

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шабалина Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:36:15

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**

**высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ**

**ОПЕРАТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПОДЧИНЕННОГО  
ПЕРСОНАЛА**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Специальности СПО**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Квалификация** Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Пятигорск, 2022 г.

Методические указания для выполнения курсового проекта по дисциплине «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## АННОТАЦИЯ

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 43.02.15 Поварское и кондитерское дело предполагается подготовка обучающимися курсового проекта по дисциплине «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала».

В методических указаниях излагается цель написания курсового проекта, выбор темы и порядок выполнения разделов работы, составления обзора источников литературы по теме, требования к оформлению пояснительной записки курсового проекта, порядок защиты курсового проекта.

Курсовой проект – самостоятельное научное исследование студента, завершающее изучение конкретной научной дисциплины и посвященная анализу изменений основных пищевых веществ продуктов питания при различных видах обработки. Выполнение курсового проекта предполагает отражение уровня общетеоретической специальной подготовки студента, его способности к научному творчеству, умению использовать полученные навыки в научных исследованиях по избранной специальности.

Применяемые в курсовой работе решения должны учитывать передовой отечественный и зарубежный опыт, а также последние достижения в области производства пищевой продукции.

Курсовой проект выполняется на основе и в соответствии с действующими стандартами, нормами и правилами.

## СОДЕРЖАНИЕ

С.

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. Общие положения                                   | 5  |
| 2. Порядок выполнения курсового проекта              | 6  |
| 2.1 Алгоритм выполнения курсового проекта            | 6  |
| 2.2 Тематика курсовых работ                          | 7  |
| 3. Требования к оформлению курсового проекта         | 8  |
| 3.1 Оформление цитат и ссылок                        | 9  |
| 3.2. Оформление содержания                           | 9  |
| 3.3. Оформление библиографии                         | 9  |
| 4. Требования к объему и структуре курсового проекта | 9  |
| 5. Рекомендуемая литература                          | 13 |
| Приложения                                           | 14 |

## 1 Общие положения

Целями освоения дисциплины «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» являются:

вооружить студентов систематизированными знаниями научных основ технологии продукции общественного питания, пониманием необходимости ведения технологических процессов с позиций современных представлений о рациональном использовании сырья и внедрении современных технологий.

Задачами освоения дисциплины «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» являются:

- задачи и современные требования к организации снабжения;
- источники поставщики продуктов;
- организацию договорных отношений с поставщиками;
- формы поставок и маршруты поставок продуктов;
- порядок материально-технического обеспечения на предприятиях общественного питания;
- характеристику действующих норм оснащения п.о.п.;
- договорные отношения с органами материально-технического снабжения.
- порядок приемки, хранения и отпуска продуктов;
- путь товародвижения и операции складского цикла
- классификацию товаров, организацию товарооборота

Целью выполнения курсового проекта является закрепление и углубление знаний процессов, происходящих при обработке пищевых продуктов. По-настоящему грамотным может быть только технолог, владеющий знаниями об изменениях составных частей пищевых продуктов (белков, жиров и т.д.), структуры сырья растительного и животного происхождения при приготовлении пищи.

В последние годы внедряются в практику новые виды продуктов, прогрессивные способы тепловой обработки, совершенствуется ассортимент выпускаемой общественным питанием продукции. Большая работа в отрасли проводится по рациональному и экономическому расходованию сырья, рационализации потребления продуктов. Специалисту нельзя обойтись без знаний процессов, происходящих при технологической обработке продуктов.

Задача курсового проекта состоит в систематизированном ознакомлении будущих инженеров по направлению производства продуктов питания со способами и приемами обработки продуктов и протекающими в последних изменениями, в результате которых они приобретают вкус, цвет, аромат и консистенцию, присущие готовым кулинарным изделиям.

Выполнение курсового проекта по общей технологии отрасли играет существенную роль в формировании высококвалифицированного современного специалиста общественного питания, способного решать практические задачи в области совершенствования технологии продуктов общественного питания путем рационального использования продуктов питания с использованием рациональных технологических приемов обработки пищевых продуктов.

## **2 Порядок выполнения работы**

Процесс выполнения курсового проекта состоит из следующих этапов:

- Выбор темы и согласование ее с руководителем;
- Ознакомление с основными ее проблемами и составление плана работы;
- Подбор и изучение литературных источников;
- Уточнение плана работы;
- Выполнение экспериментальной части работы;
- Написание и оформление курсового проекта;
- Передача работы на рецензию руководителю;
- Защита работы.

Перед выбором темы курсового проекта рекомендуется каждому студенту ознакомиться с учебной программой дисциплины и перечнем основной литературы, что позволит ему подойти к проблеме выбора более осмысленно и ответственно. Не реже одного раза в 15 дней он обязан информировать руководителя о ходе выполнения работы.

### **2.1 Алгоритм выполнения курсового проекта**

*1-й этап - выбор темы.* Выбор темы производится в соответствии с рекомендациями, изложенными в разделе 2.2. При возникновении трудностей с выбором темы или подбором литературных источников студент вправе обратиться за помощью к руководителю или ведущему преподавателю изучаемой дисциплины.

*2-й этап - составление примерного плана курсового проекта.* Данный этап является очень важным и ответственным моментом в общем процессе работы над полученным заданием, поскольку именно от него в значительной мере зависит качество и целостность всей работы.

План должен отражать основные узловые проблемы выбранной темы и может содержать от трех до пяти вопросов, подлежащих рассмотрению. Составленный студентом план желательно обсудить с научным руководителем, что может в дальнейшем облегчить выполняемую работу. Окончательная доработка плана осуществляется после третьего этапа.

*3-й этап - подбор и изучение литературных источников.* На этом этапе студент должен составить всю библиографию, касающуюся темы выбранной курсового проекта, в которой выделяются основные и вспомогательные литературные источники. Желательно составлять краткую аннотацию каждого из них для последующего использования.

Составляют библиографию на основе рекомендованной литературы с обязательным конспектированием нужного материала с целью его изучения и использования в курсовой работе.

В составляемую библиографию желательно включать литературу, изданную в последние годы, в том числе журнальные статьи и материалы из "Интернет".

*4-й этап - уточнение плана курсового проекта.* В процессе работы над литературными источниками у студента могут появиться новые мысли, идеи, способные повлиять на составленный им план или даже на выбранную тему. В этом случае возникшие вопросы следует согласовывать с руководителем, после чего приступают к написанию курсового проекта.

*5-й этап - написание и оформление работы.* Собранный материал группируют, обрабатывают и систематизируют в соответствии с окончательным вариантом плана. На этом этапе уточняется структура работы и подбирается необходимый материал.

*6-й этап - передача работы на рецензию руководителю.* Выполненная работа предъявляется руководителю для проверки за три дня до контрольного срока окончания работы по графику. После проверки руководитель допускает работу к защите.

Если курсовой проект выполнен с нарушениями требований, она возвращается студенту на доработку. Преподаватель, возвративший работу должен указать причину (причины) невозможности ее защиты.

*7-й этап - защита курсового проекта.* Защита курсового проекта — это особая форма проверки знаний и качества индивидуальной работы студента.

За принятое в курсовой работе решение и за правильность всех данных отвечает студент - автор курсового проекта.

Защита заключается в кратком докладе студента (10-12 мин.) по содержанию работы и ее теме, ответов на вопросы членов комиссии. Докладчик должен обосновать актуальность темы, указать объект исследования, цель, задачи и степень их достижения (результаты), сделать выводы..

Автор работы должен свободно ориентироваться по данной теме и продемонстрировать хорошие знания по выполненной работе и приведенной литературе.

Результаты защиты оцениваются дифференциальной оценкой (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) которая выставляется в ведомость и зачетную книжку студента.

Лучшие работы могут быть рекомендованы к участию в конкурсе студенческих работ.

## **2.2 Тематика курсовых работ**

Тема курсового проекта может также определяться руководителем.

Таблица 1. Номера и перечни тем курсовых работ

| № работы | Тема курсового проекта                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1        | Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).                                                                                                                                                                      |
| 2        | 2. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).                                                                                                                                                                    |
| 3        | 3. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).                                                                                                                                                                |
| 4        | 4. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).                                                                                                                                                                 |
| 5        | 5. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).                                                                                                                                                                |
| 6        | 6. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).                                                                                                                                                                 |
| 7        | 7. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.                                                                                                                                                               |
| 8        | 8. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.                                                                                                                                                                                  |
| 9        | 9. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.                                                                                                                                          |
| 10       | 10. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.                                                                                                                                                                                                  |
| 11       | 11. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.                                                                                                                                                                                         |
| 12       | 12. Организация работы кухни (структурного подразделения) молодёжного кафе.                                                                                                                                                                                      |
| 13       | 13. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.                                                                                                                                                                                          |
| 14       | 14. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской.                                                                                                                                                                                     |
| 15       | 15. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого.                                                                                                                                                                                       |
| 16       | 16. Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара.                                                                                                                                                                                            |
| 17       | 17. Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.                                                                                                                                                                                              |
| 18       | 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.                                                                                                                                                               |
| 19       | 19. Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания.                                                                                                                                                             |
| 20       | 20. Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.                                                                                                                                                                                |
| 21       | 21. Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.                                                                                                                                                                                |
| 22       | 22. Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.                                                                                                                                                                                    |
| 23       | 23. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд). 24. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта). |
| 24       | 25. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонеентам).                                                                                                                  |



|    |                                                                                                          |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 25 | 26. Организация работы структурного подразделения столовой при вузе, профессорско-преподавательский зал. |
| 26 | 27. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.                                 |
| 27 | 28. Организация работы структурного подразделения домашней кухни                                         |
| 28 | 18. Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.       |

### 3. Требования к оформлению курсового проекта

Курсовой проект должна содержать элементы новизны, наряду с фундаментальным аспектом должен быть проведен анализ современного состояния изучаемой проблемы, а также включенность в региональную проблематику. Задание по курсовой работе необходимо индивидуализировать с учетом интересов и способностей студентов.

Курсовой проект должна состоять из введения, теоретической части, эмпирической (практической) части, заключения, списка литературы и приложения.

Титульный лист оформляется в соответствии с *Приложением 1*.

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы исследования; отражаются объект, предмет, задачи, цели, методы, новизна, теоретическая и практическая значимость исследования.

Теоретическая часть должна содержать анализ состояния изучаемой проблемы на основе обзора научной, научно-информационной, справочной литературы. Представленный материал должен быть логически связан с целью исследования. В параграфах теоретической части необходимо отражать отдельные компоненты проблемы и завершать их выводами.

Эмпирическая (практическая) часть включает описание системы экспериментального исследования, обоснование методов исследования, анализ результатов экспериментального исследования, схемы, графические и математические способы интерпретации полученных данных, выводы.

Заключение содержит выводы, подтверждающие или опровергающие первоначальные предположения (гипотезы), перспективы дальнейшего изучения проблемы, связь с практикой, анализ реализации целей и задач исследования.

Список использованных источников должен быть составлен в соответствии с требованиями ГОСТа к оформлению библиографии.

Приложение содержит весь фактический материал экспериментальных исследований (анкеты, опросники, схемы, рисунки, ответы респондентов и т.д.).

Текст печатается на одной стороне листа формата А 4 (210 x 297 мм) книжной ориентации с помощью компьютера и принтера на бумажном носителе в текстовом редакторе. Параметры: цвет чернил — черный; шрифт - Times New Roman; размер шрифта - 14 кегель; междустрочный интервал - 1; отступ - 1,25; выравнивание текста - по ширине; поля: левое - 20 мм, правое - 10 мм, верхнее и нижнее - 20 мм.

В тексте содержание, введение, каждый раздел основной части, заключение, список использованных источников и приложения начинаются с новой страницы. Подразделы могут начинаться после окончания предыдущего с отступом два интервала.

Переносы слов в тексте не допускаются. В тексте не допускаются подчеркивания, цветные заливки и выделения полужирным шрифтом (кроме выделения разделов и подразделов).

Названия разделов и подразделов должны полностью соответствовать их формулировке в содержании работы. Их заголовки следует писать по ширине страницы с отступом 1,25. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Точка в конце заголовка не ставится.

Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки сверху страницы по центру. Нумерация листов, включая приложения, должна быть сквозная по всей работе, начиная с титульного листа. На титульном листе номер не ставится, следующая за ним страница с содержанием имеет порядковый номер 2.

Таблицы располагаются непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице, либо в приложении. На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Нумерация таблиц должна быть сквозной по всему тексту. Номер таблицы и заголовок размещается над таблицей и выравнивается по ширине строки, с отступом 1,25 (приложение 9).

Нумерация формул должна быть сквозной по тексту. При ссылке в тексте на формулу ее порядковый номер указывают в скобках, например (1). Формулы приводятся сначала в буквенном выражении, затем дается расшифровка входящих в них символов в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Например:

$$\Pi = P + Z_k - Z_n \text{ (1), где}$$

$\Pi$  - поступление товаров;

$P$  - реализация (продажа товаров);

$Z_k$  - товарные запасы на конец периода;

$Z_n$  - товарные запасы на начало периода.

Нумерация приложений соответствует порядку появления ссылок на них в тексте. Каждое новое приложение начинается с новой страницы с указанием своего номера в правом верхнем углу без выделения с выравниванием по правому краю (Приложение 1,2,3.....). Если приложение имеет название, то оно пишется, отступив два интервала по центру полужирным шрифтом.

В содержании ВКР названия приложений и их нумерация не указываются. Записывается одно слово «Приложения» и указывается номер страницы их начала.

Для оформления списка использованных источников применяется ГОСТ Р 7.0.100-2018. Список использованных источников оформляется в алфавитном порядке. Авторы однофамильцы записываются по алфавиту их инициалов (имен). Труды одного автора помещаются по годам издания, т.е. в хронологическом порядке, при наличии нескольких трудов одного и того же года - в алфавитном порядке по названиям трудов.

При написании текста не допускается применять: обороты разговорной речи, произвольные словообразования; иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке; сокращения обозначений единиц измерения физических величин, если они употребляются без цифр; математические знаки без цифр; применять индексы стандартов, технических условий и других документов без регистрационного номера (ГОСТ, ОСТ, СТП и другие).

### **3.1. Оформление цитат и ссылок**

При ссылке в тексте на литературный источник после упоминания о нем проставляют в квадратных скобках номер, под которым он значится в списке использованных источников. В необходимых случаях (обычно при использовании цифровых данных или цитаты) указываются и страницы, на которых помещается используемый источник: Например [25, с. 14-19] или [28, т.1, с.128] или [25].

### **3.2. Оформление содержания**

При оформлении листа содержания курсового проекта надо учитывать, что в нем приводятся все заголовки работы и указываются страницы, с которых они начинаются. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте. Сокращать или давать их в другой формулировке и последовательности по сравнению с заголовками в тексте нельзя.

Все заголовки указываются с точкой в конце. Напротив последнего слова каждого заголовка в правом столбце содержания располагается соответствующий ему номер страницы.

### **3.3. Оформление библиографии**

Список и источников указывается в конце (перед приложениями). Сведения об источниках следует располагать по алфавиту в следующей последовательности - нормативно-правовые документы, далее – книги и периодические издания. Источники следует нумеровать арабскими цифрами без точки после номера и печатать с абзацного отступа. Например:

- 1 ГОСТ 3.1122-84 Е. Формы и правила оформления документов специального назначения. Ведомости технологические. - М.: Изд-во стандартов, 2013 - 23с.
- 2 Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров: учебник: Изд: - 12-е, доп. и перерб. 2013 – с. 494

### **4. Требования к объему и структуре курсового проекта**

ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ (*Приложение 1*)

ЗАДАНИЕ (*Приложение 2*)

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ (1-2 стр.)

РАЗДЕЛЫ РАБОТЫ (в соответствии с заданием)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ (1-2 стр.)

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ (не менее 15 источников)

ПРИЛОЖЕНИЯ помещаются после списка использованных источников (при их наличии).

### **5. Рекомендуемая литература**

#### **Рекомендуемая литература**

##### **Основная литература:**

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз
2. Бобинкин, С.А. Психологические основы управления персоналом : учебное пособие / С.А. Бобинкин, Н.В. Филинова, Н.С. Акатова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет». Филиал в г. Клину. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 172 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9177-9
3. Маслов, В.И. Стратегическое управление персоналом в условиях глобализации=Strategic Human Resource Management : Teaching Materials : учебное пособие / В.И. Маслов ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Факультет глобальных процессов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 156 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 150-151. - ISBN 978-5-4475-9072-7

##### **Дополнительная литература:**

1.Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>

#### ПРИЛОЖЕНИЕ 1

### **МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ**

**КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

по дисциплине « »

на тему « \_\_\_\_\_ »

Выполнил:

студент \_\_\_\_\_ курса группы \_\_\_\_\_  
специальности \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ формы обучения

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Руководитель работы:

\_\_\_\_\_  
(ФИО, должность, кафедра)

Работа допущена к защите \_\_\_\_\_  
(подпись руководителя) (дата)

Работа выполнена и  
защищена с оценкой \_\_\_\_\_ Дата защиты \_\_\_\_\_

Пятигорск, 20 \_\_\_\_\_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ**

Рассмотрено на заседании ПЦК  
Протокол № \_\_\_\_\_  
Протокол № \_\_\_\_\_  
От «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_

«Утверждаю»  
Директор колледжа  
\_\_\_\_\_ Михалина З.А.

Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_ Ф.И.О.

## **ЗАДАНИЕ на курсовой проект**

студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

по дисциплине « \_\_\_\_\_ »

1. Тема проекта: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2. Цель: расширение знаний студентов, отработка навыков самостоятельного применения теоретических знаний к комплексному решению профессиональных задач, использования справочной литературы, формирование у студента навыков научно-исследовательской работы, повышение уровня его профессиональной (теоретической и практической) подготовки, углубление знаний по учебной дисциплине, развитие интереса и навыков самостоятельной работы с научной и справочной литературой.

3. Задачи. В процессе выполнения курсового проекта студентом должны решаться следующие задачи:

3.1. Приобретение новых теоретических знаний в соответствии с темой работы и заданием руководителя.

3.2. Умение систематизировать, обобщать и логично излагать концепции, альтернативные точки зрения по исследуемой проблеме.

3.3. Развитие учебно-исследовательских и методических навыков, необходимых для системного научного анализа изучаемой дисциплины.

3.4. Совершенствование профессиональной подготовки.

4. Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

1. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания

2. Виды договоров, применяемых в общественном питании

3. Ассортимент сырья и полуфабрикатов.

4. Правила приема товаров: сырья или полуфабрикатов

5. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов

6. Материально - техническое снабжение предприятий общественного питания

7. Организация работы складских помещений и требования к ним

8. Хранение и отпуск продуктов. Организация тарного хозяйства

Заключение

Список использованной литературы

5. Исходные данные:

а) в соответствии с методическими рекомендациями по выполнению курсового проекта по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья», Пятигорск 2017 г.

б) по вариантам, разработанным руководителем курсового проекта

## 6. Список рекомендуемой литературы:

### Основная литература:

1. Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. - 2-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 319 с. - (Профессиональное образование). - Библиогр.: с. 314-315. - ISBN 978-5-4468-6164-4 5 экз
2. Бобинкин, С.А. Психологические основы управления персоналом : учебное пособие / С.А. Бобинкин, Н.В. Филинова, Н.С. Акатова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, ФГБОУ ВО «Российский государственный социальный университет». Филиал в г. Клину. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 172 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-4475-9177-9
3. Маслов, В.И. Стратегическое управление персоналом в условиях глобализации=Strategic Human Resource Management : Teaching Materials : учебное пособие / В.И. Маслов ; Московский государственный университет имени М. В. Ломоносова, Факультет глобальных процессов. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2017. - 156 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 150-151. - ISBN 978-5-4475-9072-7

### Дополнительная литература:

1. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. - 5-е изд. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 248 с. : ил. - Библиогр.: с. 214-215. - ISBN 978-5-394-02782-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=450740>

## 7. Контрольные сроки представления отдельных разделов курсового проекта:

|         |     |    |    |
|---------|-----|----|----|
| 25 % -  | “ ” | 20 | г. |
| 50 % -  | “ ” | 20 | г. |
| 75 % -  | “ ” | 20 | г. |
| 100 % - | “ ” | 20 | г. |

Дата выдачи задания “ ” 20

Руководитель курсового проекта \_\_\_\_\_  
(ученая степень, звание)(личная подпись)(инициалы, фамилия)

Задание принял(а) к исполнению студент(ка) \_\_\_\_\_ формы обучения  
\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_  
(личная подпись) (инициалы, фамилия)

“ ” 20

## 8. Срок защиты студентом курсового проекта “ ” 20

Дата выдачи задания “ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



## Отзыв

на курсового проекта (проект) студента/ки .....курса

Ф.И.О.

Тема

Актуальность: курсовой проект посвящена.....

В первой главе ....

Вторая глава ....

.....

.....

.....

.....

Выводы, сделанные в Заключение, соответствуют целям, поставленным во Введении.

Проанализировано .... источников литературы.

За время работы студент/ка проявил/а себя как.....

Таким образом, работа выполнена на ..... уровне, соответствует требованиям, предъявляемым к курсовым работам, и заслуживает ..... оценки.

Научный руководитель

Ф.И.О.

".....".....20\_\_г.