



Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»
/ГАПОУ ПО «ПКППиК»/

Методические рекомендации
по организации выполнения и оформления курсовых работ
по МДК.06.01. Организация и контроль текущей деятельности
подчиненного персонала
для обучающихся по программам среднего профессионального образования
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение студентом курсовой работы проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний практических умений по специальным дисциплинам;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирование умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки итоговой государственной аттестации.

По содержанию курсовая работа может носить реферативный, практический или опытно – экспериментальный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-35 страниц печатного текста.

По структуре курсовая работа практического характера состоит из:

- введения, в котором раскрываются актуальность и значение темы, формируется цель работы;
- основной части, которая обычно состоит из двух разделов:

В первом разделе содержатся теоретические основы разрабатываемой темы; второй раздел – практическая часть, которая представлена расчетами, графиками, таблицами, схемами и т.п.

- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы;
- списка используемой литературы;
- приложения.

Расчетно-пояснительная записка курсовой работы включает следующие разделы: титульный лист; задание на курсовую работу; содержание, введение, основные разделы; заключение; список литературы.

Образец титульного листа представлен в приложении.

Текст расчетно-пояснительной записки выполнен с использованием компьютера. Он излагается на стандартных листах с полями: сверху, внизу, справа — 5 мм, слева — 20 мм. В правом нижнем углу проставляется номер страницы. Шрифт Times New Roman 14, интервал 1,5; в таблице Times New Roman 12, интервал 1,0.

Нумерация разделов, подразделов, таблиц, рисунков, формул проставляется арабскими цифрами в соответствии с ГОСТом.

Расчетно-пояснительная записка должна быть сброшюрована в папку.

Расчетно-пояснительная записка подписывается студентом-исполнителем и руководителем с указанием даты.

Срок выполнения и представления курсовой работы устанавливается, как правило, на период завершения изучения студентами теоретического курса «МДК.06.01. Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала и контроль деятельности подчиненного персонала»

Индивидуальные консультации для студентов, выполняющих курсовую работу, проводятся по расписанию, причем, на завершающем этапе — не реже

одного раза в неделю. При необходимости преподаватель – руководитель может проводить групповые консультации наряду с индивидуальными.

Завершенную курсовую работу студент представляет преподавателю-руководителю для проверки за несколько дней до защиты.

О результатах детальной проверки содержания расчетно-пояснительной записки и приложения курсовой работы руководитель курсовой работы сообщает в рецензии и делает отметку на титульном листе курсовой работы.

Курсовая работа, допущенная к защите, подписывается руководителем курсовой работы.

Защита курсовой работы проводится в комиссии, состав которой определен приказом по учебному заведению. Студент делает краткое сообщение по теме, отвечает на вопросы преподавателей.

Отметки о защите курсовой работы делаются на титульном листе в зачетно - экзаменационной ведомости, зачетной книжке студента.

2. СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1. РАСЧЕТНО-ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Расчетно-пояснительная записка включает: содержание, введение, основные разделы, приложения, список литературы. Содержание работы может изменяться в зависимости от характера курсовой работы.

Содержание работы:

Введение

1. Характеристика предприятия. (услуги предприятия)
2. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания. (ассортиментный минимум)
3. Схема организационной структуры предприятия, схема взаимосвязи подразделений.
4. Характеристика подразделений предприятия для производства и обслуживания.
5. Меню предприятия.
6. Расчет основных производственных показателей и сроков окупаемости инвестиций.
7. Организация контроля готовой продукции.
8. Штатное расписание предприятия. Разработка должностных инструкций для работников предприятия по профессиональным стандартам.
9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса).

Заключение

Список литературы

Введение

Во введении в зависимости от темы курсовой работы необходимо:

- дать краткую характеристику состояния общественного питания на современном этапе.

- привести особенности отрасли организационно – экономические и социальные, раскрыть значение выпуска качественной продукции.

- определить цели и задачи выполнения курсовой работы.

- раскрыть актуальность данной темы.

1. Характеристика предприятия

Дать характеристику предприятию по ГОСТу, привести требования к предприятию в виде таблицы, определить контингент для реализации готовой продукции, режим работы предприятия.

Перечислить функциональные группы помещений с указанием их назначения.

Представить ассортиментный минимум для данного типа предприятия в виде таблицы.

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
ГОСТ 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.

ГОСТ Р 53995 – 2010 Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

Определить организационно-правовую форму разрабатываемого предприятия. Под организационно - правовой формой понимается способ закрепления и использования имущества хозяйствующим субъектом и вытекающие из этого его правовое положение и цели предпринимательской деятельности. Например, Общество с ограниченной ответственностью - ООО, общество с дополнительной ответственностью - ОДО, открытое акционерное общество - ОАО или закрытое акционерное общество - ЗАО и т.д. Привести основные характеристики организационно - правовых форм, предусмотренных ГК РФ

2. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания. (ассортиментный минимум)

Необходимо определить миссию и цель деятельности разрабатываемого предприятия.

Предприятие — это самостоятельный хозяйствующий субъект с правами юридического лица, который на основе использования трудовым коллективом имущества производит и реализует продукцию, выполняет работы, оказывает услуги.

Миссия - это причина существования предприятия. Миссия определяется в процессе стратегического планирования, она и является основной стратегией предприятия, в соответствии с которой строится вся остальная деятельность. Её принятие позволяет четко определить назначение деятельности данного предприятия и не дает руководителям возможности ориентироваться на личные интересы.

Выбор миссии придает деятельности предприятия стабильность, так как определяются основные принципы его работе. Миссия позволяет организации быть гибкой и при необходимости изменить ее профиль.

Для выбора миссии предприятию необходимо четко определить, кто будет являться его клиентами и какие потребности покупателей оно будет удовлетворять. На основе миссии определяются цели деятельности,

Цель деятельности — это желаемое состояние объекта управления через определенное время. От ее правильного формулирования зависит слаженность работы персонала. Главной целью создания и функционирования предприятия является получение максимально возможной прибыли за счет реализации

потребителям производимой продукции (выполненных работ, оказанных услуг).

На основе главной цели удовлетворяются социальные и экономические запросы трудового коллектива предприятия и владельцев средств производства. На основе общей миссии формируются и устанавливаются общефирменные цели, которые определяются интересами владельца, размерами капитала, ситуацией внутри предприятия, внешней средой и должны отвечать следующим требованиям: быть конкретными и измеримыми, ориентированными во времени, достигаемыми и взаимно поддерживаемыми.

В условиях рыночных отношений с учетом постоянных изменений положения предприятия, его конкурентов, посредников, покупателей, форм финансирования и состояния отрасли, в которой работает организация, обязательной целью также является преодоление риска или рискованных ситуаций не только в настоящем, но и в будущем.

Выбор ассортиментной политики организации питания – важное условие деятельности разрабатываемого предприятия. Этот выбор зависит от предполагаемого контингента посетителей.

Необходимо привести ассортиментный минимум для данного типа разрабатываемого предприятия.

3. Схема организационной структуры предприятия, схема взаимосвязи подразделений.

Для успешного осуществления производственно-торгового процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

- выбрать рациональную структуру производства;
- расположить производственные помещения в соответствии с последовательностью технологического процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающих полуфабрикатов и продукции, излишнюю транспортировку продуктов;
- обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
- правильно разместить оборудование, в соответствии с организуемыми участками и рабочими местами по выполнению определенных технологических операций;
- рационально организовать рабочие места, установить необходимое оборудование, обеспечить инструментами и кухонным инвентарем;
- использовать различные формы разделения труда, внедрять на производстве передовые приемы и методы труда;
- создать оптимальные условия труда в производственных помещениях.

Одним из основных требований организации производства является расположение производственных помещений в соответствии с последовательностью технологического процесса.

4. Характеристика подразделений предприятия для производства и обслуживания.

Нужно указать группы помещений с указанием входящих помещений в эту группу.

Необходимо дать характеристику основных производственных помещений разрабатываемого предприятия с указанием назначения цехов, организации рабочих мест, использованного технологического, холодильного, вспомогательного оборудования, режима работы и др. Кроме того, дать характеристику помещений для посетителей, характеристику интерьера для разрабатываемого предприятия и т.д.

Например, Разрабатываемое кафе имеет неполный и законченный цикл технологических операций по приёму и хранению продуктов и сырья, их обработки изготовлению полуфабрикатов, производству готовых блюд и напитков, их реализации и организации потребления. Поэтому структура предприятия включает в себя следующие помещения:

В группу помещений для посетителей входят: вестибюль (включая гардероб, умывальную и туалеты), зал.

В группу складских помещений входят: холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов и полуфабрикатов, кладовые для сыпучих продуктов, для посуды и инвентаря, вино-водочных изделий, загрузочная.

В группу производственных помещений входят: цех доработки полуфабрикатов и обработки зелени, горячий и холодный цеха, моечные столовой, кухонной посуды, сервизная, буфет и помещение для хлеба, а также раздаточная.

Для обеспечения кондитерскими мучными изделиями предлагается кафе заключить договор со специализированным кондитерским цехом. Доставка кондитерских мучных изделий ежедневно по заявки.

Служебные и бытовые помещения включают в себя: помещения администрации, помещение персонала, гардероб для персонала с душевыми, уборные, кладовую уборочного инвентаря.

Технические помещения включают в себя: вентиляционные камеры, электрощитовую, тепловой пункт, водомерный узел.

Работа всех подразделений во многом зависит от правильной организации рабочих мест, оснащённости их соответствующим оборудованием, поэтому все цеха ресторана будут оснащены современным технологическим оборудованием как импортного, так и отечественного производства, укомплектованы инвентарем и инструментами.

Все помещения расположены по ходу технологического процесса производства, реализации и организации потребления продукции общественного питания и взаимосвязаны.

Например, Доготовочный цех предназначен для доработки мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов. В цехе желательно выделить рабочие места для доработки мясных, рыбных и овощных полуфабрикатов. При большой мощности цеха их объединяют в технологические линии, которые оснащают механическим (универсальная кухонная машина), холодильным (холодильный шкаф, секция-стол с охлаждаемым шкафом) и вспомогательным оборудованием (производственные столы со встроенными ваннами, столы для установки средств малой механизации, моечные ванны).

В цехе обработки зелени обрабатывают зеленые овощи, зелень, фрукты, ягоды, поступающие на предприятия в виде сырья, и соленья. Рабочие места оборудуют подтоварниками, стеллажами, моечными ваннами, производственными столами со встроенными ваннами, средствами малой механизации, овощерезательными машинами, механическими и ручными.

Оборудование в доготовочном цехе и цехе обработки зелени размещают с учетом обеспечения удобной работы, допустимых расстояний между рабочими местами и линиями по ходу технологического процесса. В доготовочном цехе предусматривают возможность разгрузки контейнеров с гастроемкостями. Цехи размещают на первом этаже предприятия, обеспечивая удобную связь с помещениями приема и хранения продуктов, горячим и холодным цехами, вблизи подъемников и лестниц с окнами в сторону дворового или боковых фасадов здания, с естественным освещением.

Например, Помещения для посетителей. В эту группу помещений в зависимости от типа предприятия и форм обслуживания входят: залы, аванзалы, бары, буфет, магазин кулинарии, вестибюль, включая гардероб, умывальные и уборные, помещения для отдыха потребителей, кабинет врача, помещение для официантов, помещение для хранения музыкальных инструментов, помещение совета кафе (в молодежных кафе), помещение для игр (детское кафе), помещение для отпуска обедов на дом, помещение по оказанию дополнительных услуг.

Кроме общих залов предусматривают залы диетического и специального питания, банкетные залы, VIP-залы и т. д. организуются также залы сезонного функционирования на террасах и верандах.

К помещениям для посетителей в разрабатываемом ресторане относятся: вестибюль с гардеробом, умывальной и санузлами, аванзал, зал и VIP-зал. И т.д

5. Меню предприятия.

Меню составляется с учетом типа предприятия, его специализации, режима работы, сезонности, а также ассортиментного минимума для данного типа и специализации предприятия. Количество блюд по ассортименту не должно быть меньше, чем по ассортиментному минимуму, больше допускается, если это оправдано реализованным спросом.

Необходимо представить требования к меню, его характеристику. Оформить дневное меню в виде таблицы. Наименование блюд писать полностью с указанием гарнира и соуса для каждого блюда. Если предприятие имеет фирменные блюда, то их указывают в начале меню.

При составлении меню необходимо учитывать: характер обслуживаемого контингента, тип предприятия общественного питания, метод обслуживания, материально-техническую базу, необходимость разнообразия блюд в меню одного дня по способам тепловой обработки продуктов, стоимости, сочетаемость основного продукта, гарнира и соуса в одном блюде, сочетаемость холодных и горячих блюд, квалификационный состав поваров.

Таблица _____ Дневное меню для школьной столовой на 120 мест.

№ по сборнику рецептур	Наименование блюд и напитков	Выход, г
И т.д.		

В случае составления комплексного меню для постоянного контингента посетителей, необходимо составить недельное или 2-х недельное меню.

6. Расчет основных производственных показателей и сроков окупаемости инвестиций.

Для предприятий общественного питания целесообразно определять эффективность капиталовложений. Экономическая эффективность капиталовложений - это показатель, измеряемый обычно в виде отношения объема выпускаемой продукции в денежном выражении к объему капиталовложений, обусловивших этот выпуск. Этот показатель требует доскональных и углубленных расчетов издержек предприятия.

Эффективность капиталовложений можно охарактеризовать и сроком окупаемости, который характеризует период времени, в течение которого капитальные затраты могут быть возмещены за счет получения прибыли. Расчеты можно выполнить по укрупненным показателям, которые характерны для отрасли.

Общая сумма капитальных вложений при организации предприятий общественного питания складывается из следующих элементов затрат:

- стоимости строительства здания;
- стоимости оборудования;

Определяются данные показатели в зависимости от типа и мощности предприятия общественного питания. Определять эффективность капиталовложений можно не только для предприятий с частной собственностью, но и для государственных предприятий.

Расчет производится по следующему алгоритму:

Например, Наименование и мощность предприятия - *детское кафе на 60 м*

Определение общей площади здания предприятия:

(В соответствии с СНиП 31.06.2009 норма общей площади составляет для ресторанов и столовых на сырье - 8 - 10 м² на 1 посадочное место, для кафе, закусовых 4 - 6 м² баров - 3,5 - 4 м²)

площадь составляет: $5 \times 60 = 300 \text{ м}^2$

Определение стоимости здания и оборудования, т.е. основных фондов:

Стоимость строительства примерно составляет 80 - 120 тыс. руб. 1 м² в зависимости от типа предприятия общественного питания

Стоимость здания: $80 \times 300 = 24000$ тыс. руб.

Стоимость оборудования ориентировочно составляет 30 - 40 % от стоимости строительства, т.е. $24\ 000 \times 0,3 = 7200$ тыс. руб.

Капиталовложения – это, в основном, стоимость основных фондов, которая определяется как сумма стоимости здания и стоимости оборудования :

$$K = 24000 + 7200 = 31200 \text{ тыс. руб.}$$

Количество посетителей за день определяется при разработке производственной программы предприятия, в данном случае составляет 450 чел.

Определение товарооборота за год.

$$T/O = C \times N_{\text{день}} \times T$$

где C – стоимость среднего чека (заказа) в тыс. руб

$N_{\text{день}}$ – количество посетителей за день.

T – количество дней в году, которое работает предприятие.

Товарооборот составляет: $0,25 \times 450 \times 340 = 38250 \text{ тыс. руб.}$

Определение планируемого дохода.

Он должен составлять 40 – 60 % от объема товарооборота, т.е. $D = T/O \times 0.4 - 0.6$:

$$D = 38250 \times 0,45 = 17212,5 \text{ тыс. руб.}$$

Издержки производства и обращения – 20-30% от товарооборота и составляют: $I = T/O \times 0.2 - 0.3$: $I = 38250 \times 0,2 = 7650 \text{ тыс. руб.}$

Прибыль предприятия определяется как разница между доходом и издержками, т.е. $P = D - I$; $P = 17212,5 - 7650 = 9562,5 \text{ тыс. руб.}$

Чистая прибыль с учетом выплаты налога на прибыль в размере 24 - 25 % составит: $P_{\text{ч}} = P \times 0,75$; $P_{\text{ч}} = 9562,5 \times 0,75 = 7171,9 \text{ тыс. руб.}$

Срок окупаемости определяется отношением величины капитальных вложений к прибыли.

Срок окупаемости рассчитывают по формуле $T = K / P_{\text{ч}}$,

где K – стоимость основных фондов; $P_{\text{ч}}$ – чистая прибыль; T - срок окупаемости, (месяц, год). $T = 31200 : 7171,9 = 4,4$ года или 4 года и 5 месяцев

ВЫВОД: разрабатываемое предприятие детское кафе на 60 мест при созданных условиях может окупить затраты на строительство и организацию в течение 4,4 года.

* Если срок окупаемости меньше года, то завышена средняя стоимость чека, если больше 5 – ти лет, то занижена средняя стоимость чека. Возможно и другие причины.

На основе данных расчетов можно определить основные показатели деятельности разрабатываемого предприятия, которые сводятся в таблицу.

Таблица Основные экономические показатели деятельности

Наименование показателей	Ед изм.	Значение
Капиталовложения (стоимость здания и оборудования)	тыс.руб.	
Товарооборот за год	тыс.руб	
Планируемый доход	тыс.руб	
Объем издержек производства и обращения	тыс.руб	
Чистая прибыль	тыс.руб	
Численность работников*	чел.	
Средняя заработная плата с доплатой*	тыс.руб	
Срок окупаемости	лет	

* Данные используются из пункта 8 данной курсовой

7. Организация контроля готовой продукции.

В условиях рыночной экономики главной фигурой на рынке продуктов и услуг является потребитель, который должен быть уверен в том, что реализуемая продукция не только безопасна, но и качественна – с позиций ее полезности и соблюдения норм вложения сырья.

Качество продукции – это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением (для продукции общественного питания – удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципа рационального питания).

Дать характеристику методам управления качеством (экономические; административные; социально-психологические; идеологические), факторам, оказывающим влияние на качество продукции, показателям качества продукции, видам контроля, осуществляемого на предприятиях общественного питания (входного, операционного и приемочного), органолептической оценки качества продукции.

8. Штатное расписание предприятия. Разработка должностных инструкций для работников предприятия по профессиональным стандартам.

Штатное расписание необходимо в любом разрабатываемом предприятии. Оно играет важную роль в организации деятельности предприятия поскольку отражает необходимое количество работников для функционирования разрабатываемого предприятия. Приблизительное штатное расписание приведено в таблице. Можно дополнять или убирать должности в соответствии с потребностью разрабатываемого предприятия.

Таблица Штатное расписание на мест.

Наименование должностей	Численность работников, чел.	Должностной оклад, руб.	Сумма окладов, руб.
1. Административно-управленческий персонал:			
1.1. Директор			
1.2. Бухгалтер			
1.3. Кладовщик–экспедитор			
Итого:			
2. Производственный персонал:			
2.1. Зав. производством			
2.2. Повар V			
2.3. Повар IV			
2.4. Повар III			
2.5. Кухонный работник			
Итого:			
3. Работники зала:			
3.1. Официант			
3.2. Метрдотель			

3.3. Мойщики посуды			
3.4. Гардеробщик			
3.5. Швейцар			
Итого:			
4. Прочие работники:			
4.2. Охрана			
Итого:			
Всего:			

Составить плановую смету расходов по труду на год

Таблица _____ Плановая смета расходов по труду на год

Наименование	Сумма, тыс. руб.
1. Фонд заработной платы по окладам	
2. Премияльный фонд (20%)	
3. Надбавки (10%)	
4. Выплаты компенсирующего характера (10%)	
5. Оплата за неотработанное время (10%)	
Итого фонд оплаты труда	

Основная численность персонала равна _____ чел.,

Общий фонд заработной платы за месяц составляет _____ тыс. руб.

Общие расходы по труду на год составили _____ тыс. руб.,

Средняя заработная плата работников с учетом дополнительных выплат составляет _____ тыс. руб. в месяц.

(без доплат – _____ тыс. руб)

Для рационального функционирования разрабатываемого предприятия необходимо иметь должностные инструкции на работников. Необходимо составить 3-4 инструкции для работников разрабатываемого предприятия.

Должностная инструкция. Правовое положение работника в организации регламентируется должностной инструкцией — документом, устанавливающим функции, права, обязанности и ответственность работника организации.

Порядок разработки должностных инструкций сложился достаточно давно. Формуляр итого документа и структура текста унифицированы.

Для оформления должностной инструкции используют реквизиты, которые являются обязательными для бланка, предназначенного для оформления внутренних документов. Она должна содержать наименование организации, наименование документа, дату и место его подготовки. Справа над текстом располагают гриф утверждения.

Заголовок к тексту должен быть согласован в падеже с наименованием документа (как и в других управленческих документах):

Каждый работник должен быть ознакомлен с должностной инструкцией под расписку, которую располагают на последнем листе документа, ниже подписи руководителя и виз согласования. Расписка включает в себя слова «С инструкцией ознакомлен (на)», личную подпись работника, инициалы и

фамилию, дату ознакомления.

Структура текста должностной инструкции включает в себя следующие разделы:

- общая часть (общие положения);
- функции;
- должностные обязанности;
- права;
- ответственность;
- взаимоотношения (связи по должности).

Содержание разделов излагается отдельными пунктами, которые нумеруются арабскими цифрами в рамках каждого раздела.

Основные требования к тексту должностной инструкции — это полнота определения задач, четкая формулировка функций и обязанностей. Если в должностной инструкции обязанности «формулированы в общем виде, неконкретно и обтекаемо, то этот документ является формальным и не выполняет своего назначения. Положения должностной инструкции должны конкретизировать обязанности и виды работ, выполняемых по той или иной должности, исключая их неоднозначное толкование. Глаголы следует употреблять в изъявительном наклонении: «Кондитер выполняет», «Повар - бригадир организует», «Заведующий производством составляет» и т.д.

Должностные инструкции составляются на основании Профессиональных стандартов индустрии питания.

Несмотря на то, что должностная инструкция — документ унифицированный по правилам оформления и структуре текста (разделов), в дополнение к основным разделам в должностную инструкцию могут быть включены и иные разделы.

Например, в должностную инструкцию может быть включен раздел «Оценка работы», где на основе разделов «Функции» и «Должностные обязанности» устанавливаются критерии оценки труда. К таким критериям можно отнести, например, соблюдение сроков подготовки документов и их соответствие установленным нормам, обеспечивающим юридическую силу документа.

К дополнительным разделам относится и раздел «Порядок пересмотра должностной инструкции». В нем устанавливают или срок действия инструкции (например: «Инструкция подлежит пересмотру один раз в год»), или условия пересмотра должностной инструкции, среди которых изменение организационной структуры, пересмотр штатного расписания, появление новых видов работы, ведущих к перераспределению должностных обязанностей, внедрение новых технологий, меняющих характер работы и др.

9. Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса).

Развитие персонала является одним из важнейших направлений деятельности по управлению персоналом и факторов успешной деятельности производства. При этом инвестирование в развитие кадров играет большую роль, чем инвестирование в развитие и улучшение производственных мощностей. Под развитием персонала понимается совокупность мероприятий,

направленных на повышение квалификации и совершенствование психологических характеристик работников.

Организации создают специальные методы и системы управления профессиональным развитием, подготовкой резерва руководителей, развитием карьеры.

Повышение квалификации проводится для обновления теоретических и практических знаний, умений и навыков руководителей и специалистов в соответствии с постоянно возрастающими требованиями государственных образовательных стандартов и особенностями развития производства, организуется на протяжении всей трудовой деятельности работников по мере необходимости в соответствии с установленной для каждой категории лиц периодичностью.

Стажировка — форма обучения, в процессе которого на практике закрепляются профессиональные знания, умения и навыки, полученные в результате теоретической подготовки.

Профессиональная переподготовка направлена на получение руководителями и специалистами дополнительных знаний, умений и навыков по образовательным программам, предусматривающим изучение отдельных дисциплин, разделов науки, техники и технологии, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности.

Наставничество является одним из древнейших методов передачи знаний, который и в настоящее время широко распространен в практике обучения персонала и адаптации новых сотрудников.

Обучение на рабочем месте — это эффективный способ развития сотрудников без отрыва от выполнения должностных обязанностей.

Дать характеристику методам обучения на рабочем месте, их достоинства и недостатки.

Раскрыть понятие «тренинг», «мастер – класс».

Разработать план мероприятия по проведению тренинга или мастер – класса с указанием конкретной темы по любому виду профессиональной деятельности в индустрии питания.

Заключение

В заключении указывается что выполнено в курсовой работе, какие результаты получены, как практически можно использовать материалы курсовой работы.

Объем материала заключения не менее 1 страницы.

Например, При выполнении курсовой работы была дана характеристика разрабатываемого предприятия, в том числе с указанием предоставляемых услуг, с указанием миссии и концепции разрабатываемого предприятия, разработана схема организации предприятия и схема взаимосвязи подразделений предприятия. Дана характеристика подразделений разрабатываемого предприятия для производства и обслуживания.

В процессе выполнения курсовой работы было составлено меню с учетом ассортимента минимума, произведен расчет основных производственных показателей и определен срок окупаемости инвестиций, рассмотрены вопросы

организации контроля качества готовой продукции.

Кроме того, разработано штатное расписание с учетом мощности и специализации предприятия, определена средняя заработная плата, разработаны должностные инструкции на повара холодного цеха, официанта и администратора зала, разработан план вводного инструктажа на рабочем месте.

В результате выполнения курсовой работы можно сделать следующий вывод:

Разрабатываемое предприятие (столовая) на 150 мест организована для обслуживания не постоянного контингента потребителей. Целесообразно её расположить в районе ул. Жемчужной, так как здесь имеется большой поток клиентов: гости города (автовокзал), жители микрорайона, работники офисов.

Ценовая политика умеренная, поэтому услуги столовой доступны для посетителей с малым и средним достатком, кроме того, в вечернее время можно организовать различные мероприятия для молодежи.

Разрабатываемая столовая имеет все необходимые производственные помещения, складские, технические помещения, помещения для посетителей и персонала.

В разрабатываемом предприятии механизированы трудоемкие операции технологического процесса изготовления продукции общественного питания.

Применяя рациональную форму организации труда и отдыха, работники обеспечивают бесперебойную работу по приготовлению готовой кулинарной продукции.

При разработке предприятия учтено то, что особенностью работы столовой являются большие потоки потребителей в обеденный перерыв. Поэтому для ускорения обслуживания было учтено правильное планировочное решение по размещении линии прилавков самообслуживания.

Столовая имеет все необходимые коммуникации: горячее и холодное водоснабжение, производственную и хозяйственную канализацию, отопление, электроснабжение, а также приточно-вытяжную вентиляцию с механическим приводом, тепловую завесу на входных дверях.

Для механизации погрузочно-разгрузочных и транспортных работ используются средства малой механизации; грузовые тележки, лифты, передвижные стеллажи. Для функционирования средств малой механизации при строительстве столовой не допускать перепадов уровней полов, а двери в помещениях устраивать без порогов.

Интерьер столовой способствует созданию хорошего настроения, ощущению уюта и комфорта. Интерьер столовой создан в современном стиле. Он характеризуется чёткостью стиля, лаконичностью, спокойной цветовой гаммой, обилием цветов.

Основные типы мебели: столы четырёх-, шестиместные, прямоугольные, квадратные; стулья полумягкие. В соответствии с ГОСТ "Классификация предприятий» мебель для столовой подобрана стандартная облегчённых конструкций. Столы имеют гигиеническое покрытие.

Посуда и столовые приборы: из алюминия, полуфарфоровая, фаянсовая, салфетки бумажные.

Меню вывешивается у входа в зал столовой. Это световое табло, на котором указывается наименование блюд и стоимость.

Материалы курсовой работы можно использовать для практической деятельности

Список литературы

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями на 13 июля 2015 г.)
2. ГОСТ Р 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
5. ГОСТ 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. ОТУ.
6. ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
10. ГОСТ Р 53995—2010 Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. Профессиональные стандарты индустрии питания
13. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.; изд. «Хлебпродинформ» 1996 г., 1997 г., 616 с., 560 с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников М 2007 г.
15. Санитарные правила СП 1.1.1058-01. "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". Утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 10 июля 2001 г.
16. Оборудование для предприятий общественного питания: Отраслевой каталог. «Русь» . М., 2021 - 2025 г.

17. С.М. Мальгина, Ю.Н. Плешкова «Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания». Учебник М, издательский центр «Академия», 2021 г - 320 стр
18. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова.- М.: Издательство «КНОРУС», 2022.- 322 с.
19. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Текст]: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: Издательство «РУСАЙНС», 2021. – 250 с.
20. Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 384 с.
21. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова. – 5-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 80 с.
22. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. М.: Издательский центр «Академия», 2023. – 240 с
23. интернет – ресурсы

ПРИЛОЖЕНИЕ А



Министерство образования Пензенской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Пензенской области
«Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»
/ГАПОУ ПО «ПКППиК»/

ДОПУЩЕНА К ЗАЩИТЕ

Зам. директора по УПР

_____ Ю.Н. Артамошкина.

« ____ » _____ 202 ____ г.

КУРСОВАЯ РАБОТА

на тему «тема: «Организация производства и обслуживания в ресторане высшего класса на 40 мест».

по МДК 06.01. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выполнил обучающийся группы XXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Руководитель

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Оценка _____

Дата защиты _____

Подпись _____

Пенза, 20 _____



Министерство образования Пензенской области
 Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Пензенской области
 «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»
 /ГАПОУ ПО «ПКППиК»/

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

_____ Ю.Н. Артамошкина.

« ____ » _____ 202__ г.

**Задание
 на курсовую работу**

тема: «Организация производства и обслуживания в ресторане высшего класса
 на 40 мест».

обучающейся IV курса очной формы обучения группы _____
 специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
 XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Содержание пояснительной записки

Введение

1. Характеристика предприятия. (услуги предприятия)
2. Разработка миссии и концепции, ассортиментной политики организации питания. (ассортиментный минимум)
3. Схема организационной структуры предприятия, схема взаимосвязи подразделений.
4. Характеристика подразделений предприятия для производства и обслуживания.
5. Меню предприятия.
6. Расчет основных производственных показателей и сроков окупаемости инвестиций.
7. Организация контроля готовой продукции.
8. Штатное расписание предприятия. Разработка должностных инструкций для работников предприятия по профессиональным стандартам.
 Разработка плана проведения инструктажа (тренинга, мастер-класса).

Заключение

Список литературы

Дата выдачи задания: « ____ » _____ 202__ г.

Срок сдачи обучающимся курсовой работы: « ____ » _____ 202__ г.

Задание принял к исполнению: _____ / XXXXXXXX X. X./

Руководитель курсовой работы: _____ / _____ /



Министерство образования Пензенской области
 Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
 Пензенской области
 «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции»
 /ГАПОУ ПО «ПКППиК»/

Отзыв (рецензия)
 на курсовую работу (проект) студента (ки):

обучающейся IV курса очной формы обучения группы _____
 специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
 тема: _____

_____ / _____ /
 (подпись) (Ф.И.О.)

Памятка руководителю курсовой работы.

В рецензии отражается:

- актуальность темы;
- практическая значимость;
- профессионализм выполнения;
- соответствие работы заявленной теме;
- полнота раскрытия темы;
- правильность применения профессиональной терминологии;
- наличие элементов творчества;
- уровень теоретической и специальной подготовки студента;
- соответствие оформления работы установленным стандартам и требованиям;
- достоинства и недостатки каждого раздела работы;
- допуск к защите;
- оценка работы по пятибалльной шкале.