

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра туризма и сервиса

ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ

Основы деятельности предприятий питания

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
К ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

43.03.03 – «Гостиничное дело»

**Ставрополь
2023**

УДК 640.4(072)
ББК 65.431
П12

Рецензенты:

Левушкина С.В., кандидат юридических наук, доцент, заведующий кафедрой «Проектного менеджмента» ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»;

Сериков С.С., кандидат экономических наук, доцент, кафедры «Предпринимательства и мировой экономики» ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет»

Павленко И.Г.

Основы деятельности предприятий питания: методические указания к выполнению курсового проекта / И.Г. Павленко; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : ООО «Секвойя», 2023. – 21 с.

Методические указания знакомят студентов с требованиями к оформлению, организации выполнения и порядку защиты курсового проекта по дисциплине «Основы деятельности предприятий питания». Содержатся рекомендации по работе с источниками информации, используемыми для написания курсового проекта, а также примерная тематика.

Для студентов вузов очного (заочного) отделения по специальности 43.03.03 – «Гостиничное дело» с целью формирования знаний в области социально-культурного сервиса и туризма.

Методические указания к выполнению курсового проекта по дисциплине «Основы деятельности предприятий питания» утверждено методическим советом факультета социально-культурного сервиса и туризма протоколом № 2 от 21 апреля 2023 года.

Содержание

Содержание	3
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	4
2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ.....	6
4. СОСТАВ И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	7
5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	12
5.1. Требования к оформлению курсового проекта	12
5.2. Оформление таблиц	14
5.3. Оформление рисунков и графиков	14
5.4. Оформление библиографического описания.....	14
5.5. Оформление приложений	15
5.6. Оформление цитат.....	15
5.7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы.....	15
6. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ	19
ПРИЛОЖЕНИЕ 1	20
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	21

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Курсовой проект является самостоятельным законченным научным исследованием студента, выполненным по учебному плану на 4 курсе по дисциплине «Основы деятельности предприятий питания».

1.2. В основу курсового проекта должны быть положены знания, опыт и навыки, приобретенные студентом в период обучения.

1.3. Тематика курсовых проектов утверждается кафедрой (примерная тематика в Разделе 6). Студенты выбирают темы курсовых проектов самостоятельно, руководствуясь своими научными интересами, практическим опытом и знаниями по избираемой проблеме. Преподаватели кафедры туризма и сервиса должны оказывать помощь студентам в выборе тем.

1.4. Курсовой проект должен иметь комплексный характер и отражать общий уровень теоретических знаний и практических навыков студентов по дисциплине «Основы деятельности предприятий питания».

1.5. Каждая курсовой проект должен быть сдан научному руководителю для проверки в срок, установленный кафедрой.

1.6. Курсовой проект необходимо сдать для регистрации в соответствующем журнале на кафедру туризма и сервиса.

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

2.1. Целью выполнения курсового проекта является расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний и практических навыков студентов в области деятельности предприятий питания.

2.1.1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК – 1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	ПК - 1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания	Знания: основ оценки эффективности деятельности служб, отделов предприятий питания
		Умения: учитывать параметры эффективности деятельности предприятий питания
		Навыки: реализация контроля и оценки эффективности деятельности предприятий питания
	ПК - 1.2 Осуществляет оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	Знания: осуществляет выбор методик оценки эффективности деятельности предприятий питания
		Умения: проводит оценку эффективности деятельности предприятий питания
		Навыки: оценивает результат эффективности деятельности предприятий питания

2.2. Основными задачами выполнения курсового проекта являются:

- теоретическое обоснование и раскрытие сущности основных понятий и проблем, связанных с избранной темой;
- развитие навыков самостоятельной работы с методическим материалом и литературой, сбор и анализ практического материала по теме проекта;
- овладение методиками анализа, исследования, экспериментирования по данной предметной области;
- определение путей, способов, методов решения проблем, исследуемых в рамках конкретного направления профессиональной деятельности;
- формирование научно-обоснованных выводов, предложений и рекомендаций по решению конкретных задач, рассматриваемых в проекте.

3. ТРЕБОВАНИЯ К КУРСОВОМУ ПРОЕКТУ

3.1. Проект должен иметь высокий научно-теоретический уровень, глубокий и полный анализ исследуемых проблем, основанный на логической аргументации, быть грамотно оформленной.

3.2. В проекте рекомендуется применять разнообразные методы научного исследования: анализ, синтез, наблюдения, беседы, социологические опросы, тестирование и др.

3.3. Курсовой проект должен соответствовать следующим требованиям:

- выполняться студентом самостоятельно и являться исследованием конкретной актуальной проблемы или ее части;
- степень уникальности текста курсового проекта должна составлять не менее 60% (система «Антиплагиат»);
- отражать современное состояние основного предмета исследования в научной и специальной литературе;

- содержать имеющиеся в литературе точки зрения по затронутым проблемам, с критической оценкой концепции различных авторов и собственным отношением к ним;

- базироваться на реальной собранной экономической и статистической информации, обработанной автором, с возможным использованием математического аппарата;

- содержать конкретное и точное изложение рассматриваемой проблемы, основные выводы и предложения.

3.4. Важным требованием является актуальность выбранной темы, обоснованность изложенных выводов и предложений, вытекающих из глубокого и полного анализа рассматриваемого материала.

4. СОСТАВ И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

4.1. Объем курсового проекта должен составлять 35-40 страниц машинописного текста.

4.2. Структура курсового проекта должна быть следующей:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть (разделы), подразделы, пункты, подпункты);
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения;

4.3. Титульный лист является первым листом проекта и заполняется по форме, приведенной в Приложении 1.

4.4. Содержание включает наименование всех разделов, подразделов, пунктов, подпунктов курсового проекта с указанием номеров страниц, на

которых размещается начало материала – раздела, подраздела, пункта или подпункта. Приложения также включаются в содержание, но не нумеруются.

4.5. Введение (2-3 стр.) должно содержать цели и задачи, объект и предмет исследования, оценку современного состояния решаемой научной проблемы, основание и исходные данные для написания курсового проекта, обоснование необходимости разработки темы.

Во введении дается обоснование актуальности выбранной темы; анализируется степень проработанности проблемы в трудах отечественных и зарубежных ученых; формулируются цель и задачи, предмет и объект; приводится перечень применяемых в работе методов исследования, структура и объем работы.

Цель работы – обоснованное представление об общих конечных или промежуточных результатах работы. По существу, в цели формулируется общий замысел исследования, поэтому она должна быть сформулирована кратко, лаконично и предельно точно в смысловом отношении. Достижение цели курсовой работы ориентирует обучающихся на решение выдвинутой проблемы в двух основных направлениях – теоретическом и практическом.

Задачи курсовой работы являются комплексным следствием сформулированной темы, представляют собой перечень тех конкретных поэтапных действий, которые необходимо реализовать для того, чтобы решить определенную проблему и максимально полно раскрыть предмет исследования.

При определении задач исследования, как правило, используются следующие обороты: «Согласно поставленной цели в работе сформулированы следующие задачи: – охарактеризовать (изучить, исследовать и т.п.); – выделить (обозначить, разграничить и т.п.); – описать (обосновать, доказать и т.п.); – сравнить; – оценить; – проанализировать; – разработать и т.д.».

Формулировать задачи необходимо по возможности тщательно, поскольку описание их решения составляет содержание отдельных глав и

пунктов курсовой работы и формулировки последних часто рождаются именно исходя из формулировок задач работы.

Объект исследования – это то, на что направлен процесс познания, явление (процесс), которое создает изучаемую автором проблемную ситуацию и существует независимо от исследователя.

Объектами исследования курсовой работы являются: предприятия питания (рестораны, бары, кафе, буфеты, столовые, закусочные, предприятия быстрого обслуживания, кафетерии, кулинарии).

Предмет исследования – это наиболее значимые с теоретической или практической точки зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта, которые подлежат непосредственному изучению. Предмет находится в границах объекта.

Для описания исследования обучающемуся необходимо перечислить используемые методы и методики, которые послужили инструментом для получения теоретического материала и практических результатов работы. Структура и объем работы: приводятся количество глав работы; перечисляются основные структурные элементы; указывается полный объем работы, число рисунков и таблиц, наименований в списке использованных источников.

В основной части курсовой работы должно быть полно и систематизировано изложено состояние вопроса, которому посвящено данное исследование. Предметом анализа выступают новые идеи, проблемы, возможные подходы к их решению, результаты предыдущих исследований, а также возможные пути достижения поставленных цели и задач.

Завершить основную часть желательно обоснованием выбранного направления работы.

В 1 главе проявляется умение обучающегося систематизировать существующие разработки и теории по данной проблеме, критически их осмысливать, выделять существенное, оценивать опыт других исследователей, определять главное в изученности темы с позиций

современных подходов, аргументировать собственное мнение. Теоретическая часть предполагает раскрытие детальной, достоверной и содержательной информации, соответствующей исследуемой теме, с учетом современных требований.

Поскольку в курсовой работе изучается определенная тема, то обзор работ предшественников следует делать только по вопросам выбранной темы. В обзоре литературы не нужно излагать все, что стало известно обучающемуся из прочитанного, и имеет лишь косвенное отношение к его работе. При аргументации собственного мнения не следует употреблять обороты типа «...я считаю, я думаю», подобное повествование дается от третьего лица в прошедшем времени, например: «Были исследованы, были изучены, установлены, проанализированы, сделаны выводы и т. д.». Основными источниками теоретической информации являются: указы, законы, постановления, общие и отраслевые статистические обработки и справки, материалы из книг, брошюр, газет и журнальных статей, электронных источников сетей Интернет.

При изложении спорных вопросов необходимо приводить мнения различных авторов. Если в работе критически рассматривается точка зрения какого-либо автора, при изложении его мысли следует приводить цитаты: только при этом условии критика может быть объективной. Обязательным при наличии разных подходов к решению изучаемой проблемы является сравнение рекомендаций, содержащихся в действующих инструктивных материалах и работах различных авторов. Только после проведения сравнения следует обосновать свое мнение по спорному вопросу и выдвинуть соответствующие аргументы.

Теоретическая часть является обоснованием будущих разработок, так как позволяет выбрать методологию и методику всестороннего анализа проблемы.

Основная часть состоит из трех пунктов в зависимости от темы исследования и его целей. Объем 1 главы 10-15 страниц.

Во второй главе - практической (аналитической) часть работы должна состоять из трех блоков и содержать аналитические материалы по раскрытию изучаемого вопроса в мировой практике, в практике работы отечественных отелей и предложения по внедрению (использованию) в деятельность предприятий питания региона (края). В практической части также проводится обоснование последующих разработок. От полноты этой части зависит глубина и обоснованность предлагаемых мероприятий. В третьем пункте разрабатываются предложения и рекомендация по совершенствованию деятельности исследуемого вопроса.

Предложения должны иметь возможность практического применения. Объем 2 главы 15 страниц.

4.7. Заключение (2 стр.) является завершающей частью работы, в которой обобщены основные выводы и предложения (рекомендации). Заключение должно содержать краткое обобщение основных выводов работы: раскрывается значимость рассмотренных теоретических и практических аспектов; приводятся главные выводы, характеризующие в сжатом виде итоги проделанной работы. Главные выводы должны быть четкими, содержательными, а по форме – краткими и лаконичными. При формулировании выводов необходимо прослеживать их связь с целью и задачами исследования. Важно, чтобы в выводах и предложениях (рекомендациях) нашли отражение все сформулированные во введении задачи. Пример содержания курсовой работы указан в Приложении 2.

4.8. После заключения располагается список использованных источников, который должен включать все использованные в работе источники, на которых базируется изложение темы. В него должны входить текстовые или электронные источники (законодательные и нормативные акты, документы, учебная, научная и справочная литература, статьи из научно-практических журналов, сборников трудов, материалов конференций, информация из Интернета и т.д.). Все использованные источники рекомендуется располагать в алфавитном порядке. Список литературы

должен содержать не менее 20 источников. Источники должны быть актуальными, желательно использовать источники не старше 5 лет.

По всем приводимым источникам должна иметься ссылка на них в тексте работы. Записи в списке использованных источников должны быть пронумерованы.

После номера приводят само описание издания со стандартными библиографическими требованиями: указывается автор(ы), название работы, место и год издания, том (номер журнала), страницы. Библиографические сведения указывают в описании в том виде, в каком они даны в источнике информации.

5. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

5.1. Требования к оформлению курсового проекта

5.1.1. Текст курсового проекта должен быть напечатан машинописным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через 1,5 межстрочных интервала.

5.1.2. Текст курсового проекта следует печатать, соблюдая следующие размеры полей:

- левое – 30 мм;
- правое – 10 мм;
- верхнее – 10 мм;
- нижнее – 10 мм.

5.1.3. Шрифт должен быть четким, черного цвета, средней жирности, размер шрифта – 14, Times New Roman; плотность текста – одинаковой.

5.1.4. Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения курсового проекта, разрешается исправлять, подчищая или закрашивая белой краской и нанося на том же месте исправленный текст машинописным способом или черной тушью рукописным способом.

5.1.5. Страницы курсового проекта нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию проекта, но он не нумеруется. На последующих страницах, начиная с 2-й, номер проставляют в середине верхнего поля страницы.

5.1.6. Текст основной части курсового проекта разбивается на разделы, подразделы, пункты, подпункты.

5.1.7. Разделы должны иметь сквозную нумерацию в пределах всего курсового проекта и обозначаться арабскими цифрами с точкой в конце.

5.1.8. Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номера раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела не должно быть точки, например, 1.2 (второй подраздел первого раздела).

5.1.9. Пункты нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого подраздела. Номер пункта состоит из номера раздела, подраздела и пункта, разделенных точками. В конце номера не должно быть точки, например, 1.1.2 (второй пункт первого подраздела первого раздела).

5.1.10. Заголовки разделов печатаются симметрично тексту прописными буквами. Заголовки подразделов печатают с абзаца (абзацы в тексте образуют отступом, равным 15 мм) строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы слов в заголовках не допускаются. Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Подчеркивание заголовков не допускается.

5.1.11. Слова, напечатанные на отдельной строке прописными буквами («Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованной литературы») служат заголовками соответствующих структурных частей курсового проекта.

5.1.12. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 1,5 интервала. Расстояние между заголовками раздела (главы) и подраздела – 1,5 интервала.

5.1.13. Каждый раздел (глава) и подраздел должны начинаться с нового листа. Пункты и подпункты идут по тексту.

5.2. Оформление таблиц

5.2.1. Таблицы приводятся как по тексту, так и в приложениях. Таблицы размером более 1 страницы выносятся в приложения.

5.2.2. «Таблица» и заголовок пишется по центру листа, указывается ее номер по порядку, далее через тире строчными буквами (первая прописная) пишется название таблицы.

5.2.3. Графы и столбцы должны быть прочерчены.

5.3. Оформление рисунков и графиков

5.3.1. Рисунки и графики приводятся как по тексту, так и в приложениях. Рисунки и графики размером более 1 страницы выносятся в приложения.

5.3.2. Рисунки и графики подписываются внизу, первая буква прописная, остальные строчные.

5.3.3. Слово «Рисунок» и его номер пишется под рисунком по центру, начиная с абзаца.

5.4. Оформление библиографического описания

5.4.1. Библиографическое описание использованной литературы приводится по алфавиту фамилий авторов, если авторы отсутствуют – по названиям. В списке литературы сначала указываются издания на русском языке, затем на иностранных. Порядок перечисления библиографических и прочих источников информации следующий: Федеральные законы РФ, Указы Президента РФ, Постановления Правительства РФ, решения министерств и ведомств, печатные работы (монографии, статьи, учебные пособия и т. д.), периодические издания.

Список использованной литературы

Оформление библиографического списка производится по
ГОСТ Р 7.0.100– 2018

5.5. Оформление приложений

5.5.1. В правом верхнем углу пишется слово «Приложение» и указывается его номер по порядку арабскими цифрами.

5.6. Оформление цитат

5.6.1. При использовании цитат в обязательном порядке необходимо делать ссылку на первоисточник (книгу, статью, выступление и др.).

5.6.2. Цитата приводится в кавычках. Ссылка оформляется в квадратных скобках, где указывается номер издания в списке литературы, используемый в курсовой работе, а также номер страницы, где находится цитата. Например: «Туристский экспорт – вывоз из страны туристских впечатлений, который сопровождается одновременным ввозом туристом денег в данную страну» [2].

5.6.3. При использовании мысли автора цитируемого источника, но в случае выражения этой мысли словами автора курсового проекта (студента), необходимо также ссылаться на первоисточник (*По мнению известного экономиста-международника И.Т. Балабанова,; Согласно теории А.Ю. Александровой,*).

5.7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

а) основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — 3-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2020. - 416 с. -

ISBN 978-5-394-03803-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091555>

2.Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. -

ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474>

3.Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2019. - 88 с. - ISBN 978-5-7782-3822-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1866053>

4.Давыдович, А. Р. Экономика и организация деятельности предприятий питания : учебное пособие / А.Р. Давыдович. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 221 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1058945. - ISBN 978-5-16-015822-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1058945>

5.Джабоева, А. С. Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие / А. С. Джабоева, М. Ю. Тамова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 256 с. - ISBN 978-5-9776-0219-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1179530>

6.Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - ISBN 978-5-9776-0199-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/933888>

7.Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. — (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1211780>

8.Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. -

- Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141777>
9. Курочкин, А. А. Оборудование предприятий общественного питания в тестовых заданиях : учебное пособие / А. А. Курочкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. - 124 с. - ISBN 978-5-9729-1023-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1902209>
10. Любецкая, Т. Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 140 с. - ISBN 978-5-394-03380-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1081805>
11. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3983-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1818803>
12. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е. А. Рубина, В. Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093>
13. Фридман, А. М. Основы экономики, менеджмента и маркетинга предприятия питания : учебник / А. М. Фридман. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 229 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI: <https://doi.org/10.12737/7170>. - ISBN 978-5-369-01516-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2051246> (дата обращения: 22.08.2023).
14. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2019. - 134 с. - ISBN 978-5-7782-3992-0. - Текст

: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870476> (дата обращения: 22.08.2023).

15. Фридман, А. М. Экономика предприятия общественного питания : учебник / А. М. Фридман. - 4-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 462 с. - ISBN 978-5-394-05336-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2085961> (дата обращения: 22.08.2023).

б) дополнительная литература:

1. ЭБС "Znanium": Фридман А.М. Экономика предприятия общественного питания: учебник / Фридман А.М. - М.: Дашков и К, 2019. - 464 с.- Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415286>

2. ЭБС "Znanium": Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания: Уч. / Под ред. В.М. Позняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2019 - 336 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=367398>

3. ЭБС «Znanium»: Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса: учеб. пособие / Федцов В.Г., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2019. - 248 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

4. Сурков, И. В. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В. М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/824. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1939097> (дата обращения: 22.08.2023).

10. Современный ресторан (периодическое издание)

11. Общепит: Бизнес и искусство (периодическое издание)

12. Гостиничное дело.Комплект (периодическое издание)

6. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

1. Особенности создания и управления предприятиями общественного питания.
2. Выбор стратегии развития на предприятии общественного питания.
3. Конкурентоспособность предприятия общественного питания: методология оценки и направления повышения.
4. Корпоративная культура в системе менеджмента предприятия общественного питания.
5. Оптимальные решения при регулировании размещения предприятий общественного питания.
6. Совершенствование организационной структуры управления предприятия общественного питания.
7. Управление деятельностью предприятия общественного питания в кризисных ситуациях.
8. Управление ассортиментной политикой предприятия общественного питания.
9. Управление торгового - технологическим процессом на предприятии общественного питания и его оптимизация.
10. Управление рекламной деятельностью предприятия общественного питания.
11. Совершенствование культуры обслуживания предприятия общественного питания
12. Корпоративный стиль предприятия общественного питания как фактор повышения эффективности.
13. Управление инвестиционной деятельностью предприятия общественного питания и ее эффективность.
14. Разработка бизнес-плана инновационно-инвестиционного проекта по перспективному развитию предприятия с учетом его стратегии и тактики в современных условиях.
15. Аутсорсинг – современная методология создания конкурентоспособных организаций.
16. Управление материально-технической базой на предприятиях общественного питания.
17. Разработка кадровой политики предприятия общественного питания.
18. Совершенствование технологии набора и отбора персонала в организацию.
19. Повышение конкурентных преимуществ предприятия общественного питания за счет улучшения кадрового потенциала.
20. Управление мотивацией персонала на предприятии общественного питания.
21. Предприятия общественного питания как специфический объект хозяйствования.

Оформление титульного листа курсового проекта

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Ставропольский государственный аграрный университет

Кафедра «Туризм и сервис»

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине «ОСНОВЫ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ»

на тему: «_____»

Выполнил:
студент группы _____ курса _____
Ф.И.О.

Научный руководитель
к.э.н., доцент
Павленко И.Г.
Проект защищен с оценкой

«___» _____

Ставрополь, 2022

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	
РАЗДЕЛ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ	
1.1. История развития, понятие и особенности	
1.2. Технология работы.....	
1.3. Правила и стандарты	
РАЗДЕЛ 2. МЕТОДИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ	
2.1. Мировой опыт (примеры)	
2.2. Отечественные технологии	
2.3. Технологии и организация	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	