

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

Институт экономики, финансов и управления в АПК

Кафедра международного бизнеса и туризма

Методические указания
по выполнению и защите курсовой работы по дисциплине
«Основы деятельности предприятий питания»
для студентов очной и заочной формы направления подготовки
43.03.03 «Гостиничное дело»
(профиль «Сервис гостинично-ресторанных, спортивных,
развлекательных комплексов»)

Ставрополь 2026

Содержание

1.	Цели и задачи работы	3
2.	Рекомендуемые темы курсовых работ	5
3.	Требования к структуре работы	7
4.	Требования к оформлению работы.....	8
5.	Список рекомендованных основных и дополнительных источников литературы.....	17
6.	Требования к защите работы	21
7.	Критерии оценки работы.....	22
	Приложения.....	24

1. Цели и задачи работы

Целью курсовой работы является систематизация, закрепление и расширение теоретических и практических знаний по конкретной дисциплине, а также применение этих знаний для решения конкретной научной или практической задачи. В процессе выполнения курсовой работы студент должен продемонстрировать умение самостоятельно анализировать научную литературу, проводить исследования, делать выводы и оформлять результаты своей работы в соответствии с установленными требованиями.

Курсовая работа позволяет оценить уровень усвоения студентом учебного материала, его способность к самостоятельной работе, умение логически мыслить и аргументировать свою точку зрения. Она является важным этапом в подготовке будущего специалиста, поскольку формирует навыки, необходимые для успешной профессиональной деятельности.

Курсовая работа является самостоятельным законченным научным исследованием студента, выполненным по учебному плану на 4 курсе по дисциплине «Основы деятельности предприятий питания». В основу курсовой работы должны быть положены знания, опыт и навыки, приобретенные студентом в период обучения.

Тематика курсовых работ утверждается кафедрой. Студенты выбирают темы курсовых работ самостоятельно, руководствуясь своими научными интересами, практическим опытом и знаниями по избираемой проблеме. Преподаватели кафедры туризма и сервиса должны оказывать помощь студентам в выборе тем.

Курсовая работа должна иметь комплексный характер и отражать общий уровень теоретических знаний и практических навыков студентов по дисциплине «Основы деятельности предприятий питания». Курсовая работа должна быть сдана научному руководителю для проверки в срок, установленный кафедрой. Курсовую работу необходимо сдать для

регистрации в соответствующем журнале на кафедре международного бизнеса и туризма.

Целью выполнения курсовой работы является расширение, систематизация и закрепление теоретических знаний и практических навыков студентов в области деятельности предприятий питания.

Основными задачами выполнения курсовой работы 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 работы;
- овладение методиками анализа, исследования, экспериментирования по данной предметной области;
- рассмотреть современные тенденции и инновации в области деятельности предприятий питания;
- определение путей, способов, методов решения проблем, исследуемых в рамках конкретного направления профессиональной деятельности;
- провести контроль и оценку эффективности деятельности предприятий питания
- формирование научно-обоснованных выводов, предложений и рекомендаций по решению конкретных задач, рассматриваемых в курсовой работе.

В процессе написания курсовой работы студент учится самостоятельно планировать свою деятельность, определять цели и задачи исследования, выбирать методы и инструменты для их достижения. Он приобретает навыки работы с научной литературой, умение отбирать, анализировать и систематизировать информацию, а также оформлять результаты своей работы в соответствии с установленными требованиями.

Курсовая работа позволяет студенту продемонстрировать свои знания и навыки, полученные в ходе изучения учебной дисциплины, а также применить их для решения конкретных практических задач. Успешное выполнение курсовой работы свидетельствует о готовности студента к проведению самостоятельных исследований и решению профессиональных задач в будущем.

В конечном итоге, курсовая работа является не только формой контроля знаний студента, но и важным инструментом его профессионального развития. Она позволяет ему приобрести необходимые навыки и опыт для успешной работы в выбранной сфере деятельности, а также способствует формированию его как компетентного и ответственного специалиста.

2. Рекомендуемые темы курсовых работ

Выбор тем курсовых работ осуществляется студентами из утверждённого кафедрой перечня по инициативе самого студента при условии обоснования актуальности и соответствия профилю подготовки. Закрепление выбранных тем за конкретными студентами и назначение научных руководителей оформляется протоколом заседания кафедры на основе письменных заявлений студентов с учётом научных интересов и учебной нагрузки преподавателей.

1. Организация системы внутреннего контроля на производстве (кухне) ресторана: методика и практика.
2. Координация работы службы обслуживания (зала) и производства как фактор повышения эффективности ресторана.
3. Управление логистикой и контроль деятельности отдела снабжения на предприятии общественного питания.
4. Оценка эффективности работы службы маркетинга и продаж в сетевом кафе.

5. Контроль качества и анализ эффективности работы отдела качества (технолога) на предприятии питания.
6. Координация деятельности вспомогательных служб (уборка, инженерная служба) и её влияние на операционную эффективность ресторана.
7. Система контроля товарных запасов и её роль в управлении эффективностью отдела складского хозяйства.
8. Управление эффективностью работы бара как отдельного подразделения в структуре ресторана.
9. Методы оценки эффективности службы приема и обработки заказов (в т.ч. через онлайн-агрегаторы).
10. Контроль финансовых потоков и оценка эффективности работы бухгалтерии (финансового отдела) предприятия питания.
11. Разработка и внедрение системы KPI для различных департаментов современного ресторана.
12. Сравнительный анализ методик оценки эффективности деятельности подразделений предприятия питания (зарубежный и отечественный опыт).
13. Бенчмаркинг как инструмент оценки эффективности служб предприятия питания на примере конкурентов.
14. Использование метода ABC-анализа для оценки эффективности ассортиментной политики и работы отдела закупок.
15. Оценка экономической эффективности внедрения энергосберегающего оборудования в деятельность технических служб.
16. Методика оценки эффективности инвестиций в модернизацию конкретного подразделения (на примере кухни или отдела).
17. Разработка сбалансированной системы показателей (BSC) для управления эффективностью сети кафе.
18. Оценка эффективности использования трудовых ресурсов в различных службах предприятия питания.

19. Особенности координации и контроля деятельности служб в предприятиях питания при отелях (room service, ресторан отеля, мини-бар).
20. Анализ эффективности работы подразделений в формате кухни доставки.
21. Управление эффективностью франчайзингового предприятия питания: контроль стандартов и показателей.
22. Специфика оценки эффективности служб на предприятии общественного питания социальной направленности (столовая, буфет).
23. Координация деятельности подразделений в условиях сезонного кафе или летней веранды.
24. Анализ эффективности работы служб в контексте внедрения концепции "food court".
25. Внедрение ERP-системы для повышения координации и контроля деятельности всех служб предприятия питания.
26. Использование CRM-системы для оценки эффективности работы отдела продаж и маркетинга.
27. Технологии анализа больших данных (Big Data) для оценки эффективности меню и работы производственного отдела.
28. Автоматизация системы контроля расхода сырья и её влияние на эффективность работы производства.
29. Роль систем видеонаблюдения и аналитики в контроле эффективности работы зала и персонала.
30. Оценка эффективности внедрения системы управления безопасностью пищевой продукции (НАССР) на уровне отдельных служб.

3. Требования к структуре работы

Объем курсовой работы должен составлять 35-40 страниц машинописного текста. Структура курсовой работы должна включать следующие элементы:

- титульный лист (Приложение 1);
- содержание (оглавление);
- введение;
- основную часть;
- заключение с указанием основных результатов работы;
- список использованных источников литературы;
- приложения (при необходимости).

Важным этапом подготовки курсовой работы является разработка плана курсовой работы. Основной задачей плана является структурирование работы, формулировка заголовков глав и разделов курсовой работы. Названия глав формулируются на основании вопросов, подлежащих разработке. Подобный подход обеспечивает выполнение требования к курсовой работе о соответствии ее содержания теме. Аналогичный подход применим к формулировке разделов глав, которые должны раскрывать содержание каждой главы по тому заголовку, в котором они сформулированы. Практика показывает, что наиболее характерными ошибками при разработке плана являются:

1. Совпадение названия глав (разделов) с темой курсовой работы (главы).
2. Названия глав (разделов) не раскрывают реального содержания темы курсовой работы (главы) и относятся к другой области знаний (дисциплине).

Обе ошибки недопустимы, особенно вторая, поскольку она приводит к несоответствию содержания курсовой работы ее теме.

4. Требования к оформлению работы

Курсовая работа оформляется в соответствии с общими правилами оформления научно-исследовательских работ.

Титульный лист курсовой работы содержит следующие элементы: полное наименование вышестоящего органа (Министерство сельского

хозяйства Российской Федерации), университета (федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет» института / факультета и кафедры, название дисциплины; тему курсовой работы (проекта); сведения об исполнителе (Ф.И.О. обучающегося, группа, подпись); сведения о преподавателе (Ф.И.О., ученая степень, ученое звание); наименование места и год выполнения; сведения о регистрации на кафедре, количество баллов (по БРС) и оценка (переведенная в пятибалльную систему), даты и подписью ведущего преподавателя.

Содержание (Оглавление) включает порядковые номера и наименование структурных элементов курсовой работы с указанием номера страницы, на которой они помещены.

Введение характеризует:

- актуальность темы исследования - обоснование теоретической и практической важности выбранной для исследования проблемы;
- цель и задачи курсовой работы (проекта) - краткая и четкая формулировка цели проведения исследования и нескольких задач, решение которых необходимо для достижения поставленной цели;
- предмет исследования - формулировка конкретного вопроса или анализируемой проблемы;
- объект исследования;
- методы исследования (желательно);
- структуру работы - краткое содержание глав и параграфов основной части работы.

Последовательность рубрик должна соответствовать приведенному перечню, наименование каждой рубрики выделяется в тексте жирным шрифтом.

Работа должна иметь высокий научно-теоретический уровень, глубокий и полный анализ исследуемых проблем, основанный на логической аргументации, быть грамотно оформленной. В курсовой работе

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

Курсовая работа должен соответствовать следующим требованиям:

- выполняться студентом самостоятельно и являться исследованием конкретной актуальной проблемы или ее части;
- степень уникальности текста курсовой работы должна составлять не менее 25% (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.

Использование обучающимся технологий искусственного интеллекта для генерации текста и / или повышения его оригинальности признается некорректным заимствованием за исключением случаев, когда в рамках выбранной темы по согласованию с ведущим преподавателем предусматривается возможность использования технологий искусственного интеллекта при выполнении курсовой работы. При этом, обучающийся обязан: указать во введение, в каких разделах курсовой работы и в связи с чем были использованы технологии искусственного интеллекта; в тексте курсовой работы сделаны сноски с указанием, что материал был подготовлен с использованием технологий искусственного интеллекта.

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

Титульный лист является первым листом курсовой работы и заполняется по форме, приведенной в Приложении 1.

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов, пунктов, подпунктов курсовой работы с указанием номеров страниц, на которых размещается начало материала – раздела, подраздела, пункта или подпункта. Приложения также включаются в содержание, но не нумеруются.

Введение (2-3 стр.) характеризует:

- актуальность темы исследования - обоснование теоретической и практической важности выбранной для исследования проблемы;
- цель и задачи курсовой работы - краткая и четкая формулировка цели проведения исследования и нескольких задач, решение которых необходимо для достижения поставленной цели;
- предмет исследования - формулировка конкретного вопроса или анализируемой проблемы;
- объект исследования;
- методы исследования (желательно);
- структуру работы - краткое содержание глав и параграфов основной части работы.

Последовательность рубрик должна соответствовать приведенному перечню, наименование каждой рубрики выделяется в тексте жирным шрифтом.

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 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.

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 12-15 страниц.

Во второй главе - аналитической работы должна содержаться характеристика объекта, аналитические материалы по раскрытию изучаемого вопроса в мировой практике (национального уровня), практики работы отечественных предприятий, проблематику предмета. Объем 2 главы 10 страниц

В третьей главе - практической части приводятся предложения по внедрению (использованию) в деятельность предприятий питания региона, 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.

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 проследить 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.

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 15 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.

В списке использованных источников литературы должны быть представлены основные источники по теме:

- нормативно-правовые документы (ГОСТы, кодексы, стандарты, законы);
- учебники и учебные пособия;
- отраслевые периодические издания;
- научные статьи, монографии и материалы научных конференций;

- интернет-ресурсы (официальные сайты организаций, базы данных и т.д.)

- материалы лабораторных и полевых исследований;

- данные, собранные во время практик.

Список должен содержать не менее 10 современных источников, изученных обучающимися (преимущественно даты издания не более 5 лет относительно года написания курсовой работы, кроме исторических вопросов).

На основные приведенные в списке источники должны быть ссылки в тексте курсовой работы. Они проставляются в квадратных скобках с указанием номера источника, под которым он значится в списке литературы.

Приложения - вспомогательные иллюстративно-графические, табличные, расчетные и текстовые материалы, которые нецелесообразно (объем более 1 страницы) приводить в основном тексте курсовой работы (проекта).

Курсовая работа должна быть напечатана на стандартном листе писчей бумаги в формате А4 с соблюдением следующих требований:

- поля: левое - 30 мм, правое - 15 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм;

- шрифт размером 14 пт, гарнитурой Times New Roman;

- межстрочный интервал - полуторный;

- отступ красной строки - 1,25;

- выравнивание текста - по ширине.

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

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

Оформление таблиц

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

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

Графы и столбцы должны быть прочерчены.

Оформление рисунков и графиков

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

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

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

5. Список рекомендованных основных и дополнительных источников литературы

Учебная литература по дисциплине служит основой для подготовки обучающихся к занятиям, выполнения самостоятельных работ и написания курсовой работы. С этой целью преподавателю необходимо сформировать для студентов список основной и дополнительной литературы, соответствующий современному состоянию науки и требованиям профессиональных стандартов.

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», 2025. - 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°», 2025. - 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, 2024. - 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, 2024. - 560 с.

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°», 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. Требования к защите работы

В целях выполнения требований по хранению курсовых работ (проектов) законченная и оформленная в соответствии с установленными требованиями курсовая работа (проект) и сопроводительный материал предоставляется преподавателю для защиты в распечатанном виде.

Курсовая работа (проект) допускается к защите при выполнении следующих условиях:

- степень оригинальности текста курсовой работы (проекта) не ниже 25% для работ, выполненных обучающимися по образовательным программам бакалавриата и специалитета, не ниже 35% - по образовательным программам магистратуры;

- наличия рецензии преподавателя, принимающего курсовую работу (проект) (Приложение 3).

Защита курсовых работ (проектов) относится к промежуточной аттестации и проводится в конце семестра. Защита курсовых работ (проектов) назначается кафедрой, дирекцией/деканатом вносится в расписание промежуточной аттестации и отражается в расписании учебных занятий.

Защиту курсовых работ (проектов) проводит ведущий преподаватель, а в случае возникновения спорных ситуаций создается комиссия, в состав которой входит заведующий кафедрой и преподаватели кафедры.

Защита работы проходит в форме публичного выступления (5-7 мин.) с представлением результатов работы в виде презентации (5-7 слайдов) и ответов на вопросы преподавателя/комиссии (5 мин).

Для защиты курсовой работы обучающийся готовит текст доклада. В тексте выступления отражается:

- актуальности выбранной темы;
- цели и основные задачи курсовой работы;
- основное содержание курсовой работы;
- основные выводы и практические рекомендации.

7. Критерии оценки работы

Выполненная и защищенная курсовая работа (проект) оценивается в соответствии с учетом балльно-рейтинговой системы оценивания и критериями оценки, которые указаны в рабочей программе дисциплины.

В соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов, обучающихся по образовательным программам высшего образования курсовую работу необходимо оценить по следующим критериям с учетом установленных максимальных баллов:

Критерий	Максимальное значение в баллах	Набранных баллов
Оформление курсовой работы/проекта	10	
Содержание курсовой работы/проекта	60	
Защита курсовой работы/проекта	30	
ИТОГО	100	

Содержание критериев оценки курсовой работы:

1. Оформление курсовой работы:

-10 баллов - курсовая работа соответствует всем требованиям к ее оформлению. При оформлении курсовой работы использовались современные средства визуализации информации.

-5 баллов - курсовая работа частично соответствует требованиям к ее оформлению, представленный материал проиллюстрирован не качественно. При оформлении курсовой работы современные средства визуализации информации не использовались.

2. Содержание курсовой работы:

-60 баллов - в курсовой работе подобраны необходимые информационные источники, информация использована корректно, все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов приведены достаточные обоснования;

-40 баллов - в курсовой работе подобраны не все необходимые информационные источники, информация использована не везде корректно,

не все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов не приведены достаточные обоснования;

-20 баллов - в курсовой работе отсутствуют некоторые разделы, или их название не отвечает содержанию.

3. Защита курсовой работы:

-30 баллов - студент продемонстрировал полное понимание всех положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на все вопросы, заданные преподавателем;

-20 баллов - студент продемонстрировал понимание основных положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на большую часть вопросов, заданных преподавателем;

-10 баллов - студент дал недостаточно полные ответы на вопросы, на некоторые из них дал ошибочные ответы или не ответил.

Перевод оценки из 100-бальной в пятибалльную систему оценки знаний осуществляется следующим образом:

-89-100 - оценка «отлично»,

-77 - 88 баллов - оценка «хорошо»,

-65 - 76 баллов - оценка «удовлетворительно»,

-менее 64 баллов - оценка «неудовлетворительно».

При неудовлетворительной оценке курсовой работы обучающийся имеет право на повторную защиту после доработки и внесения исправлений.

У обучающегося, не сдавшего в установленный срок курсовую работу и/или не защитившего её по неуважительной причине, образуется академическая задолженность.

Оценка за курсовую работу фиксируется в зачетной книжке обучающегося и в электронной ведомости. Распечатанный и подписанный оригинал ведомости храниться в деканате факультета/института в соответствии со номенклатурой дел и сроками хранения документов 5 лет.

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**
**«СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
Институт экономики, финансов и управления в АПК
Кафедра международного бизнеса и туризма

Курсовая работа

**По дисциплине «Наименование»
Тема: «Название»**

Выполнил:

Студент __ курса ____ группы
ФИО

Направление подготовки: _____

Форма обучения: _____

Проверил:

уч. степень, должность

ФИО _____

Зарегистрирована

« ____ » _____ 20 ____ г.

Критерий	Максимальное значение в баллах	Набранных баллов
Оформление курсовой работы (проекта)	10	
Содержание курсовой работы (проекта)	60	
Защита курсовой работы (проекта)	30	
ИТОГО	100	

Оценка « _____ » Дата _____ Подпись _____

Ставрополь, 20 ____

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИССЛЕДОВАНИЯ [НАЗВАНИЕ ТЕМЫ]	6
1.1. Понятие и сущность [ключевого понятия]	6
1.2. Основные подходы к изучению [предмета исследования]	9
1.3. Нормативно-правовая база, регулирующая [область исследования]	12
ГЛАВА 2. АНАЛИЗ [ПРЕДМЕТА ИССЛЕДОВАНИЯ] НА ПРИМЕРЕ [КОНКРЕТНОГО ОБЪЕКТА/ПРОЦЕССА]	15
2.1. Характеристика объекта исследования	15
2.2. Методика и инструменты анализа	18
2.3. Результаты анализа и выявленные проблемы	22
ГЛАВА 3. РАЗРАБОТКА ПРЕДЛОЖЕНИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ [ОБЛАСТИ ИССЛЕДОВАНИЯ]	28
3.1. Направления оптимизации [процесса/явления].....	28
3.2. Практические рекомендации и программа их внедрения.....	32
3.3. Оценка результатов внедрения предложений	36
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	40
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	42
ПРИЛОЖЕНИЯ	46

Кафедра международного бизнеса и туризма

РЕЦЕНЗИЯ
на курсовую работу

Тема _____

Обучающийся (Ф.И.О.) _____

Курс _____ Группа _____

Преподаватель (Ф.И.О.) _____

Выполнение общих требований к курсовой работе (проекту)

1	Объем работы соответствует установленным требованиям	Да/нет
2	Степень оригинальности курсовой работы (проекта) соответствует установленным требованиям	Да/нет (указать %)

Критерии оценивания курсовой работы (проекта)

Критерии	Количество баллов	Содержание критерия оценки	Итоговый балл
Оформление курсовой работы (проекта)	10	Курсовая работа соответствует всем требованиям к ее оформлению. При оформлении курсовой работы использовались современные средства визуализации информации.	
	5	Курсовая работа частично соответствует требованиям к ее оформлению, представленный материал проиллюстрирован не качественно. При оформлении курсовой работы (проекта) современные средства визуализации информации не использовались.	
Содержание курсовой работы (проекта)	60	В курсовой работе подобраны необходимые информационные источники, информация использована корректно, все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов приведены достаточные обоснования.	
	40	В курсовой работе подобраны не все необходимые	

		информационные источники, информация использована не везде корректно, не все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов не приведены достаточные обоснования.	
	20	В курсовой работе отсутствуют некоторые разделы, или их название не отвечает содержанию.	
Защита курсовой работы (проекта)	30	Студент продемонстрировал полное понимание всех положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на все вопросы, заданные преподавателем.	
	20	Студент продемонстрировал понимание основных положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на большую часть вопросов, заданных преподавателем.	
	10	Студент дал недостаточно полные ответы на вопросы, на некоторые из них дал ошибочные ответы или не ответил.	
ИТОГО:			<i>Указывается итоговый балл по всем критериям</i>

Рекомендации:

Ведущий преподаватель _____ / _____
 (ФИО) (подпись)