

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

БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

Проектирование предприятий общественного питания

Квалификация
Бакалавр
для набора 2019 года

Методические указания по выполнению курсового проекта – Уфа: Башкирский кооперативный институт (филиал) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации», 2019. – 26 с.

Методические указания по выполнению курсового проекта по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленность (профиль) программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1332.

Методические указания по выполнению курсового проекта:

обсуждены и рекомендованы к утверждению кафедрой гуманитарных и естественнонаучных дисциплин Башкирского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации» от 14.03.2019, протокол № 12.

Заведующий кафедрой
гуманитарных и
естественнонаучных дисциплин



Рашитова Л.К.

одобрены Учебно-методическим советом Автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации».

СОДЕРЖАНИЕ

	ВВЕДЕНИЕ	3
1.	ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	3
2.	ТЕМАТИКА КУРСОВОГО ПРОЕКТА	5
3.	ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	6
4.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	7
5.	ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА	9
6.	ПРОВЕРКА, ЗАЩИТА КУРСОВОГО ПРОЕКТА	10
7.	ПРИЛОЖЕНИЯ	12

ВВЕДЕНИЕ

Курсовой проект по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» выполняется в соответствии с учебным планом подготовки бакалавров направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Курсовой проект - это самостоятельное исследование, выполненное обучающимся под руководством преподавателя, освещающее один из актуальных вопросов дисциплины, завершающееся защитой полученных результатов.

При выполнении курсового проекта обучающиеся должны применять знания, приобретенные при изучении дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Оборудование предприятий общественного питания» и других дисциплин. При оформлении текста курсового проекта обучающийся должен продемонстрировать навыки работы на персональном компьютере (выполнение графических иллюстраций, статистическая обработка полученных данных, выполнение чертежей и т.д.).

Данный курсовой проект является основой для выпускной квалификационной работы.

Настоящие методические указания устанавливают содержание курсового проекта и последовательность его выполнения.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Целью курсового проекта является систематизация, закрепление и углубление теоретических знаний и практических навыков обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

Задачей курсового проекта является выявить способность обучающегося к самостоятельной работе и степень усвоения пройденных разделов курса, а также умение работать с литературными источниками, обобщать и анализировать данные, делать выводы. Важной целью курсового проекта является также дальнейшее развитие логического и научного мышления обучающегося, приобретение им навыков самостоятельного решения практических вопросов, умению четко и грамотно излагать свои мысли, производить обработку материалов исследования и делать выводы по результатам выполненного проекта.

В результате изучения дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» и написания курсового проекта обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения:

Коды компетенции	Результаты освоения ООП ВО	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Знать: методы и способы получения, хранения и переработки информации, структуру локальных и глобальных компьютерных сетей Уметь: соблюдать основные требования информационной безопасности при решении профессиональных задач, решать стандартные задачи профессиональной деятельности с применением информационно-коммуникационных технологий Владеть: навыками применения специальных и прикладных программных

		средств
ПК 27	способностью контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания	Знать: структуру производства предприятий питания, его оперативное планирование и организацию; проектирование и реконструкцию предприятий питания Уметь: разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятия питания Владеть: умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвует в планировке и оснащении предприятий питания
ПК 28	готовностью осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов)	Знать: методы поиска, выбора и использования информации в области проектирования предприятий питания, основы проектирования и реконструкцию предприятий питания Уметь: проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, умеет читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов); разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания Владеть: компьютерными программами, составлением технического задания на проектирование предприятия питания малого бизнеса
ПК 29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	Знать: правила составления проектной документации Уметь: вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования Владеть: методиками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта

2. ТЕМАТИКА КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Тематика курсовых проектов предусматривает разработку вопросов, имеющих научную направленность и представляющих практическую значимость.

Объектами исследования могут быть самые различные предприятия общественного питания как открытого, так и закрытого типа: столовые, рестораны, бары, кафе, шашлычные, кофейни, закусочные, пельменные, блинные.

Выбор темы курсового проекта является ответственным этапом в учебе студента. При этом должны быть учтены не только актуальность темы исследования, но и возможность выполнения практической части курсового проекта.

Тему курсового проекта студент выбирает самостоятельно. Тематика курсовых проектов представлена в приложении А. Темы являются индивидуальными для каждого студента и не могут повторяться.

В соответствии с научными интересами, опытом работы, исходными материалами, студент может предложить свою тему курсового проекта не включенную в перечень, обосновав при этом актуальность и целесообразность ее разработки.

После выбора темы студент сообщает об этом преподавателю, являющемуся научным руководителем по курсовому проекту и получает лист задания (Приложение Б)

Научный руководитель осуществляет контроль за ходом и своевременным выполнением курсового проекта, оказывает студенту консультативную помощь в составлении плана курсового проекта, освоении методик исследований, обработке собранных литературных данных и результатов собственных исследований, проверяет содержание проекта, оценивает обоснованность сделанных выводов и правильность технического оформления текста проекта.

Студент обязан выполнять все указания научного руководителя.

Курсовой проект должен быть выполнен и представлен к защите в срок, установленный учебным графиком. В противном случае студент не допускается к сдаче экзамена по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» за соответствующий курс.

3. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Порядок выполнения обучающимися курсового проекта включает в себя следующие этапы:

- изучение настоящих методических указаний;
- выбор темы курсового проекта и его согласование с преподавателем кафедры
- заполнение листа задания;
- формулировку цели, задач и составление плана курсового проекта;
- подбор, изучение и анализ содержания литературных источников;
- написание литературной части (литературного обзора) работы;
- сбор и обобщение материалов исследования;
- выполнение и написание теоретической и расчетной части работы, проведение анализа полученных результатов;
- формулирование заключения;
- оформление списка использованных источников;
- выполнение графического материала в виде чертежей в программах Компас или Autocad;
- подготовку к защите курсового проекта;
- защиту курсового проекта.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Содержание курсового проекта должно соответствовать названию его темы. Общий объем курсового проекта составляет 30-40 страниц машинописного текста.

Структура курсового проекта представлена в приложении В. Структура работы, может быть частично изменена в подпунктах, в зависимости от выбранной темы, после согласования с руководителем курсового проекта.

Титульный лист является первым листом курсового проекта и заполняется согласно форме оформления, которое указано в приложении Г.

Содержание включает в себя наименование всех разделов, подразделов, пунктов и подпунктов с указанием нумерации страниц, на которых начинается изложение материала отдельных глав и разделов.

Введение является вступительной частью курсового проекта, которое содержит краткое обоснование выбора темы проекта, ее теоретическую и практическую значимость, актуальность. Во введении дается краткая оценка современного состояния изучаемой проблемы, формулируются цели и задачи проекта, определяется объект и предмет исследования.

Введение должно быть кратким (но не менее 2-3 страниц машинописного текста).

Основная часть проекта состоит из двух глав и имеет объем не менее 30 страниц машинописного текста.

Первая глава основной части курсового проекта является теоретической частью, включающей систематизированное изложение состояния вопроса по теме проекта на основе обзора литературных источников, перечисленных в списке использованной литературы. Эта глава должна иметь название, отражающее существо изложенного в нем материала. Глава может содержать в своем составе ряд разделов.

В обзоре литературы рассматриваются теоретические вопросы проектирования различных типов предприятий общественного питания.

Написание первого раздела основной части курсового проекта проводится после подбора, систематизации и обработки литературы по выбранной теме. Подборку литературы следует начинать с просмотра библиотечных каталогов (в том числе и электронных), а также изучения реферативных и научно-практических журналов, монографий, учебников, справочников, нормативных документов, статистических данных. Работу над литературными источниками необходимо начинать с изучения законов РФ, учебников, учебных пособий, нормативных документов, статей в журналах.

При этом следует помнить, что самая последняя информация по теме исследования может быть получена из журналов, статистических сборников и сборников научных трудов по материалам конференций. Журнальные статьи целесообразно подбирать по годовичному перечню, публикуемому в последнем номере журнала каждого года. В библиотеке БКИ имеются периодические журналы, в которых публикуются результаты последних исследований по проблемам проектирования предприятий общественного питания.

Обзор данных литературы по изучаемой проблеме позволяет найти пути решения поставленных в курсовом проекте целей и задач и выявить умение студента анализировать и обобщать имеющиеся в литературных источниках данные.

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

Объем литературного обзора (теоретической части) не должен превышать 10 страниц машинописного текста.

Основные вопросы раскрываемые в теоретической главе:

– характеристика типа проектируемого предприятия общественного питания, где описывается характеристика предприятия согласно классификации, планируемое его месторасположение, организационная структура предприятия;

– характеристика проектируемого цеха предприятия общественного питания с раскрытием его назначения, месторасположения, оснащения современным технологическим оборудованием, а также оснащения рабочих мест. Описание технологических линий и выполняемых операций в проектируемом цехе.

– архитектурно-строительное решение проектируемого цеха, где представлено краткое описание материалов используемых при внутренней отделке цеха, подвод коммуникаций, инженерно-техническое обеспечение цеха (водоснабжение и канализация, система освещения и электроснабжения, отопления и холодоснабжения).

В расчетной части проекта рассматриваются расчеты проектирования конкретного цеха с указанием количества посадочных мест в торговом зале. В целом расчетная часть – это самостоятельное практическое исследование студента включающее в себя:

– разработку меню предприятия. На основе меню предприятия выполняются расчеты пропускной способности торгового зала, определение общего количества блюд и составляется производственная программа проектируемого цеха. Далее производится расчет сырьевой ведомости проектируемого цеха с указанием нормативных документов поступающего сырья;

– расчет численности производственных работников;

– расчет и подбор основного и вспомогательного оборудования;

– расчет, подбор и компоновку оборудования в проектируемом цехе.

На основании данных расчетов и компоновки оборудования в цехе выполняются чертежи формата А1 трех видов: общий вид цеха, продольный и поперечные разрезы цеха.

Заключение является логическим следствием, вытекающим из курсового проекта. Заключение должно быть кратко и четко сформулировано и представлять собой основные выводы, вытекающие из результатов анализа и обобщения данных, приведенных в курсовом проекте.

Заключение должно состоять из 4-5 пунктов, общим объемом в одну страницу машинописного текста.

В список использованных источников включаются все печатные и рукописные материалы, использованные студентом при выполнении и написании курсового проекта.

Список использованных источников должен насчитывать не менее 10-20 источников цитируемых за последние пять лет.

В приложении выносятся графический материал, объемные таблицы, при наличии схема производственных потоков.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Курсовой проект оформляется в виде текстового документа - пояснительной записки на листах формата А4 и графической части - 3 листов формата А1 – общего вида цеха, поперечного и продольного разреза цеха. Шрифт текста Times New Roman, размер 14, интервал – полуторный. Также работа может содержать графики, таблицы, схемы. В начале работы следует привести содержание с указанием номеров страниц начала разделов. Каждый раздел и подраздел должен иметь номер и заголовок. Нумерация таблиц и рисунков в работе – сквозная.

Пояснительная записка выполняется в рамке, с указанием наименования кафедры.

В конце работы следует привести список используемых источников, оформленный согласно ГОСТ 7.1-2003.

Оформление списка используемой литературы

1. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.1078-01: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003.
2. Санитарные правила и нормы. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1324-03: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003
3. Санитарные правила и нормы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 1079-01: утв. Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003
4. ГОСТ 50647-2010 «Общественное питание. Термины и определения» / Госстандарт России. - М.: Из-во стандартов, 2012.
5. ГОСТ Р 50763-2007 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению» / Госстандарт России. - М.: Из-во стандартов, 2010.

6. ПРОВЕРКА, ЗАЩИТА КУРСОВОГО ПРОЕКТА И КРИТЕРИИ ЕГО ОЦЕНКИ

В установленный срок обучающийся сдает работу на кафедру на проверку преподавателю. При наличии положительного заключения курсовая работа допускается к защите.

Если в результате проверки обнаружатся ошибки, неполный объем или низкое качество оформления, то работа возвращается на доработку.

После внесения студентом всех исправлений, преподаватель ставит на титульном листе свою подпись, что означает допуск к защите.

Защита курсового проекта обучающимся проводится на заседании комиссии кафедры. Она может проводиться в виде презентации с использованием компьютерной техники. Обучающийся излагает сущность (цель и наиболее важные результаты, выводы и предложения) курсового проекта в течение 5 минут и отвечает на вопросы комиссии. Комиссия сразу же после защиты сообщает студенту оценку, поставленную за его работу.

Оценкой «отлично» оценивается курсовой проект, который по содержанию и оформлению полностью соответствует настоящим методическим рекомендациям. Курсовой проект содержит грамотно и логически изложенный теоретический материал, а также проект конкретного типа предприятия общественного питания с заданным числом посадочных мест, подкрепленный соответствующими технико-экономическими пояснениями. Выводы соответствуют содержанию проекта. Список использованной литературы включает 10-20 источников. На проект имеется отличная рецензия преподавателя, обучающийся при защите курсового проекта показывает глубокие знания вопроса исследования.

Оценкой «хорошо» оценивается курсовой проект, который по содержанию в целом отвечает требованиям, что и проект, определяемый оценкой «отлично». Однако по работе имеются либо отдельные недостатки по содержанию (не полностью выполнены отдельные разделы работы предприятия общественного питания, выводы по работе не конкретны), либо погрешности в оформлении. Список использованной литературы 10-15 источников. На проект имеется хорошая рецензия преподавателя, при защите студент без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы.

Оценкой «удовлетворительно» оценивается курсовой проект, имеющий ряд недочетов: неполный и разрозненный литературный обзор без анализа собранных данных,

непоследовательное изложение материала, не выполнены отдельные разделы проекта предприятия общественного питания, имеются существенные недостатки в оформлении проекта. Список использованной литературы включает менее 10 источников. В рецензии преподавателя имеются замечания по отношению обучающегося к выполнению курсового проекта и по его содержанию. При защите обучающийся показывает недостаточное знание изучаемой проблемы.

Оценкой «неудовлетворительно» оценивается курсовой проект, который не соответствует требованиям настоящих методических рекомендаций. В работе предоставлен крайне слабый обзор очень ограниченного количества литературных источников, не выполнены основные разделы работы, выводы носят поверхностный характер, имеются стилистические неточности, орфографические ошибки, список использованной литературы оформлен с нарушениями требований ГОСТ 7.1-2003. В отзыве преподавателя имеются критические замечания. При защите обучающийся плохо или вообще не отвечает на поставленные вопросы.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ ПРОЕКТОВ

1. Разработка проекта холодного цеха на 50 посадочных мест в ресторане
2. Разработка проекта птицепопьевого цеха на 80 посадочных мест в кафе при игровом клубе
3. Разработка проекта холодного цеха в суши-баре на 25 посадочных мест
4. Разработка проекта холодного цеха на 45 посадочных мест в кафе - молодежное
5. Разработка горячего цеха на ... посадочных мест в детском кафе
6. Разработка проекта мясо-рыбного цеха в столовой при санатории на 110 посадочных мест
7. Проектирование горячего цеха в столовой при дошкольном учреждении на ... посадочных мест
8. Проект мучного цеха в ресторане французской на 55 посадочных мест
9. Проект горячего цеха в кафе на 65 посадочных мест
10. Проект холодного цеха в мясном ресторане на ... посадочных мест
11. Проект холодного цеха в кафе-мороженое на 48 посадочных мест
12. Разработка проекта мучного цеха на 30 посадочных мест
13. Разработка проекта горячего цеха в пиццерии на 60 посадочных мест
14. Разработка проекта мясо-рыбного цеха при производстве полуфабрикатов на 45 посадочных мест
15. Разработка проекта холодного цеха в ресторане на 65 посадочных мест
16. Разработка проекта горячего цеха в столовой на 55 посадочных мест
17. Разработка проекта холодного цеха в кафе на ... посадочных мест
18. Разработка проекта мучного цеха в столовой на 30 посадочных мест
19. Разработка проекта горячего цеха кафе на 35 посадочных мест
20. Разработка проекта мучного цеха в ресторане на 45 посадочных мест
21. Разработка проекта овощного цеха на предприятии с полным производственным циклом, на 150 посадочных мест
22. Разработка проекта кондитерского цеха в столовой на 50 посадочных мест
23. Разработка проекта рыбного цеха в ресторане на 35 посадочных мест
24. Разработка проекта мучного цеха в кафе на 60 посадочных мест
25. Разработка холодного цеха в кафе на ... посадочных мест
26. Проект мучного цеха в столовой при промышленном предприятии на 120 посадочных мест
27. Разработка проекта холодного цеха в кафе при гостинице на 30 посадочных мест
28. Разработка проекта холодного цеха в кафе на 40 посадочных мест
29. Разработка проекта горячего цеха на 50 посадочных мест в ресторане
30. Разработка проекта мясного цеха в кафе на 65 посадочных мест
31. Разработка проекта кондитерского цеха мощностью 0,5 тонн в сутки
32. Проектирование горячего цеха в закусочной на 25 посадочных мест
33. Проектирование холодного цеха в закусочной на ... посадочных мест
34. Разработка проекта доготовочного цеха в шашлычной на ... посадочных мест
35. Разработка проекта горячего цеха в шашлычной на ... посадочных мест
36. Проектирование горячего цеха кофейни на ... посадочных мест
37. Разработка проекта доготовочного цеха пельменной на ... посадочных мест
38. Разработка проекта мучного цеха пельменной на ... посадочных мест;
39. Проектирование доготовочного цеха блинной на ... посадочных мест
40. Разработка проекта мучного цеха пельменной на ... посадочных мест
41. Разработка проекта доготовочного цеха общедоступной столовой на ... посадочных

- мест
42. Разработка проекта горячего цеха общедоступной столовой на ... посадочных мест
 43. Разработка проекта холодного цеха общедоступной столовой на ... посадочных мест
 44. Проектирование доготовочного цеха в столовой при банке на ... посадочных мест
 45. Проектирование горячего цеха в столовой при банке на ... посадочных мест
 46. Проектирование холодного цеха в столовой при банке на 55 посадочных мест
 47. Разработка проекта мясорыбного цеха в столовой при производственном предприятии на ... посадочных мест
 48. Разработка проекта овощного цеха в столовой при производственном предприятии на ... посадочных мест
 49. Разработка проекта горячего цеха в столовой при производственном предприятии на ... посадочных мест
 50. Разработка проекта холодного цеха в столовой при производственном предприятии на ... посадочных мест
 51. Разработка проекта мучного цеха в столовой при производственном предприятии на ... посадочных мест
 52. Проектирование мясорыбного цеха в столовой при доме отдыха на ... посадочных мест
 53. Проектирование овощного цеха в столовой при доме отдыха на ... посадочных мест
 54. Проектирование горячего цеха в столовой при доме отдыха на ... посадочных мест
 55. Проектирование холодного цеха в столовой при доме отдыха на ... посадочных мест
 56. Проектирование мучного цеха в столовой при доме отдыха на ... посадочных мест
 57. Разработка проекта мясорыбного цеха в столовой при Вузе на ... посадочных мест
 58. Разработка проекта овощного цеха в столовой при Вузе на ... посадочных мест
 59. Разработка проекта горячего цеха в столовой при Вузе на ... посадочных мест
 60. Разработка проекта холодного цеха в столовой при Вузе на ... посадочных мест
 61. Разработка проекта мучного цеха в столовой при Вузе на ... посадочных мест
 62. Проектирование доготовочного цеха в кафе «...» с самообслуживанием на ... посадочных мест
 63. Проектирование горячего цеха в кафе «...» с самообслуживанием на ... посадочных мест
 64. Проектирование холодного цеха в кафе «...» с самообслуживанием на ... посадочных мест
 65. Разработка проекта доготовочного цеха в детском кафе «...» с обслуживанием официантами на ... посадочных мест
 66. Разработка проекта горячего цеха в детском кафе «...» с обслуживанием официантами на ... посадочных мест
 67. Разработка проекта холодного цеха в детском кафе «...» с обслуживанием официантами на ... посадочных мест
 68. Проектирование доготовочного цеха в детском кафе с пончиковой на ... посадочных мест
 69. Проектирование горячего цеха в детском кафе с пончиковой на ... посадочных мест
 70. Проектирование холодного цеха в детском кафе с пончиковой на ... посадочных мест
 71. Разработка проекта доготовочного цеха в кафе-блинной на ... посадочных мест
 72. Разработка проекта горячего цеха в кафе-блинной на ... посадочных мест
 73. Разработка проекта холодного цеха в кафе-блинной на ... посадочных мест
 74. Проектирование доготовочного цеха в кафе с фитобаром на ... посадочных мест
 75. Проектирование горячего цеха в кафе с фитобаром на ... посадочных мест
 76. Проектирование холодного цеха в кафе с фитобаром на ... посадочных мест

- 77. Разработка проекта доготовочного цеха в ресторане высшего класса на ... посадочных мест
- 78. Разработка проекта горячего цеха в ресторане высшего класса на ... посадочных мест
- 79. Разработка проекта холодного цеха в ресторане высшего класса «...» на ... посадочных мест
- 80. Разработка проекта мучного цеха в ресторане высшего класса «...» на ... посадочных мест

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Кафедра гуманитарных и естественнонаучных дисциплин

ЗАДАНИЕ НА КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

Обучающийся: _____

Направление подготовки: Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Организация производства и обслуживания в индустрии питания

Группа: _____

Дисциплина: Проектирование предприятий общественного питания

1. Наименование темы курсового проекта

утверждена приказом ректора от «__» _____ 20__ г. № _____

2. Срок сдачи студентом законченного варианта работы: «__» _____ 20__ г.

3. Перечень подлежащих разработке вопросов:

1.1 _____

1.2 _____

1.3 _____

Дата выдачи задания на курсовой проект «__» _____ 20__ г.

Обучающийся _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель курсовой работы _____
(подпись) (Ф.И.О.)

ПРИМЕРНАЯ СТРУКТУРА КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Титульный лист	
Содержание	
Введение	
1. Теоретическая часть	
1.1 Характеристика проектируемого предприятия общественного питания	
1.2 Характеристика проектируемого цеха	
1.3 Архитектурно-строительное решение проектируемого цеха	
2 Практическая часть	
2.1	
2.2	
2.3	
Заключение	
Список использованной литературы	
Приложения	

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине

Проектирование предприятий общественного питания

на тему: _____

Выполнил студент:

Направления:

Группы:

(фамилия, имя, отчество)

Проверил:

(фамилия, имя, отчество)

Уфа 2019