

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ» ИЖЕВСКИЙ  
ФИЛИАЛ

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Проектирование предприятий общественного питания»  
направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции  
и организация общественного питания»

Профиль подготовки Технология и организация ресторанного дела

Ижевск

Лобанова Т.Н. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания – Ижевск: Ижевский филиал Российского университета кооперации, 2014.

Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине Проектирование предприятий общественного питания Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» составлена в соответствии:

-с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. N 1332

- учебными планами, утвержденными Ученым советом Российского университета кооперации протоколом № 7 от 31.05.2018.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
1.1 Цели и задачи курсового проекта по учебной дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» .....	4
1.2 Компетенции обучающегося, формируемые в результате выполнения студентом курсовой работы .....	4
1.3 Объем самостоятельной работы, выделяемый на выполнение курсовой работы	5
1.4 Примерные темы курсовой работы .....	5
2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И ОБЪЕМУ КУРСОВОГО ПРОЕКТА .....	5
3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ВЫПОЛНЕНИЮ ОТДЕЛЬНЫХ РАЗДЕЛОВ РАБОТЫ .....	6
4. ТРЕБОВАНИЯ К ЭТАПАМ И СРОКАМ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА.....	6
5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА .....	10
6. ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЩИТЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА.....	12
7. ШКАЛА БАЛЛОВ И ПОРЯДОК ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ВЫПОЛНЕНИЯ и ЗАЩИТЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА.....	13
8. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	145
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	14

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

## 1.1 Цели и задачи курсового проекта по учебной дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

Целью выполнения курсового проекта по учебной дисциплине является развитие у студентов навыков самостоятельной творческой работы в результате более углубленного изучения какой-либо проблемы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

### **Задачи курсового проекта:**

- Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении дисциплины;
- Научиться находить, обобщать, анализировать информацию делать самостоятельные выводы;
- Научиться пользоваться дополнительной литературой и другими источниками информации.

## 1.2 Компетенции обучающегося, формируемые в результате выполнения студентом курсового проекта

В результате выполнения курсового проекта по учебной дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

### **Знать:**

- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технологических процессов производства кулинарной продукции;
- о теоретических основах науки о питании;
- санитарно требования к организации производства продуктов питания;
- технологию продуктов общественного питания<sup>4</sup>
- основное оборудование для производства продукции общественного питания, особенности его подбора и расстановки.

### **Уметь:**

- обосновать ингредиентный состав рецептур блюд;
- контролировать параметры ведения технологических процессов производства кулинарной продукции;
- составлять меню с учетом пищевой и биологической ценности продуктов;
- осуществлять подбор технологического оборудования согласно требованиям технологического процесса производства продукции;
- осуществлять контроль за качеством сырья и готовой продукции;
- организовать труд с учетом санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

### **Владеть навыками:**

- тепловой обработки сырья и полуфабрикатов с целью получения качественной продукции;

- оценки качества блюд и кулинарных изделий;
- приготовления, оформления, подачи блюд;
- организации технологических линий производства кулинарной продукции;
- поиска новых технологий производства продуктов питания.

### **1.3 Объем самостоятельной работы, выделяемый на выполнение курсового проекта**

В общем объеме самостоятельной работы по учебной дисциплине на выполнение курсового проекта студентом выделяется 20 часов.

### **1.4 Примерные темы курсового проекта**

1. Проект овощного цеха столовой на 96 мест.
2. Проект холодного цеха ресторана на 128 мест
3. Проектирование ресторана на 70 мест с кондитерским цехом
4. Проект холодного цеха ресторана с летней верандой на 100 посадочных мест
5. Проектирование холодного цеха ресторана на 94 посадочных места с баром на 10 мест
6. Проект горячего студенческого кафе на 84 места
7. Проект горячего цеха закусочной на 86 мест
8. Проект складской группы помещений кафе на 108 мест.
9. Проект мясорыбного цеха ресторана на 80 мест с банкетным залом на 20 мест.
10. Проект складской группы помещений загородного ресторана на 110 мест.
11. Проект горячего цеха кафе молодежного на 85 мест.
12. Проект цеха мучных изделий кафе на 60 мест с вареничной на 12 мест.
13. Проект горячего цеха шашлычной на 80 мест.
14. Проект складской группы помещений школьной столовой на 90 мест.
15. Проект овощного цеха городского ресторана на 98 мест с дискобаром на 15 мест.
16. Проект горячего цеха ресторана при автовокзале на 82 места.
17. Проект цеха мучных изделий кафе молочного на 75 мест с пончиковой на 14 мест.
18. Проект овощного цеха закусочной на 108 мест.
19. Проект горячего цеха ресторана на 70 мест при гостинице.
20. Проект мясорыбного цеха ресторана итальянской кухни на 112 мест.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И ОБЪЕМУ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Минимальный объем курсового проекта 30 страниц, максимальный – 35 страниц машинописного текста стандартного формата без учета библиографического списка и приложений.

Проект должна включать следующие разделы:

- 1) титульный лист;
- 2) содержание;
- 3) введение (примерный объем 1-2.);
- 4) основную часть (примерный объем 28-33.);
- 5) заключение (примерный объем 1-2.);
- 6) Список использованных источников;
- 7) приложения.

### **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ВЫПОЛНЕНИЮ ОТДЕЛЬНЫХ РАЗДЕЛОВ РАБОТЫ**

#### **Введение**

Введение является вступительной частью курсового проекта, которая содержит краткое обоснование выбора темы проекта, ее теоретическую и практическую значимость, актуальность. Во введении дается краткая оценка современного состояния изучаемой проблемы, формулируются цели и задачи проекта, определяется объект и предмет исследования. Введение должно быть кратким (но не менее 2-3 страниц машинописного текста).

#### **Основная часть проекта**

Основная часть курсового проекта состоит из двух глав и имеет объем 20- 25 страниц машинописного текста.

Первая глава основной части курсового проекта является теоретической частью, включающей систематизированное изложение состояния вопроса по теме проекта на основе обзора литературных источников, перечисленных в списке использованной литературы. Эта глава должна иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Глава может содержать в своем составе ряд разделов. В обзоре литературы рассматриваются теоретические вопросы проектирования различных типов предприятий общественного питания. Написание первого раздела основной части курсового проекта проводится после подбора, систематизации и обработки литературы по выбранной теме. Подборку литературы следует начинать с просмотра библиотечных каталогов (в том числе и электронных), а также изучения реферативных и научно-практических журналов, монографий, учебников, справочников, нормативных документов, статистических данных. Работу над литературными источниками необходимо начинать с изучения законов РФ, учебников, учебных пособий, нормативных документов, статей в журналах. При этом следует помнить, что самая последняя информация по теме исследования может быть получена из журналов, статистических сборников и сборников научных трудов по материалам конференций. Журнальные статьи целесообразно подбирать по годичному перечню, публикуемому в

последнем номере журнала каждого года. В библиотеке ККИ имеются периодические журналы, в которых публикуются результаты последних исследований по проблемам проектирования предприятий общественного питания. Обзор данных литературы по изучаемой проблеме позволяет найти пути решения поставленных в курсовом проекте целей и задач и выявить умение студента анализировать и обобщать имеющиеся в литературных источниках данные.

Подобранный материал должен быть систематизирован и проанализирован, после чего следует приступить к написанию обзора литературы. Материал литературного обзора излагается в логической последовательности и подкрепляется примерами, графическими иллюстрациями, диаграммами и др. Объем литературного обзора не должен превышать 10 страниц машинописного текста.

Вторая глава основной части курсового проекта является собственно практической частью. Практическая часть курсового проекта является наиболее важной и к ее выполнению необходимо подходить очень ответственно. Во второй главе проекта рассматривается проектирование конкретного предприятия общественного питания с заданным числом посадочных мест.

Вторая глава – это самостоятельное практическое исследование, проведенное студентом, включающее в себя:

1. Техничко-экономическое обоснование проекта;
2. Организационную часть;
3. Технологическую часть.

В технико-экономическом обосновании дается краткая характеристика города или района, где предполагается осуществить строительство объекта, определяются основные источники снабжения сырьем и полуфабрикатами, дается обоснование вместимости зала предприятия по действующим нормативам и приводятся сводные технико-экономические показатели проектируемого предприятия. В организационной части представляется краткая характеристика проектируемого предприятия, режим его работы, структура управления; организационно-правовая форма, характеристика складского хозяйства, организация работы производственных цехов и вспомогательных служб, дается характеристика услуг по организации потребления и обслуживания, реализации кулинарной продукции, организации досуга и прочих услуг общественного питания.

В технологической части разрабатывается производственная программа проектируемого предприятия, рассчитываются площади помещений основных функциональных групп, осуществляется компоновка помещений, расстановка оборудования в основных производственных цехах и помещениях для посетителей. Выполняется рабочий чертеж одного из основных цехов с расстановкой и монтажной привязкой оборудования. Разрабатывается технологическая схема блюда, полуфабриката или кулинарного изделия. На чертеже помещений определяются основные

технологические потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, обслуживающего персонала, посетителей.

Объем второй главы не должен превышать 15 страниц машинописного текста.

#### **Заключение**

Заключение является логическим следствием, вытекающим из курсового проекта. Заключение должно быть кратко и четко сформулировано и представлять собой основные выводы, вытекающие из результатов анализа и обобщения данных, приведенных в курсовом проекте. Заключение должно состоять из 4-5 пунктов, общим объемом в одну страницу машинописного текста.

### **4. ТРЕБОВАНИЯ К ЭТАПАМ И СРОКАМ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

Работа над курсовым проектом должна начинаться с момента получения информации от преподавателя и выбора темы. Систематический, правильно спланированный и организованный труд позволит добиться хорошего результата точно к установленному сроку.

Процесс выполнения работы включает следующие этапы:

<b>Этапы выполнения курсового проекта</b>	<b>Примерные сроки</b>
1. Изучение настоящих методических указаний	1-2 неделя сессии
2. Выбор темы курсового проекта и ее согласование с руководителем	1-2 неделя сессии
3. Формулировка цели и составление плана	1 неделя межсессионного периода
4. Подбор, изучение и анализ содержания литературных источников по теме работы	2-3 неделя межсессионного периода
5. Сбор, обобщение и анализ информации по объекту исследования;	4-6 неделя межсессионного периода
6. Написание и оформление работы;	7-8 неделя межсессионного периода
7. Открытая защита работы	1-2 неделя сессии

Работа над курсовым проектом начинается с выбора темы, тематика курсовых работ предлагается кафедрой и носит примерный характер. Студент, исходя из своих научных интересов, может, по согласованию с преподавателем, предложить собственную тему курсовой работы, которая должна соответствовать проблематике той дисциплины, в рамках которой работа выполняется. Выбор темы работы должен основываться на первичном изучении содержания проблемы. Только в этом случае он окажется осознанным, что является важной предпосылкой успешного написания работы.

При возникновении сложности при выборе темы (написание работы происходит в процессе изучения предмета, а не по его окончании), следует обратиться за консультацией к преподавателю.

Выбор темы, углубленное её изучение и исследование на нескольких курсах (в рамках разных дисциплин) впоследствии может послужить хорошей основой выпускной квалификационной работы, а иногда и кандидатской диссертации.

#### **Составление предварительного варианта плана**

На основе предварительного ознакомления с литературой и цифровым материалом, который может быть, использован при написании курсовой работы, составляется



первоначальный вариант плана курсового проекта. Обычно работа состоит из введения, двух-четырёх глав и заключения.

При составлении плана следует, прежде всего, наметить основные «вехи», определить примерный круг вопросов, которые будут рассмотрены в отдельных параграфах, и их последовательность. Эти вопросы могут, в окончательно отработанном варианте плана не указываться, но на первоначальном этапе они используются для так называемого рабочего, развернутого плана, по которому и пишется курсовая работа.

Любая тема может быть раскрыта по-разному. Но именно план курсовой работы отражает ее основные направления. План работы должен отражать основную идею работы, раскрывать ее содержание и характер. В нем должны быть выделены наиболее актуальные вопросы темы.

При составлении плана не должно быть шаблона. И все же обычно первый параграф курсовой работы освещает теорию вопроса; в последующих параграфах излагается основной вопрос темы. Составленный план студент согласовывает с руководителем курсовой работы.

В процессе написания работы план может корректироваться.

### **Подбор, изучение и анализ содержания литературных источников по теме работы**

Подбор литературы должен осуществляться в соответствии с целями, отраженными в плане. При этом одинаково важно как прислушиваться к советам научного руководителя, так и проявлять должную самостоятельность. Не существует единственного источника, в котором студент мог бы найти полную библиографию по интересующей его проблеме. Появление новых публикаций – непрерывный процесс, за которым следует научиться постоянно следить.

Подбор литературы является ответственным этапом написания любой научной работы, требующим определенных усилий. В составлении библиографии большую помощь могут оказать систематические каталоги и специальные обзоры новой литературы научных библиотек, периодические информационные издания необходимо самостоятельно ознакомиться с публикациями в специальных журналах. Большой объем полезной информации можно найти на сайтах в сети Интернет. Данный этап завершается составлением библиографии – списка публикаций по выбранной теме, с которыми надлежит ознакомиться.

Изучение подобранной литературы. Работа над литературным источником - творческий процесс. Необходимо не просто цитировать и конспектировать изучаемых авторов, а критически излагать их точки зрения, сопровождая это собственными заключениями, суждениями и оценками. Задача чтения и реферирования не только в узнавании нового материала, но и в критической оценке прочитанного.

При изучении библиографических источников необходимо:

1) внимательно читать и прорабатывать те места в книгах и статьях, которые имеют непосредственное отношение к исследуемой теме;

2) выписывать из прочитанных текстов наиболее важную информацию, которая может быть использована при написании курсовой работы;

3) целесообразно составлять краткий конспект текста, содержащего предложения по совершенствованию действующих положений, их аргументацию. Очень важно, чтобы в нем приводились точки зрения авторов по существующим проблемам, давался их анализ. При анализе взглядов различных авторов на имеющиеся проблемы студент имеет возможность проявить свои творческие способности. Он может аргументировано поддержать точку зрения какого - либо автора или доказать неубедительность его позиции, высказать свое мнение, внести предложения по решению проблем.

Записи из библиографических источников следует делать на отдельных карточках (листах), которые целесообразно открывать на каждый вопрос плана курсовой работы. В них необходимо указывать номер источника по списку. Такая систематизация при конспектировании проблемных вопросов позволяет более глубоко и всесторонне осветить вопросы темы.

Навыки работы с научной литературой очень важны, так как, только тщательно изучив все предшествующие научные достижения в узкой области, можно выйти к границам неисследованного.

### **Написание текста работы**

Перед тем, как перейти к написанию текста, следует досконально продумать логику изложения, систему аргументов для доказательства главной мысли. Этот этап заканчивается формулировкой основных тезисов.

Здесь необходимо помнить ряд важных моментов.

Не следует допускать дословного копирования, переписывания прочитанной литературы. Изложение должно вестись самостоятельно, своими словами и свидетельствовать тому, что автор разобрался в существе рассматриваемых вопросов, имеет свою точку зрения и умеет ее изложить так, чтобы было понятно другим. Это не исключает возможности цитирования, каждая цитата должна соответствующим образом оформляться.

Изложение должно вестись грамотным языком, без стилистических и логических ошибок. Важно заранее определить четкую структуру работы.

Сноски, ссылки на различные источники, примечания оформляются в соответствии с существующими правилами.

## **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

### **Общие требования к курсовому проекту:**

- изложение рассматриваемых вопросов на высоком теоретическом уровне;
- логическая последовательность изложения материала;
- достоверность и взаимная увязка данных между собой;
- обоснованность выводов и рекомендаций;

В содержании работы должны найти отражение следующие проблемы:

- теоретические аспекты исследуемого вопроса;
- краткая характеристика объекта исследования;
- выводы и конкретные предложения по успешному решению проблемы, основанные на анализе литературных источников и результатах собственных исследований студента.

Очень серьезное внимание при написании работы должно быть уделено ее языку и стилю, которые свидетельствуют об общем уровне профессиональной культуры автора.

Практикой выработан ряд **основных правил построения устойчивых речевых, грамматических и стилистических оборотов в работах научно- и учебно-исследовательского характера**, соблюдение которых позволяет обеспечить соответствующий требованиям уровень изложения материала. Важнейшими из них являются:

**1.** применение специальных функционально-синтаксических средств связи, указывающих на:

- последовательность (логику) развития мысли (прежде всего, затем, во-первых, во-вторых, впоследствии и др.),
- противоречивые отношения (однако, тем не менее, несмотря на ..., в то время как ... и др.),
- причинно-следственные отношения (благодаря чему, следовательно, поэтому, по причине того что, вследствие чего и др.),
- переход от одной мысли к другой (необходимо оценить, перейдем к ..., следует остановиться на ...),
- итог или вывод (таким образом, следует отметить, итак, в итоге, в заключение следует сказать ... и др.),
- объект или предмет (данный, этот, следующий, указанный, названный, отмеченный и др.);

**2.** использование характерных для научной речи оборотов, раскрывающих

свойства предметов и явлений, а также степень развития процессов. Например, не принято употреблять сравнительные прилагательные или наречия, образованные с помощью приставки «по» (повыше, помедленнее и др.), суффиксов «-еньк-», «-иньк-», «-айш-», «-ейш-», (маленький, огромнейший, высочайший). Как правило, при характеристике свойств предметов или явлений для образования превосходной степени используются слова «наиболее», «наименее», «максимально» в сочетании с прилагательными (наиболее высокий максимально результативный), а для описания развития процессов - причастия, образованные от прилагательных с помощью суффиксов «-ущ-», «-ющ-» (растущий, доминирующий);

3. применение указательных местоимений (этот, тот, такой), не конкретизирующих предмет, а выражающих связи между частями высказывания (например: «на основании анализа значений этих показателей можно дать оценку ...»). В то же время неопределенные местоимения (что-то, кое-что и др.) в научной речи использовать не принято;

4. использование специальных вводных слов или словосочетаний (по сообщению ..., согласно мнению ..., по данным ...), указывающих на источник данных и обеспечивающих объективность изложения материала;

5. избежание экспрессивных языковых элементов, придающих эмоциональную окраску излагаемому материалу;

6. применение специальных терминов, позволяющих в краткой форме давать развернутые характеристики установленных фактов, понятий, явлений, процессов;

7. использование местоимения «мы», формально подчеркивающего, что излагаемая точка зрения отражает мнение группы людей, принадлежащих к определенному научному течению (научной школе). В то же время в научно- и учебно-исследовательских работах практически не используется личное местоимение «я».

Соблюдение этих правил позволяет избежать ряда наиболее часто совершаемых студентами ошибок при изложении материала курсовой работы.

### **Требования к оформлению печатного текста работы:**

Страницы текста должны соответствовать формату А4 (210×297 мм). Размер полей вокруг текста: левое – 30 мм; верхнее, нижнее - 20 мм; правое - 10 мм.

Текст работы должен быть выполнен машинописным способом. Цвет шрифта – черный, размер – 14, шрифт Times New Roman. Параметры абзаца: отступ в первой строке абзаца 1,25 см., полуторный междустрочный интервал, выравнивание текста по ширине страницы.

Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, теоремах, применяя шрифты разной гарнитуры.

Наименования структурных элементов работы «Содержание», «Введение», разделы и подразделы теоретической и основной части, «Заключение», «Список использованных источников», «Приложения» служат заголовками структурных элементов работы.

Разделы, подразделы, пункты, подпункты следует нумеровать арабскими цифрами с точкой и записывать с абзацного отступа (например, 1., 2., 3. и т.д.).

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста основной части работы, за исключением приложений.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела и подраздела. Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой, например, 1.1. , 1.2. , 1.3. или 1.1.1. , 1.1.2., 1.1.3. и т.д.

Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта, разделенные точкой, например, 1.1.1.1. , 1.1.1.2. , 1.1.1.3. и т.д.

Если раздел или подраздел имеет только один подпункт, то нумеровать его не следует.

Заголовки подразделов и пунктов следует начинать с абзацного отступа и печатать

с прописной буквы, без точки в конце, не подчеркивая. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Переносы слов в заголовках не допускаются.

Расстояние между заголовками и текстом должно составлять одну пустую строку.

Страницы работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в центре нижней части листа без точки в конце.

Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляют.

Требования по оформлению иллюстраций, таблиц, приложений, нумерованных и маркированных списков, ссылок на литературу, формул более подробно приведены в методических указаниях по оформлению курсовых работ, выпускных квалификационных и списка использованных источников.

## **6. ТРЕБОВАНИЯ К ЗАЩИТЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

Выполненная курсовой проект сдается в учебную часть, где регистрируется и передается научному руководителю для проверки на проверку руководителю. Курсовой проект должна быть сдана и зачтена до начала экзаменационной сессии, в установленный срок. Научный руководитель оформляет результаты проверки в виде рецензии, в которой характеризуются положительные и отрицательные стороны работы и дается ее предварительная оценка. В случае обнаружения существенных недостатков курсовая работа может быть возвращена студенту для доработки. При положительной рецензии она допускается к защите и назначается срок ее проведения. Защита проходит в форме открытой защиты либо собеседования студента с руководителем по содержанию вопросов курсовой работы. Для защиты студент готовит доклад по своей работе на 3-5 минут, в котором отражаются главные результаты исследования.

При подготовке к защите студенту необходимо выполнить все указания, данные в рецензии, учесть замечания в тексте работы и предварительно ответить на заданные вопросы.

Обязательными моментами доклада, требующими хотя бы краткого освещения в докладе, являются следующие:

### **Например:**

1. Цель и задачи исследования.
2. Методы и методики.
3. Объект и предмет исследования.
4. Гипотеза.
5. Процедура исследования (в общих чертах).
6. Основные результаты исследования (задачи исследования).
7. Выводы.

Желательно вслух проговорить выступление заранее и отметить затраченное время, чтобы скорректировать объем доклада.

Типичными ошибками выступающего являются:

1. Выступающий обстоятельно доказывает актуальность исследования.

Лучше исходить из того, что ваше выступление слушают и оценивают специалисты. Специалистам актуальность и новизна работы достаточно понятны без длительных объяснений.

2. Выступающий пространно характеризует современное состояние обсуждаемой проблемы.

Достаточно оценить состояние обсуждаемой проблемы, не переходя к развернутому анализу. При небольшом времени доклада обзор неизбежно получается фрагментарным.

3. В докладе отсутствуют выводы или изложены излишне кратко.

Выше уже было сказано о значении выводов. По сути, это то, для чего и проводилась работа. Если их нет, преподаватель вправе полагать, что поставленная в исследовании цель не достигнута.

Во время защиты автор должен быть готов за 5 минут устно изложить результаты проведенного исследования и ответить на вопросы. Умение отвечать на вопросы емко и четко является очевидным достоинством любого студента, претендующего на высокую оценку.

Окончательная оценка выставляется студенту по результатам защиты работы.

## **7. ШКАЛА БАЛЛОВ И ПОРЯДОК ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ХОДЕ ВЫПОЛНЕНИЯ И ЗАЩИТЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

Основные критерии оценки курсового проекта вытекают из предъявляемых к ней требований. Такими критериями являются следующие:

1. Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах
2. Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме.
3. Использование новейшего фактологического и статистического материала.
- 4) Полнота решения всех тех задач, которые автор сам поставил себе в работе.
- 5). Соблюдение структуры работы (наличие всех необходимых структурных компонентов работы).
- 6) Грамотность, логичность в изложении материала.
- 7) Качество оформления.
- 8) Умение отвечать на вопросы, демонстрируя знание своей работы и знание современного состояния той проблемы, к которой относится работа.
- 9) Умение наглядно представить основные материалы исследования с помощью иллюстративного материала.
- 10) Сформированность заданных компетенций.

**Примерная шкала баллов по курсовому проекту\***

<b>№ п/п</b>	<b>Формируемые компетенции (шифр)</b>	<b>Минимально допустимая сумма баллов за освоение компетенции</b>	<b>Критерии оценки курсовой работы</b>	<b>Сумма баллов От-до (за выполнении одного задания, работы)</b>
<b>Общие критерии оценки курсовой работы</b>				
1	Соблюдение структуры работы			5
2	Самостоятельность, творческий подход к рассматриваемой проблеме			5
3	Глубина анализа, умение разобраться в затронутых проблемах			5
4	Использование новейшего фактологического и статистического материала			10
5	Грамотность, логичность в изложении материала			5
6	Качество оформления			10
<b>Критерии оценки сформированности компетенций при выполнении курсовой работы</b>				
1	ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения		40
<b>Защита курсовой работы</b>				
1	Умение отвечать на вопросы, демонстрируя знание своей работы и знание современного состояния той проблемы, к которой относится работа			10
2	Соблюдение регламента доклада			5
3	Умение наглядно представить основные материалы исследования с помощью иллюстративного материала			5
<b>ИТОГО</b>				<b>100</b>

Шкала перевода рейтингового балла по дисциплине в 5-балльную систему оценки:  
 «отлично» – 80-100 баллов;  
 «хорошо» – 70-79 баллов;  
 «удовлетворительно» – 60-69 баллов;  
 Студенты, набравшие менее 60 баллов, получают оценку «неудовлетворительно».

## 8. СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### Нормативно-правовые акты

ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция

общественного питания, реализуемая населению. — М.: Стандартиформ, 2008.

ГОСТ Р 50647—94. Общественное питание. Термины и определения. — М.: Изд-во стандартов, 1994.

ГОСТ Р 52601—2006. Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия. — М.: Стандартиформ, 2007.

ГОСТ Р 52675—2006. Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия. — М.: Стандартиформ, 2007.

ГОСТ Р 52702—2006. Мясо кур (тушки кур, цыплят, цыплят-бройлеров и их части). Технические условия. — М.: Стандартиформ, 2007

ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартиформ, 2009.

ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. – введ. 2009-01-01. - М. : Стандартиформ, 2008. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с.

О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : Федер. закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 19.07.2011, с изм. от 07.12.2011) // СЗ РФ. – 1999. – N14. – Ст. 1650. - КонсультантПлюс [Электрон. ресурс]. – Электрон. дан. - [М., 2013.]

### **Основная литература**

Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электрон. ресурс] / Т.Н.Иванова [и др.] ; под ред. Т.Н.Ивановой. – Новосибирск : Сиб. Унив. Изд-во, 2007. – 393 с. – Университетская библиотека ONLINE.

Васюкова А.Т. Справочник повара : учеб. пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2012. - 495, [1] с.

Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для вузов / И. Р. Смирнова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 232 с

Елхина, В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч.1. Механическое оборудование : учеб. для вузов / В. Д. Елхина, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 415, [1] с.

Кирпичников, В. П. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование : учеб. для вузов / В. П. Кирпичников, М. И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2012. - 489, [2] с.

Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. проектирование предприятий общественного питания. – КолосС, 2007. - 247 с.

### **Дополнительная литература**

1. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.1. Физико-химические процессы, протекающие в пищевых продуктах при кулинарной обработке : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : КолосС, 2004. – 349 с.
2. Технология продукции общественного питания. В 2т. Т.2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учеб. пособие / под ред. А.С. Ратушного. – М. : Мир : Колос, 2004. – 413 с.
3. Хлебников В.И. Технология товаров (продовольственных) : учебник / В.И. Хлебников. – М. : Дашков и К, 2005. – 427 с.
4. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи : учеб. для студентов колледжей, лицеев, училищ НПО / Л. Г. Шатун. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2006. - 478, [2] с.
5. Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электрон. ресурс] : учебник / В.М. Позняковский. – Новосибирск : Сибирское университетское издание, 2007. – 456 с.
6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза качества рыбы и рыбных товаров : учеб. пособие для вузов / В.В. Шевченко. - СПб. : Питер, 2005. - 256 с.
7. Периодические печатные издания: «Ресторанные ведомости», «Современный ресторан», «Питание и общество», «Ресторатор».
8. Интернет – источники: Ресторан. UA, Resto-Rus. Com, Restoranoff. Ru, Фуршет. ru



## Приложение А

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ «РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ» ИЖЕВСКИЙ  
ФИЛИАЛ

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине

Проектирование предприятий общественного питания

на тему

Выполнил(а) студент(ка)

\_\_\_\_\_

Проверил преподаватель:

\_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

ИЖЕВСК  
2014