

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:10:43

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования и Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»


колледж коммерции, технологий и сервиса

**Методические указания по выполнению курсовой работы для
студентов специальности 43.02.14 Гостиничное дело
ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников
службы питания»**



Методические указания по выполнению курсовой работы разработаны в соответствии с Положением об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) (протокол ученого совета КГУ от 30.08.2017 г. № 1).

Автор составитель:
преподаватель
(должность, ученая степень и ученое звание)



(подпись)

Т.В. Бысова
(инициалы, фамилия)

Методические указания по выполнению курсовой работы рассмотрены на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса (протокол от 25.06.2021 г. № 11).

Председатель ПЦК



(подпись)

В.И. Негребецкая
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Характеристика структурных элементов курсовой работы	5
3. Методические рекомендации по оформлению текста курсовой работы	11
4. Критерии оценки курсовой работы	16
5. Список рекомендуемых источников	18
6. Приложения	20

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы для студентов специальности 43.02.14 Гостиничное дело по ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» составлены в соответствии с требованиями ФГОС в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Целями выполнения курсовой работы являются:

- более глубокое овладение знаниями;
- формирование умений осуществлять поиск, обобщать, анализировать необходимую информацию;
- привитие интереса к исследовательской деятельности;
- формирование умений самостоятельной работы;
- овладение умениями последовательного обоснованного изложения своих мыслей;
- выработка умений анализировать сложные явления.

Выполнение курсовой работы в рамках изучения ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания» направлено на приобретение обучающимися практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Планирование, организация и контролирование деятельности сотрудников и потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

ВД 2	Организация, осуществление и контролирование специальных видов услуг, стилей и методов обслуживания службы питания гостиничного комплекса для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Изложение материала курсовой работы должно носить проблемный характер.

Кроме того, при написании курсовой работы следует активно использовать региональный компонент, привлекая для сравнения и анализа официальные материалы, публикуемые Курским областным комитетом государственной статистики, а также Законы Курской области, Постановления Правительства Курской области по вопросам туризма и гостиничного сервиса. Кроме того,

необходимо активно использовать материалы официальных сайтов предприятий гостиничного сервиса, расположенных в городе Курске.

Общими требованиями к курсовой работе являются:

- целевая направленность;
- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументов;
- краткость и четкость формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций;
- грамотность оформления.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна содержать следующие обязательные составные части:

1. Заявление (Приложение 2)
2. Задание (Приложение 3)
3. Титульный лист (Приложение 4)
4. Содержание (Приложение 5)
5. Введение
6. Основная часть (2 раздела)
7. Заключение
8. Список использованных источников
9. Приложения (бланки документов)

Текст курсовой работы должен быть четко структурирован и по возможности не выходить за пределы требуемого объема.

Таблица 1 – Структура и объём курсовой работы

Наименование разделов	Объем в страницах
Введение	2-3
Теоретическая часть (1 раздел)	9-10
Практическая часть (2 раздел)	13-15
Заключение	2-3
Список использованных источников	не менее 20 источников
Итого	30-35
Приложения	в соответствии с темой

Введение

Во введении обучающийся обязательно должен обосновать **актуальность избранной темы курсовой работы**. Для этого следует показать суть проблемной ситуации, с которой сталкиваются предприятия гостиничной индустрии, из чего будет видна важность темы курсового исследования. При этом можно использовать региональный компонент, материалы периодической печати и научных дискуссий. Например, для характеристики актуальности темы можно использовать следующую фразу: «Этими обстоятельствами обусловлен выбор темы курсовой работы» или «Вышеуказанные положения определяют актуальность и значимость выбранной темы курсовой работы».

Затем определяется **цель работы** с ее расчленением на комплекс взаимосвязанных **задач**, подлежащих решению в процессе выполнения курсовой работы. При этом можно использовать следующие фразы: «Цель курсовой работы состоит в обобщении теоретических вопросов... и разработке решений проблем..., обеспечивающих эффективное функционирование предприятия индустрии гостеприимства в условиях конкурентной среды. В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи:

- изучить теоретические и методические основы...
- выявить роль и место ... в системе гостиничного бизнеса
- определить факторы, влияющие на качество...
- провести комплексный анализ деятельности предприятия гостиничной индустрии...

- охарактеризовать применяемую в России практику ведения гостиничного дела...
- изложить сущность методов работы гостиничных предприятий...
- охарактеризовать методические подходы к обоснованию оптимальной работы гостиниц города...
- разработать план ... для конкретного предприятия
- определить направления повышения эффективности...

Таким образом, цели курсовой работы обычно перечисляются (изучить..., описать..., установить..., выяснить... и т.д.).

Далее во введении **формулируются объект и предмет исследования.** Объектом исследования является конкретное предприятие, а предмет исследования определяется в названии темы курсовой работы.

Затем определяется **информационная база курсового исследования,** которая объединяет плановые материалы предприятия, документы гостиничного учета, гостиничной хозяйственной и другой отчетности. Следует грамотно перечислять наименования использованных документов, обращая внимание на правильность указания кодов документов по общероссийским классификаторам управленческой документации, а также периодов времени, к которым они относятся.

Далее указываются **использованные студентом методы исследования.** Например: «В процесс выполнения курсовой работы для решения поставленных вопросов применены различные приемы и методы исследований: монографический, логический, статистический, аналитический, графический и т.д.»

Заключительным элементом введения может быть **краткая характеристика структуры работы.** Например: «Курсовая работа содержит введение, два раздела, заключение, список использованных источников в количестве..., приложение в количестве..... Работа выполнена на ... страницах печатного текста».

Основная часть курсовой работы

Курсовая работа должна содержать 2 раздела, каждый из которых в свою очередь делится на подразделы.

Раздел 1 работы носит общетеоретический характер и представляет собой обзор и оценку литературных источников по теме работы (законодательные и нормативные акты, официальные документы, монографии, статьи, учебные пособия). Следует делать обязательные ссылки на источник информации, указывая в конце цитаты в квадратных скобках номер источника литературы и той страницы, на которой содержится цитируемая фраза.

Раздел 1 может характеризовать основные понятия гостиничной индустрии, все виды услуг, экономические показатели гостиничной индустрии, а также характеристику факторов, влияющих на величину спроса на гостиничные услуги.

Раздел 2 работы носит практический, проектный, расчетно-конструктивный характер. Первый подраздел посвящается организационной характеристике объекта исследования – местоположение, отрасль, организационно-правовая форма, состав учредителей, виды деятельности и др. В работе основное внимание уделяется изучению видов деятельности и услуг, относящихся к теме исследования.

Во втором разделе должны описываться результаты проведенного исследования и возможные направления повышения эффективности работы предприятия в соответствии с тематикой курсовой работы.

Именно разработка таких предложений и рекомендаций будет свидетельствовать о практической значимости проведенного исследования.

Обязательным для курсовой работы является логическая взаимосвязь между разделами и последовательное развитие основной темы на протяжении всей работы.

Заключение

В этой части работы обучающийся должен показать, как выполнены те цели и задачи, которые поставлены перед выполнением курсовой работой во введении.

В заключении логически последовательно излагаются выводы и предложения, к которым пришел обучающийся в результате курсового исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности разработок.

Выводы и предложения пишутся в виде тезисов, по пунктам, и должны отражать основные выводы по теории вопроса, по проведенному анализу результатов деятельности предприятия, а также по всем предлагаемым направлениям ее совершенствования. Таким образом, в заключении формулируются краткие выводы по каждому из разделов курсовой работы. Следует избегать изложения теоретического материала из первого раздела.

Список использованных источников

Библиографический список – это элемент библиографического аппарата, который содержит библиографические описания использованных источников и помещается после заключения. Такой список составляет одну из частей курсовой работы и отражает самостоятельную творческую работу студента.

Этот список необходим для подтверждения правильности теоретических и практических выводов и предложений студента, целесообразности выбора использованных в курсовой работе методов проведенного исследования. В список использованных источников должны быть включены только те источники информации, которые были непосредственно использованы студентом и на которые имеются ссылки в тексте курсовой работы.

Список использованных источников в курсовой работе необходимо приводить в алфавитном порядке. При этом по каждому источнику отражаются фамилия и инициалы автора, полный заголовок книги или статьи, место издания, наименование издательства, год издания и нумерации страниц. Однако,

необходимо отметить, что в начале списка необходимо помещать законодательные и нормативные акты, затем в алфавитном порядке учебная и периодическая литература, в конце списка – сайты и интернет-ресурсы, содержащие официальную и достоверную информацию.

Рекомендации по оформлению списка использованных источников рассмотрены ниже на конкретных примерах:

1. Федеральный закон РФ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» №132-ФЗ от 24.11.1996 (с изменениями и дополнениями) // Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»;

2. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] Открытая база ГОСТов // Режим доступа: [http:// standartgost.ru](http://standartgost.ru) свободный;

3. Вернева Ю. Домашние питомцы: путешествуем вместе // Гостиничное дело. – 2016. – №8. [Электронный ресурс] Режим доступа: [http:// panor.ru/magazines/ gostinichnoe-delo/numbers/79980.html](http://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo/numbers/79980.html) свободный;

4. Кусков А.С. Гостиничное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кусков А.С. – Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. – 328с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/939>. – ЭБС «IPRbooks», по паролю.

5. Михайлов С.А. Модернизация управления качеством гостиничных услуг как инструмент устойчивого развития гостиничного комплекса // Вестник Адыгейского государственного университета. Серия 5: Экономика. – 2012. – №1. – С.273-280.

6. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: учебное пособие / А.В.Сорокина. – М.: ИНФРА-М, 2011. – 304с.

7. Прием, размещение и выписка гостей: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / М.А.Ехина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 304с.

8. Интернет-издание в сфере гостиничного сервиса «Командировка.ру» [Электронный ресурс] Режим обращения www.komandirovka.ru свободный;

9. Сайт гостиницы «Престиж» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.prestigekursk.ru свободный;

10. Электронная туристическая библиотека «Все о туризме» [Электронный ресурс] Режим доступа: http://tourlib.net/statti_tourism/gost_biznes.htm свободный.

Список использованных источников должен составляться единообразно, нумерация делается сплошной от первого до последнего названия.

Приложения

В курсовой работе обязательно должны быть приложения. Они содержат справочный материал, служащий исходной базой для иллюстрирования материала курсовой работы и проведенного исследования.

В приложении следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст, такие как фотографии, таблицы и рисунки, превышающие одну страницу.

Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и номера арабскими цифрами и иметь тематический заголовок. Заголовок печатается по центру и выделяется полужирным шрифтом. В тексте на все приложения даются ссылки.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ТЕКСТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Текст курсовой работы печатается на компьютере на стандартных листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки. По всем четырем сторонам листа оставляются поля: с левой стороны – 30 мм, с правой – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Абзац – 1,25 см.

Текст должен быть изложен с помощью односторонней печати на компьютере, междустрочный интервал – 1,5, шрифт Times New Roman (размер ос-

нового текста – 14 пт, размер шрифта внутри таблиц, рисунков, приложений – 12 пт).

Выравнивание текста – по ширине, без отступов.

Автоматическая расстановка переносов не предусмотрена.

Каждая структурная часть курсовой работы оформляется с новой страницы. Наименования структурных частей в тексте курсовой работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ») печатаются прописными (заглавными) по центру строки, без подчеркивания. Точка в конце наименования не ставится.

Расстояние между заголовком и текстом составляет 2 интервала, а между заголовками раздела и подраздела – 1 интервал.

Например:

1 Теоретические аспекты функционирования службы питания

1.1 Состав и роль службы питания в гостинице

Перенос слов в заголовках глав и подпунктов не допускается.

Основную часть курсовой работы следует делить на разделы, подразделы. Разделы, подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела разделенные точкой.

Пример – 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.

После номера раздела, подраздела в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов (размер шрифта 16 пт), подразделов (размер шрифта 14 пт) печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел начинается с новой страницы, а начало каждого подраздела пишется на той же странице, что и предыдущий подраздел, при условии, что на этой странице размещается после заголовка не менее 3-х строк текста.

Нумерация страниц работы должна быть сквозной, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется. Нумерация начинается с «СОДЕРЖАНИЯ» (т.е. со страницы 2).

Не принято писать в работе «я думаю», «я предлагаю» и т.п. Излагать материал рекомендуется от первого лица множественного числа («по нашему мнению» или «мы предлагаем»).

Внутри подразделов могут быть приведены перечисления.

Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте курсовой работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ъ, ы, ь).

В курсовой работе используются, как правило, ссылки в квадратных скобках, арабской цифрой, которые содержат указание на порядковый номер источника в перечне использованных источников и номер страницы, например: [23, с.50], [23, с.50-53].

Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «...в подпунктах 2.2.», «...на рисунке 8», «в приложении 9» и т.п.

К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

На рисунки, расположенные в основной части курсовой работы, делается обязательная ссылка:

- в круглых скобках, например: Спрос на услуги в 2019 году увеличился (Рисунок 1);

- в виде оборота, например: Как видно из рисунка 8, спрос на услуги увеличился на 10%;

- в приложении (например: Динамика увеличения спроса на дополнительные услуги представлена на рисунке в Приложении 1).

Например:

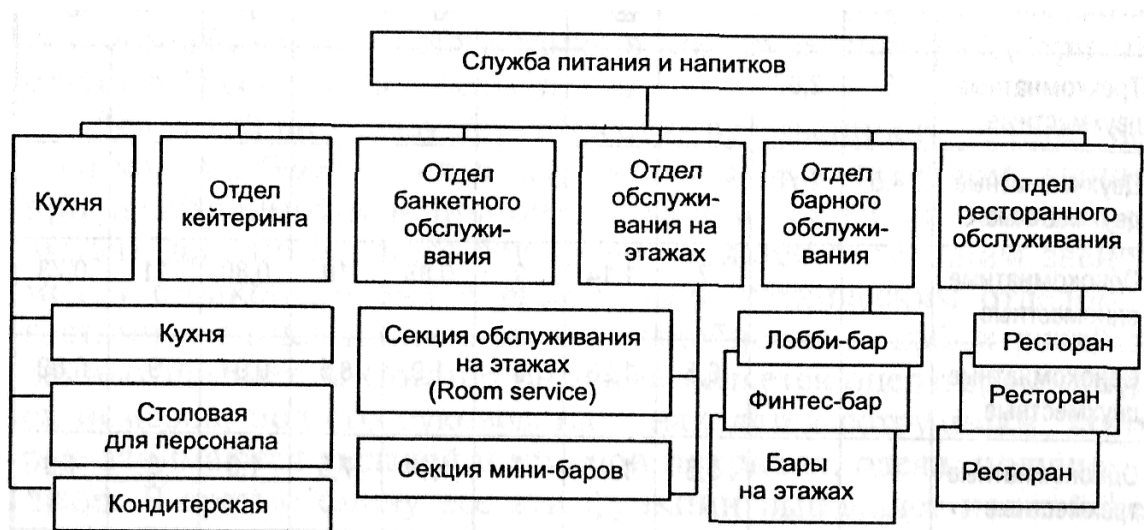


Рисунок 1 - Типовая структура службы питания и напитков крупного отеля

Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части курсовой работы (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.).

Рисунок имеет подрисуночный текст – название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Этапы предоставления гостиничных услуг). Не рекомендуется выделение надписи жирным шрифтом или курсивом.

Цифровой материал, результаты расчетов и анализа, как правило, оформляются в виде таблиц, включаемых как в основную часть курсовой работы (выравнивание по центру), так и в приложения. На каждую таблицу в тексте должна быть сделана ссылка (например: Данные таблицы 2 показывают..., Результаты спроса по сезонам представлены в таблице 3...).

Над таблицей слева помещается надпись «Таблица...» с указанием ее номера (знак № и точка не ставятся), после знака – пишется тематический заголовок с прописной (заглавной) буквы, без подчеркивания. Точка в конце заголовка не ставится.

Нумерация таблиц должна быть сквозной в пределах всей текстовой части курсовой работы (например: Таблица 1, Таблица 2 и т.д.). Не предусматривается графа «№ п/п».

Таблица 1 – Цены на номера различных категорий в гостинице «Соловьиная роща»

Категория	Цена, руб./сутки	
	1 чел	2 чел
Стандарт	2600	-
Студия	4200	4400
Люкс	5800	6000
Апартаменты	8500	8700

В случае переноса таблицы на другой лист заголовок таблицы не дублируется, а в левом верхнем углу указывается: «Продолжение таблицы...», строка с нумерацией граф дублируется при ее наличии.

При большом количестве таблиц часть из них следует оформлять в виде приложений.

Формулы размещаются отдельными строками и нумеруются сквозной нумерацией. Номер проставляется арабскими цифрами с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках. После формулы ставится запятая и с новой строки после слова «где» идет расшифровка каждого обозначения.

Например:

Коэффициент загрузки номерного фонда позволяет определить использование номерного фонда и обычно рассчитывается в процентах:

$$K_3 = \frac{ПН}{НФ} \times 100\% \quad (1)$$

где ПН – число проданных номеров;

НФ – число номеров, предложенных к продаже.

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяются запятой. Размеры прописных букв и цифр формул – 6-8 мм, строчных 3-4 мм, индексы и показатели в 1,5-2 раза меньше буквенных обозначений. Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы оставляется свободной одна строка.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка *«отлично»* выставляется если:

1. Показана и обоснована актуальность проводимого исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования в отношении конкретного гостиничного предприятия.
5. Список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе. В тексте имеются ссылки на литературные источники.
6. Имеется необходимый иллюстративный материал.

Оценка *«хорошо»* выставляется если:

1. Показана и обоснована актуальность проводимого исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.

4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования в отношении конкретного гостиничного предприятия.

5. Список использованных источников не полностью отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе

6. Содержание и результаты исследования доложены недостаточно четко.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если к курсовой работе имеются замечания по содержанию и по глубине проведенного исследования со стороны научного руководителя, работа написана неубедительно, приложения не соответствуют тематике курсовой работы.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется, если курсовая работа имеет много замечаний от рецензента, работа написана непоследовательно, нелогично, приложения не соответствуют тематике курсовой работы.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные источники:

1. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>.

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433890>.

3. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433891>.

4. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437755>.

Дополнительная литература:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 414 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04897-1. <https://www.biblio-online.ru/viewer/9E061508-836A-4A56-92F1-428AB79D2918#page/1>

3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6.

4. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 163 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04253-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/4EFBEF2D-2F5D-48E0-9618-FB231CDC7AD4#page/1>

5. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04464-5. <https://www.biblio-online.ru/viewer/89847F9B-2EAD-4972-B611-E2A761DC6AAC#page/1>

Нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 О защите прав потребителей
2. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от 04.10.2012)
3. "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 N 31 (ред. от 10.06.2016) "О введении в действие санитарных правил"
5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования;
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;
8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
9. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.

Интернет - ресурсы:

1. Booking.com – Официальный сайт / booking.com
2. www.delinform.ru – Delinform – Интернет-журнал деловой информации для ритейлеров, рестораторов и отельеров
3. www.4p.ru – Маркетинг журнал 4P;
4. www.horeca-magazine.ru – Ежедневный информационный деловой журнала «Horeca-magazine»;
5. www.mavriz.ru – журнал «Маркетинг в России и за рубежом»
6. <http://prohotel.ru> – портал про гостиничный бизнес;
7. www.frontdesk.ru – сообщество профессионалов гостиничного бизнеса.

Примерная тематика курсовых работ по ПМ.02 «Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания»

1. Организация работы службы питания в гостинице.
2. Анализ стандартов службы питания в гостиничном комплексе.
3. Анализ торговых и производственных помещений службы питания.
4. Анализ стандартов подготовки и обслуживания потребителей службы питания.
5. Анализ профессиональных программ для выполнения регламентов службы питания.
6. Деятельность службы питания во взаимодействии с другими службами гостиничного комплекса.
7. Организация приёма-фуршета в ресторане гостиницы на 120 гостей по поводу открытия филиала банка.
8. Методы совершенствования подготовки и организации работы службы Рум сервис.
9. Оптимизация подготовки и организации работы баров, кафе, службы питания.
10. Организация и проведение банкета «Свадьба» на 60 гостей в ресторане гостиницы.
11. Банкет-чай в ресторане гостиницы на 40 гостей в честь приезда делегации женщин из Финляндии.
12. Банкет за столом на 120 гостей в ресторане гостиничного комплекса по поводу юбилея фирмы.
13. Организация и проведение тематического мероприятия «Любимый город» на 240 гостей, в честь 990-й годовщины Курска.
14. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» на 82 человека в ресторане гостиничного комплекса

15. Планирование деятельности сотрудников службы питания.
16. Стимулирование деятельности сотрудников службы питания.
17. Предоставление услуг питания в номерах
18. Проблемы совершенствования контроля в службе питания гостиницы
19. Характер и содержание труда руководителя службы питания.
20. Владение профессиональной этикой персонала службы питания.
21. Конфликты в системе управления службой питания
22. Отбор кадров и набор персонала в службу питания гостиничного комплекса
23. Совершенствование организацией труда в службе питания предприятия гостиничного сервиса.
24. Оценка результатов деятельности персонала службы питания.
25. Специфика услуг питания в средствах коллективного размещения
26. Организация выездного обслуживания работниками службы питания гостиницы
27. Характеристика производства в службе питания гостиницы
28. Применение маркетинговых приемов в ресторанном сервисе
29. Современные формы обслуживания, применяемые в ресторанах гостиничных комплексов
30. Организация питания в гостиницах и гостиничных комплексах

Директору колледжа

студент (ки) группы _____

специальности _____

(ФИО полностью)

Заявление

Прошу утвердить тему курсовой работы на _____ учебный год:

(название темы без сокращений)

“ _____ ” _____ 20__г.

(подпись студента)

Руководитель
курсовой работы

(подпись)

(расшифровка подписи)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

Рассмотрено на заседании
ПЦК общеобразовательных дисциплин,
технологии и сервиса
Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.
Председатель ПЦК _____.

«Утверждаю»
Директор колледжа

«__» _____ 20__ г.

Задание
для курсовой работы

По МДК02.01: Организация и контроль текущей деятельности сотрудников
службы питания

Студента: _____
(Ф.И.О. полностью)

Курса _____ группы _____

Специальности: 43.02.14 Гостиничное дело
(шифр и наименование специальности)

Тема курсовой работы: _____

Перечень подлежащих разработке вопросов:

ВВЕДЕНИЕ

1 Теоретические аспекты предоставления услуг службой питания
гостиницы

1.1 Виды и классификация услуг питания

1.2

1.3

2

2.1

2.2

2.3

2.4

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Дата выдачи _____

Руководитель курсовой работы

Срок окончания _____

_____ / _____

СОГЛАСОВАНО

Представитель предприятия:

_____ (организация)

_____ «__» _____ 20__ г.
(должность, И.О. Фамилия) (подпись)

М.П.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

КУРСОВАЯ РАБОТА

По МДК02.01: Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания.

По теме

_____ (тема)

Выполнил(а)
студент(ка) группы
очной формы обучения
специальности 43.02.14
Гостиничное дело
(ФИО студента)

Руководитель _____
(И.О. Фамилия)

_____ (подпись, дата)

Курсовая работа защищена с оценкой _____
«__» _____ 201__ г.

_____ (Подпись руководителя)

г. Курск, 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 Теоретические аспекты предоставления услуг службой питания гостиницы	
1.1 Виды и классификация услуг питания	
1.2	
1.3	
2 Анализ деятельности ГК «Аврора»	
2.1 Анализ деятельности и организационно-управленческая характери- стика ГК «Аврора»	
2.2	
2.3	
Заключение	
Список использованных источников	
Приложения	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

(Ф.И.О. полностью)

(шифр и наименование специальности)

(тема курсовой работы)

(руководитель)

1. Системно и последовательно ли работал студент над заявленной темой?
 Да Нет
2. Проявлял ли самостоятельность, творчество в процессе работы?
 Да Нет
3. Какова глубина проработки проблемы исследования?
 Оптимально Достаточно Недостаточно
4. Уровень выполнения исследования в практической части работы?
 Оптимально Достаточно Недостаточно
5. Представил ли материалы, подтверждающие его практическую деятельность?
 Да Нет
6. Своевременно ли выполнял работу согласно этапам календарного плана?
 Да Нет

Показал ли студент при выполнении курсовой работы сформированность следующих общих и профессиональных компетенций:

1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивый интерес к ней:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
2. Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество:
 Оптимально Достаточно Недостаточно

3. Умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
4. Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
5. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
6. Осуществлять профессиональную деятельность в условиях обновления ее целей, содержания смены технологий, изменения нормативно-правовой базы:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
7. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
8. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
9. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
10. Соответствует ли работа требованиям, предъявляемым к курсовой работе по специальности:
 Да Нет

Курсовая работа

(Ф.И.О. студента полностью)

заслуживает оценки _____

Руководитель _____
 (подпись)

_____ (расшифровка подписи)

« ____ » _____
 (число) (месяц) (год)