами в пределах раздела. В правом верхнем углу таблицы над соответствующим заголовком помещают надпись «Таблица» с указанием ее номера. Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой. Если в расчетно-пояснительной записке одна таблица, ее не нумеруют и слово «Таблица» не пишут. При переносе части таблицы на другой лист (страницу) на последующих листах пишут слово «продолжение таблицы» с указанием ее номера.

Формулы (если их более одной) в расчетно-пояснительной записке нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой. Номер указывают с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

Каждая таблица должна иметь заголовок. Заголовок и слово «Таблица» начинают с прописной буквы. Графу «№ п/п» в таблицу не включают. Таблицу размещают после первого упоминания о ней в тексте.

Пояснение значений символов формул следует приводить под формулой и начинать со слова «где» без двоеточия.

Уравнения и формулы следует выделять из текста сводными строками.

Ссылки в тексте записки на источники указывают порядковым номером по списку источников, выделенных двумя чертами. Например: «/4/».

Ссылки на формулы, иллюстрации указывают их порядковым номером. На все таблицы должны быть ссылки в тексте, при этом слово «таблица» пишут полностью, если таблица не имеет номера, сокращенно – если имеет номер, например: «... в табл.3.5».

При составлении списка использованных источников необходимо исходить из следующих соображений. Описание книги состоит из следующих обязательных элементов:

- фамилия и инициалы авторов;
- название книги;
- сведения о повторности издания;
- место издания;
- название издательства;
- год издания;
- количество страниц.

При двух авторах приводятся фамилии и инициалы обоих; при трех и более авторах указывается фамилия, инициалы с добавлением слов «и др.».

Описание статьи состоит из следующих обязательных элементов:

- фамилия и инициалы авторов;
- название статьи;
- сведения об издании, в котором помещена статья;
- страницы, на которых помещена статья.

Курсовые работы, не соответствующие по оформлению требованиям СТП 026-2.02.84, к защите не допускаются.

Организация и защита курсовой работы

Тематика курсовой работы составляется преподавателями кафедры, обсуждается и утверждается на заседании кафедры. Закрепление тем курсовых работ производится в начале семестра. Студент несет полную ответственность за выполнение курсовой работы по срокам, установленным кафедрой, ритмичность работы, качество содержания и оформления курсовой работы и правильность принятых в курсовой работе решений.

Функции руководителя курсовой работы.

- своевременно выдает задание каждому студенту;
- формулирует задачи, которые должен выполнить студент в процессе выполнения курсовой работы, определяет состав курсовой работы;
- проводит регулярно консультации и контролирует выполнение ими графика курсовой работы;
- рекомендует перечень основной литературы, необходимой для разработки курсовой работы;
- регулярно информирует заведующего кафедрой о ходе выполнения курсовой работы по каждому студенту;
- проверяет содержание и оформление выполненных пояснительной записки и аппаратного оформления и подписывает их.

Функции заведующего кафедрой

- проверяет содержание тематики курсовой работы;
- осуществляет общее руководство ходом выполнения курсовой работы;
- обсуждает на заседаниях кафедры ход и итоги выполнения курсовой работы;
- определяет состав комиссии по защите курсовых работ.

Курсовые работы, удовлетворяющие установленным требованиям и подписанные руководителем, допускаются к защите перед комиссией.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: ИЦ Академия, 2002 г.
2. Организация работы предприятий общественного питания. Учебное пособие. – М.: Экономика, 1990 г.
3. Агроновский Ч.Д., Аносова М.М. и др. Организация производства в общественном питании. – М.: Экономика, 1990 г.
4. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования.
5. Демичев Г.М. Складское и тарное хозяйство. – М.: Высшая школа, 1990 г.
6. ОСТ 28-1-95. Общественное питание. Требования к производственному персоналу.
7. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М. Учебное пособие, 2003 г.
8. Пятницкая Н.А., Лазарев Б.Г. Организация обслуживания в предприятиях общественного питания. Киев: Высшая школа, 1989 г.
9. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. – М.: Высшая школа, 1990 г.
10. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
11. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу.

Приложение 1

Размеры наценок на кулинарную продукцию в зависимости от типа предприятия

№ п/ п	Наименование предприятия питания	Размеры наценок к стоимости сырья, %
1	Предприятия при учебных заведениях	56
2	Предприятия при учреждениях, заводах и т.п.	70
3	Общедоступные предприятия	Свыше 100

Приложение 2

Таблица для расчета расходов по отдельным статьям издержек производства предприятий общественного питания

№ п/ п	Вид расходов	Предприятий питания	
		при производственных предприятиях и учебных заведениях	общедоступные предприятия
1	2	3	4
1	Транспортные расходы, % к товарообороту	2,5-6,5	7-10
2	Расходы на оплату труда	ФОТ, в сумме и % к товарообороту, рассчитан в плане по труду	
3	Отчисления на социальные нужды	а) государственное социальное страхование – 5,4% от ФОТ; б) отчисления в пенсионный фонд – 28% от ФОТ; в) медицинское страхование – 3,6% от ФОТ; г) государственный фонд занятости – 1,5% от ФОТ.	
4	Расходы на аренду и содержание зданий, сооружений, помещений, оборудования и инвентаря, 5 к товарообороту	-	6-10
5	Амортизация основных средств	-	Рассчитываютс я в табл. 3.2 на основании прил. 1

6	Расходы на ремонт основных средств, % к товарообороту	-	2-5
7	Износ санитарной и спецодежды, столового белья, посуды, приборов, др.малоценных и быстроизнашивающихся предметов, % к товарообороту	2-3	3-8
8	Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров, % к товарообороту	0,4-5,0	
9	Расходы на рекламу, % к товарообороту	0,03-3,0	
10	Потери товаров и технологические отходы, % к товарообороту	-	
11	Расходы на тару, % к товарообороту	0,4	
12	Прочие расходы	8-12	

Приложение 3

Расчет сумм амортизационных отчислений по проектируемому предприятию

№ п/п	Виды основных фондов	Стоимость оборудования и здания, тыс.руб.	Норма амортизационных отчислений, % к стоимости	Сумма амортизационных отчислений за год, тыс.руб.
1	2	3	4	5
1	Транспортное оборудование		18,0	
2	Механическое оборудование		15,0	
3	Холодильное оборудование		10,0	
4	Тепловое оборудование		12,5	
5	Кипятильники		24,0	
6	Мебель, инвентарь и прочее оборудование		16,7	

Оборудование – всего		X	
Здание		1,2-3,5	
Итого		X	