

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шабалина Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 16.06.2023 15:55:59

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, 2023 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 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 - 30 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 вверху 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.

Таблица 1. Анализ ликвидности баланса ООО «Ставропольские зори»

Показатель	2018 г.	2019 г.	2020 г.	Отклонение (+, -)	
				2019 г. к 2018 г.	2020 г. к 2019 г.
Общий показатель платежеспособности	2,5	3,4	3,0	-0,4	+0,9
Коэффициент абсолютной ликвидности	2,3	3,2	2,7	-0,5	+0,9
Коэффициент текущей ликвидности	2,8	3,8	3,5	-0,3	+1
Коэффициент маневренности функционирования капитала	0,15	0,07	0,07	-	-0,08
Доля оборотных средств в активах	0,75	0,77	0,62	-0,2	+0,02

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:

$$П = Р + Зк - Зн \text{ (1), где}$$

П - поступление товаров;

Р - реализация (продажа товаров);

Зк - товарные запасы на конец периода;

Зн - 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 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).

Оформление иллюстративного материала

Иллюстрации (чертежи, схемы, графики, эскизы, диаграммы, фотоснимки, рисунки) располагают так, чтобы их было удобно рассматривать, непосредственно после текста, в

котором они упоминаются впервые. Иллюстрации обозначаются словом «Рисунок». На все рисунки должны быть даны ссылки по тексту пояснительной записки. Рисунки должны иметь наименования, которые помещают под рисунком, по центру страницы. Точка после наименования рисунка не ставится.

Все иллюстрации нумеруются арабскими цифрами в пределах разделов, например (второй рисунок первого раздела):

Образец оформления рисунков (графиков, схем, диаграмм)

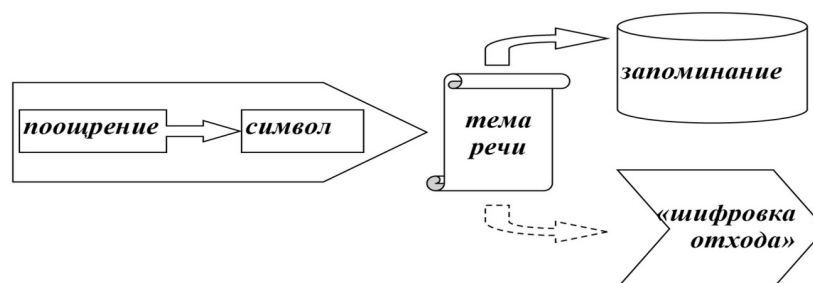


Рисунок 1. Психологические операции разговора

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 абзачного 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 (филиал) 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 (филиал) СКФУ

Рассмотрено на заседании ПЦК
Протокол № _____
Протокол № _____
От « _____ » _____ 20 _____
Председатель ПЦК

«Утверждаю»
Директор колледжа
_____ Михалина З.А.

_____ 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 ____ г.

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 ____ г.

8. Срок защиты студентом курсового проекта “ _____ ” _____ 20 ____ г.

Дата выдачи задания “ _____ ” _____ 20 ____ г.

Отзыв

на курсового проекта (проект) студента/кикурса

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.