

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

**И. М. Титова**

## **СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие по курсовому проекту  
для студентов бакалавриата направления подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Калининград  
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»  
2022

УДК 64.024

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания  
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Титова, И. М.

Стандарты обслуживания и планирование общественного питания: учеб.-метод. пособие по курсовому проекту для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 35 с.

В учебно-методическом пособии по курсовому проекту по дисциплине «Стандарты обслуживания и планирование общественного питания» для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, форма обучения очная, заочная. Курсовой проект предназначен для закрепления теоретического материала и приобретения умений и навыков анализа организации процесса производства и обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов.

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 27 октября 2022 г., протокол № 3

Учебно-методическое пособие по курсовой работе рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 31 октября 2022 г., протокол № 11

УДК 64.024

© Федеральное государственное  
бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Калининградский государственный  
технический университет», 2022 г.  
© Титова И. М., 2022 г.

## Оглавление

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТА.....	6
2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА.....	6
3 ЗАЩИТА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА .....	27
4 ВЫПОЛНЕНИЕ ГРАФИЧЕСКОЙ ЧАСТИ.....	30
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	30
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	31
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	33
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	34

## ВВЕДЕНИЕ

Функционирование предприятия общественного питания основывается на создании тесной взаимосвязи между организацией производства блюд и кулинарных изделий, организации сервиса и строгого соблюдения норм, обеспечивающих санитарное благополучие населения. Предприятие общественного питания нацелено на получение прибыли, в связи с этим важно планировать его деятельность в краткосрочной и долгосрочной перспективе. Создание системы корпоративных стандартов позволяет функционировать предприятию стабильно и снизить риски от влияния «человеческого фактора». Особую роль планирование приобретает при создании сетевой формы функционирования предприятия, а также с целью дальнейшего масштабирования бизнеса, в том числе и переход к развитию франшизы.

Важным фактором стабильной работы предприятия является получение обратной связи от клиентов, что возможно путем анкетирования в различных формах. Предприятия общественного питания имеют разнообразную целевую аудиторию, поэтому важно обладать навыками и знаниями в области организации социального питания для различных категорий населения.

Изучаемая дисциплина направлена на рассмотрение проблем создания системного подхода к планированию разнообразных процессов функционирования предприятий общественного питания. Конкуренция неотъемлемая часть ресторанного бизнеса, для устойчивости на рынке данный вид бизнеса требует поддержания инвестиционной привлекательности и стабильности сохранения корпоративных стандартов качества.

Пособие по выполнению курсового проекта по дисциплине «Стандарты обслуживания и планирование общественного питания» предназначено для формирования у студентов знаний, умений и навыков в области анализа соответствия реально существующих предприятий питания санитарно-гигиеническим требованиям, стандартам обслуживания и заявленной концепции.

Целью выполнения курсового проекта является формирование соответствующих умений и навыков осуществления анализа соответствия предприятий питания требованиям внутренних стандартов и нормативных документов в области организации производства и предоставления услуг питания.

В результате выполнения курсового проекта обучающийся должен:  
уметь:

- разрабатывать концепцию предоставления услуг общественного питания;
- выбирать оптимальные формы организации предприятий питания;
- оценивать эффективность и результаты производственной и организационной деятельности;
- проводить сертификацию производственного и обслуживающего персонала;

владеть:

- навыками составления рационов питания (меню) в зависимости от целевых групп обслуживаемого населения или видов обслуживания;
- методикой проведения оценки основных производственных ресурсов предприятия общественного питания;
- навыками проведения сертификации производственного и обслуживающего персонала.

## **1 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовой проект (КП) выполняется под непосредственным руководством научного руководителя, который является и руководителем магистранта, при выполнении им научных исследований. Руководителем курсового проекта является преподаватель (профессор, доцент и старший преподаватель, в исключительных случаях – ассистент). Тема курсового проекта выбирается студентом самостоятельно по результатам прохождения технологической практики и согласовывается с научным руководителем.

Выбор темы – ответственный этап, определяющий характер, содержание и успешную защиту КП.

Работать над КП рекомендуется поэтапно, по составленному обучающимся и согласованному с преподавателем планом-графиком выполнения КП.

Контроль выполнения курсового проекта проводится в виде защиты. К защите курсовой проект допускается при условии выполнения плана работы и соблюдения требований к оформлению, содержащихся в данных методических указаниях.

В соответствии с учебным планом, выполнение курсового проекта предусмотрено до сдачи экзамена по данной дисциплине. Срок сдачи курсового проекта утверждается преподавателем и доводится до сведения студентов.

## **2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

Курсовой проект представляет собой анализ работы предприятия общественного питания, на основе собранного студентом практического материала требуется делать выводы и разрабатывать рекомендации по совершенствованию организации их работы, пользоваться справочной литературой, нормативными документами, инструкциями и др. При выполнении задания на курсовое проектирование студент осуществляет:

- обзор по материалам информационных источников в соответствии с заданной темой;
- изучение состояния вопроса и сбор практического материала на действующем предприятии общественного питания;
- анализ полученных практических данных, сравнивая их с теоретическими, приведенными в информационной обзоре и дать свои предположения по возможному совершенствованию организации производства или обслуживания на заданном участке производства или в

данной области хозяйственной деятельности предприятия, в соответствии с темой работы.

## **2.1 Элементы курсового проекта**

*Структурными элементами расчетно-пояснительной записки курсового проекта являются:*

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- обзор информационных источников в зависимости от заданной темы (название раздела дается в соответствии с темой курсового проекта);
- данные, собранные на действующем предприятии и их анализ;
- заключение;
- список используемых источников;
- приложения.

### **Титульный лист**

Титульный лист является первой страницей курсового проекта и служит источником информации для обработки и поиска документа. Титульный лист курсового проекта оформляется в соответствии с приложением А.

### **Содержание**

В элементе «Содержание» приводят порядковые номера и заголовки разделов (при необходимости – подразделов) курсового проекта, обозначения и заголовки его приложений. При этом после заголовка каждого из указанных структурных элементов ставится отточие, затем приводится номер страницы курсового проекта, на которой начинается данный структурный элемент.

В элементе «Содержание» номера подразделов приводятся после абзацного отступа, равного двум знакам относительно номеров разделов.

В элементе «Содержание» после обозначения приложений в скобках указывают их статус (обязательное, рекомендуемое, справочное).

В элементе «Содержание» при необходимости продолжения записи заголовка раздела или подраздела на второй (последующей) строке его начинают на уровне начала этого заголовка на первой строке, а при продолжении записи заголовка приложения – на уровне записи обозначения этого приложения.

Элемент «Содержание» размещается после титульного листа, начиная с новой полосы страницы. При этом слово «Содержание» записывается в верхней части страницы, на которой начинается введение, посередине этой страницы, с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом. Оформляется содержание в соответствии с приложением Б.

## **Введение**

Четко формулируются цель и основные задачи курсового проекта, обосновывается актуальность темы, степень разработанности исследуемой проблемы, указывается практическая значимость работы и научная новизна, если таковая имеется. Введение должно содержать оценку современного состояния и обоснование необходимости совершенствования организации заданного предприятия.

Объем введения – 1–2 страницы.

## **1 Обзор информационных источников**

Данный раздел включает в себя аналитический обзор источников информации (учебников, учебных пособий, статей в профильных журналах и др.) по изучаемой теме. В зависимости от типа заданного предприятия общественного питания раздел озаглавляется.

Раздел делится на подразделы, которые тоже имеют заголовки. Обзор может содержать цифровой, табличный материал, а также схемы, графики, диаграммы. Обязательно даются ссылки на источники, которые приведены в списке используемой литературы в конце работы. Обзор заканчивается кратким (не более 0,5 с.) обобщением, в котором содержится выбор об основных направлениях развития в соответствии с темой работы. Объем раздела 10–15 страниц.

Данные по действующему предприятию оформляются в отдельный раздел и озаглавляются. Объем раздела 20–25 с.

Независимо от темы курсового проекта раздел начинается с организационно-экономической характеристики предприятия.

Необходимо указать: наименование предприятия, часы и сменность работы, контингент питающихся, количество мест в зале, форму обслуживания, количество отпускаемых за день блюд – первых, вторых, третьих.

Размещение предприятия: здание специально построенное, приспособленное, отдельно стоящее и т.д.; благоустройство территории, наличие ограждения, озеленения, мусоросборников.

В данном разделе указывается обеспеченность холодной и горячей водой, газо- и электроснабжение, система отопления, вентиляции, канализаций.

Приводится перечень складских, производственных, торговых, бытовых, административно-хозяйственных и технических помещений.

Соблюдение рациональных производственных связей между отдельными помещениями внутри каждой группы.



Если тема курсового проекта связана с организацией работы отдельных цехов, то на рисунке необходимо привести расположение оборудования в цехе на листе формата А4. Привести его производственную программу, повторяемость работы по дням недели, количество производственных работников, их квалификацию, выработку на одного человека, распределение работников по участкам. Показать оснащенность оборудованием; спецификацию оборудования; оснащенность цеха инвентарем, посудой, нормативной документацией. Описать соблюдение санитарных требований к организации работы цеха, правил безопасности работы, микроклимат, наличие естественного и искусственного освещения в цехе, порядок учета готовой продукции.

Если тема курсового проекта связана с организацией обслуживания, то необходимо привести схематическое расположение помещений торговой группы, охарактеризовать микроклимат, наличие естественного и искусственного освещения, оснащенность мебелью, оборудованием. Показать расположение и наличие оборудования, санитарное состояние зала, бар, наличие гардероба, туалетных комнат, рациональность расстановки столов, санитарное состояние и содержание их, наличие условий для разделения потоков посетителей и персонала, грязной и чистой посуды, готовой продукции, сырья и отходов, содержание туалетных комнат, наличие уборочного инвентаря, его маркировку, место хранения, режим уборки и дезинфекции.

Привести примеры меню. Определить время, затрачиваемое на отпуск блюд. Установить соответствие блюд на раздаче – меню. Определить ориентировочно количество предполагаемых блюд. Определить загруженность зала, интенсивность входящего потока и правильность выбора типа раздачи при самообслуживании и формы обслуживания.

Таблица 1 – Пропускная способность раздач (чел./мин)

Форма обслуживания	Тип раздачи	
	универсальная	специализированная
Предварительная оплата		
Отпуск комплексных обедов: с предварительной оплатой с последующей оплатой		
Отпуск обедов по абонементам		
Самообслуживание: с последующей оплатой с оплатой после приема пищи		

Проанализировать организацию труда раздатчика. При этом необходимо классифицировать раздаточную по конструктивным особенностям оборудования (немеханизованная, механизированная или автоматизированная; по ассортименту реализуемой продукции (реализуются блюда со свободным выбором или комплексные виды питания), по способу получения продукции (специализированная или универсальная). Охарактеризовать пропускную способность раздачи, способ расстановки на раздачу посуды, подносов. Описать организацию расчетных операций, продолжительность отпуска блюд, расположение продуктов для оформления блюд; оборудование, посуду, инвентарь, их рациональное размещение на рабочем месте раздатчика. Отметить наличие мерного инвентаря. Охарактеризовать санитарное состояние рабочего места, освещенность, температуру окружающей среды. Дополнительные виды услуг, предлагаемых посетителям.

При изучении организации хранения продовольственных товаров необходимо дать классификацию складских помещений по конструктивному исполнению (стационарные, сборно-разборные, открытые, подземные и т.д., внутренние или внешние); по температурному режиму (отапливаемые, неотапливаемые, охлаждаемые и т.д.); по производственному назначению (для многодневного хранения основных запасов, для суточного хранения текущих запасов, для промежуточного хранения) а также порядок доставки, способ загрузки продуктов, наличие загрузочной. Дать состав складского помещения: складские помещения и их назначение, соответствие СНиПу; оборудование, инвентарь, приборы, составляющие техническое оснащение складского хозяйства; документация постоянно действующая, регулирующая правильное ведение складского хозяйства (стандарты, технические условия, инструкции, нормы); документация текущей деятельности (картотеки, накладные, акты).

Описать порядок количественной приемки товаров, организацию погрузочно-разгрузочных работ. Привести потери при хранении (естественная убыль и недопустимые потери).

Охарактеризовать санитарно-техническое состояние кладовых и охлаждаемых камер: их взаимосвязь внутри этой группы помещений и с другими цехами; соблюдение ассортиментной совместимости и правил укладки продуктов при хранении, соблюдение температурно-влажностного режима в охлаждаемых камерах, наличие уборочного инвентаря и место его хранения.

Наличие сертификатов на получаемые продукты, соблюдение условий хранения и сроков реализации особо скоропортящихся продуктов. Приложить

план складской группы с показом расположения оборудования, выполненного на формате А4.

При изучении затрат рабочего времени необходимо определить фактическую загруженность работника, затраты времени на отдельные виды работ, перерывы и потери времени на основании анализа фотографии рабочего времени. Необходимо составить карты фотографии рабочего времени на трех-четырёх основных работников (желательно разных участков), результаты занести в таблицу по образцу. Составить баланс фактического и проектируемого рабочего времени (табл. 2, 3). При составлении карты рабочего времени указать сведения о работнике и предприятии: название предприятия, цех, исполнитель, профессия, разряд, образование, стаж работы, время наблюдения (начало, конец).

Таблица 2 – Карта фотографии рабочего времени

Производимая деятельность	Текущее время		Продолжительность, мин	Индекс рабочего времени
	ч	мин		
Начало смены				
Конец смены				

Таблица 3 – Баланс рабочего времени

Затраты рабочего времени	Фактический баланс		Проектируемый баланс	
	мин.	%	мин.	%
Подготовительно-заключительное время, $T_{пз}$ .				
Основное время, $T_0$ .				
Вспомогательное время, $T_{вс}$				
Время на отдых и личные надобности, $T_{ол}$				
Потери из-за нарушения трудовой дисциплины, $T_{нд}$ .				
Время обслуживания рабочего места, $T_{обс}$ .				

После составления фактического баланса рабочего времени необходимо провести подробный анализ полученных данных в целях выявления причин нерациональных затрат рабочего времени и составления плана организации труда и повышения его производительности.

На основе анализа фактического использования рабочего времени работников составляется проектируемый баланс рабочего времени.

В проектируемом балансе рабочего времени в зависимости от условий производства планируются затраты времени в следующих ориентировочных пределах:

Тпз – 7–8 %;

То – 75–80 %;

Твс – 10–12 %;

Тол – 3–5 %;

Тнд – не планируются;

Тобс – устанавливаются по анализу фактических затрат.

При изучении совершенствования режимов труда и отдыха необходимо сделать анализ организации труда и отдыха на протяжении года (своевременность представления трудовых отпусков), изучить режимы труда и отдыха на протяжении недели (количество выходных дней в неделю) и его обоснованность; изучить режим труда и отдыха в течение смены, т.е. протяженность рабочего дня и отдыха, чередование работы и отдыха, выполнить анализ существующего графика выхода на работу, внести обоснование предложений по его улучшению. Сделать фотографию рабочего времени (2 чел.).

При изучении организации снабжения необходимо показать виды снабжения, основные задачи организации снабжения, определение потребности в сырье, продовольственных товарах и предметах материально-технического снабжения. Описать анализ товарных запасов, их влияние на хозяйственную деятельность предприятия, установление договорных отношений на снабжение предприятий. Описать функции служб продовольственного и материально-технического снабжения. Охарактеризовать складскую и транзитную формы снабжения, источники продовольственного снабжения, централизованную и децентрализованную формы доставки продуктов, маятниковые и кольцевые маршруты, нормативную документацию, учет и отчетность, состояние складского хозяйства, причины отклонения фактических от плановых поставок, анализ системы штрафов за простой транспорта, за порчу товаров при транспортировании. Привести пример расчета сырья и составления заявки на один день. Санитарные требования, предъявляемые к перевозке продовольственных товаров.

При изучении организации санитарной службы на примере крупного предприятия или сети предприятий общественного питания необходимо описать права и обязанности санитарной службы на изучаемом предприятии.

Проанализировать санитарно-техническое состояние складских помещений, производственных цехов, раздаточной, хлеборезки, моечных

столовой и кухонной посуды, камеры отходов, торговых и административно-хозяйственных помещений.

Охарактеризовать выполнение санитарных требований к транспортировке, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов, раздаче блюд; наличие пищевых отравлений, причины. Описать, как выполняются гигиенические требования к очистке предприятий общественного питания от жидких и твердых отходов, к освещению, отоплению, вентиляции, к оборудованию, посуде, таре. Проанализировать, как соблюдаются работниками предприятия правила личной гигиены, проведение периодических обязательных медицинских осмотров и осмотров при поступлении на работу, наличие санитарных книжек у всех работников, наличие отметки в книжке о прохождении санминимумов, наличие журнала осмотра сотрудников на гнойничковое заболевание кожи рук, тела; стирка и хранение санитарной одежды, и обеспечение санитарной профилактической обувью. Наличие на предприятии условий, обеспечивающих выполнение правил личной гигиены: исправные душевые, умывальные комнаты, комнаты гигиены женщин, условия для мытья рук (наличие мыла, дезинфицирующих средств, полотенца и т.д.).

При изучении организации работы моечных столовой и кухонной посуды необходимо описать расположение, условия, режим мытья и дезинфекции посуды, своевременность и регулярность смены воды, температуру воды, способ просушивания и хранения посуды, наличие и правильность использования моющих и дезинфицирующих средств, кипячение столовых приборов; правильность использования моющих машин, качество мытья, оборудование, эффективность его использования.

Охарактеризовать моечную кухонной посуды: состояние посуды, условия и режим мытья посуды, разделочных досок, различных приборов и механизмов (мясорубки, протирочные машины и т.д.), качество мытья инвентаря; камеры отходов, расположение и взаимосвязь с моечными, наличие отдельного выхода и утепленного тамбура, обеспеченность инвентарем, горячей и холодной водой, режим мытья емкостей и условия удаления отходов. Описать осуществление контроля качества мытья посуды.

При изучении организации рекламы и рекламного хозяйства опишите средства рекламы, используемые на предприятии. Охарактеризуйте подробно внутренние и внешние средства рекламы, используемые на предприятии, их эффективность. Опишите порядок проведения выставки-продажи.

При изучении оснащения предприятия оборудованием и пути его совершенствования – необходимо привести перечень установленного на предприятии оборудования (холодильного, теплового, механического и

немеханического) и сравнить с нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием. Оформить спецификацию. Указать марку оборудования, производительность, габаритные размеры, срок эксплуатации, расположение в цехах, санитарно-техническое состояние оборудования, порядок его технического обслуживания, технику безопасности при его эксплуатации. По одному цеху определить коэффициент использования оборудования и уровень механизации труда.

Коэффициент использования оборудования  $\eta$  рассчитывается по формуле:

$$\eta = t/T, \quad (1)$$

где  $t$  – фактическое время работы машины, ч;

$T$  – продолжительность работы цеха, смены, с.

Уровень механизации труда  $У_T$ , %, рассчитывают по формуле:

$$У_T = T_m * K_m * N * 100 / \Phi * P_{ср.с}, \quad (2)$$

где  $T_m$  – время работы машины на выполнение данного объема работ, ч;

$K_m$  – коэффициент механизации;

$N$  – норма обслуживания (количество работников, одновременно обслуживающих машину, чел.);

$\Phi$  – фонд времени одного работника, ч.

**2. Анализ состояния вопроса на изучаемом предприятии** выполняют на основе приведенных данных в аналитическом обзоре, СНиПах, нормах оснащения и делают выводы, в которых перечисляют сначала достоинства существующей организации обслуживания, производства или труда, а потом – недостатки.

**3. Предложения по совершенствованию организации труда, производства или обслуживания** должны быть конкретными и направленными на устранение недостатков, приведенных выше. При этом, если предлагается установка нового оборудования, то приводится план его установки, если предлагается совершенствование производственной программы, то приводится пример нового планового меню; увеличение численности производственных работников должно быть подтверждено расчетом и т.д.

**4. Заключение** должно содержать краткие выводы по результатам выполнения курсового проекта, рекомендации по их конкретному использованию на предприятии.

**5. Список использованных источников** должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении курсовой работы

Пример структуры курсового проекта

Введение

1. Опыт организации работы горячих цехов на предприятиях общественного питания.

1.1. Ассортимент продукции горячего цеха.

1.2. Участки и линии в цехе.

1.3. Оборудование горячего цеха.

1.4. Инструменты и инвентарь.

1.5. Требования к проектированию горячих цехов.

1.6. Микроклимат в горячем цехе.

1.7. Санитарные требования к организации работы горячих цехов.

1.8. Техника безопасности в горячем цехе.

1.9. Материальный учет в горячем цехе.

1.10. Передовой российский и зарубежный опыт в организации работы горячих цехов.

2. Организация работы горячего цеха ресторана « ».

2.1. Организационно-экономическая характеристика ресторана « ».

2.2. Ассортимент продукции горячего цеха.

2.3. Численность и состав производственных работников.

2.4. Участки и линии в горячем цехе.

2.5. Оборудование горячего цеха.

2.6. Инструменты и инвентарь в горячем цехе.

2.7. Соблюдение норм проектирования при организации работы в горячем цехе.

2.8. Микроклимат в горячем цехе.

2.9. Соблюдение санитарных требований в горячем цехе.

2.10. Соблюдение требований техники безопасности.

2.11. Организация учета и отчетности в цехе.

3. Анализ организации работы горячего цеха ресторана « ».

4. Предложения по совершенствованию организации работы горячего цеха.

Заключение

Список использованных источников.

**Приложения**

Материал, дополняющий основную часть курсового проекта, оформляется в виде приложений. В приложениях целесообразно приводить графический материал большого объема и/или формата, таблицы большого формата, методы расчетов описания и характеристики оборудования и т.д.

По статусу приложения могут быть обязательными, рекомендуемыми или справочными.

Приложения обозначаются прописными буквами русского алфавита, начиная с А (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь), которые приводятся после слова «Приложение».

В случае полного использования букв русского алфавита приложения обозначаются арабскими цифрами. Если в курсовом проекте одно приложение, то ему присваивается обозначение «А».

Каждое приложение начинают с новой страницы. При этом в верхней части страницы, посередине, приводится и выделяется полужирным шрифтом слово «Приложение», записанное строчными буквами с первой прописной. Под ним в скобках указывается статус приложения, используя слова «обязательное», «рекомендуемое» или «справочное». Допускается размещение на одной странице двух (и более) последовательно расположенных приложений, если их можно полностью изложить на этой странице.

Содержание приложения указывается в его заголовке, который располагается симметрично относительно текста, приводится в виде отдельной строки (или строк), печатается строчными буквами с первой прописной и выделяется полужирным шрифтом.

### ***Пример***

#### **Приложение А (обязательное)**

#### **Наименование приложения**

Приложения должны иметь общую с основной частью курсового проекта нумерацию страниц.

В тексте курсового проекта должны быть даны ссылки на все приложения.

При ссылках на обязательные приложения используются слова «... в соответствии с приложением\_\_», а при ссылках на рекомендуемые или справочные – слова «... приведен в приложении\_\_». При этом статус приложения не указывается.

Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

### **Список использованных источников**

В элемент «Список использованных источников» включаются только те библиографические источники, которые использовались при написании работы. Элемент «Список использованных источников» помещается в конце курсового проекта.



Расположение в списке использованных библиографических источников допускается по алфавиту или в порядке упоминания источника по тексту. Указывается библиографический источник в тексте в квадратных скобках согласно его нумерации в библиографическом списке.

**Пример** – [4, 10, 48]

Библиографическое описание источника оформляется по 7.0.100– 2018.

Элемент «Список использованных источников» размещают на следующей странице (страницах) после страницы, на которой заканчивается элемент «Приложение». При этом наименование «Список использованных источников» записывается в верхней части страницы, на которой начинается заключение, посередине этой страницы, с прописной буквы и выделяется полужирным шрифтом.

## **2.2 Общие требования к оформлению**

### **2.2.1 Общие требования к изложению и делению текста**

Курсовой проект оформляется машинным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала с соблюдением следующих размеров полей: при вертикальном расположении текста – с левой стороны – 20 мм, справа – 15 мм, сверху и снизу – 20 мм; при горизонтальном расположении текста – верхнее – 20 мм, правое, левое и нижнее – не менее 10 мм.

Абзацный отступ 1,25 мм должен быть одинаковым по всему тексту. Текст выравнивается по ширине, используют гарнитуру шрифта Times New Roman, размером 12–14 и автоматический перенос.

Нумерация страниц курсового проекта проставляется арабскими цифрами в нижнем правом углу листа, начиная со следующего за титульным листом с цифры 2. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется.

В зависимости от особенностей курсового проекта его положения излагаются в виде текста, таблиц, графического материала (рисунков, схем, диаграмм) или их сочетаний [7].

В курсовом проекте не допускается применять:

- обороты разговорной речи;
- для одного и того же понятия различные научно-технические термины, близкие по смыслу (синонимы), а также иностранные слова и термины при наличии равнозначных слов и терминов в русском языке;
- произвольные словосочетания.

В тексте курсового проекта, за исключением формул, таблиц, не допускается применять:

- математический знак « $\rightarrow$ » перед отрицательным значением (следует писать слово «минус»);
- знак « $\emptyset$ » для обозначения диаметра (следует писать слово «диаметр»);
- математические знаки величин без числовых значений, например, « $>$ » (больше), « $<$ » (меньше), « $=$ » (равно), « $\geq$ » (больше или равно), « $\leq$ » (меньше или равно), « $\neq$ » (не равно), а также знаки «№» (номер), «%» (процент).

Текст основной части курсового проекта делится на структурные элементы: разделы, подразделы, при необходимости – на пункты и подпункты.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста основной части.

**Пример** – 1, 2, 3 и т.д.

Номер подраздела включает номера раздела и подраздела, разделенные точкой, а номер пункта – номера раздела, подраздела и пункта, разделенные точками (точкой). В конце порядкового номера точка не ставится.

**Примеры**

**1** 1.1; 1.2; 1.3 и т.д.

**2** 1.1.1; 1.1.2; 1.1.3 и т.д.

Количество номеров в нумерации структурных элементов курсового проекта не должно превышать четырех.

После номера раздела, подраздела, пункта и подпункта точка не ставится, а нумерация отделяется от текста пробелом.

Текст приложения может быть разделен на разделы, подразделы, пункты и подпункты, которые нумеруются в пределах каждого приложения с указанием перед их номерами обозначения этого приложения с отделением его от номера точкой.

**Примеры**

**1** А.1; А.2; А.3 и т. д.

**2** Б1.1; Б.1.2; Б.2.1 и т. д.

Объем курсового проекта, включая введение, основную часть, заключение должен быть не более 40 страниц.

### **2.2.2 Заголовки и перечисления**

Для разделов и подразделов курсового проекта применяются заголовки. Для пунктов, как правило, заголовки не приводят.

Заголовки должны четко и кратко отражать содержание соответствующих разделов, подразделов.

Расстояние между заголовком раздела (подраздела) и предыдущим и последующим тестом, а также между заголовками раздела и подраздела должно быть равно не менее чем четырем высотам шрифта, которым набран основной текст курсового проекта. Расстояние между строками заголовков подразделов и пунктов принимается таким же, как в тексте.

Заголовок раздела (подраздела), печатается, отделяя от номера пробелом, начиная с прописной буквы, не приводя точку в конце и не подчеркивая. При этом номер раздела (подраздела или пункта) печатается после абзацного отступа, который должен быть одинаковым по всему тексту и равен, указанному в п. 4.1.

В заголовках следует избегать сокращений (за исключением общепризнанных аббревиатур, единиц величин и сокращений, входящих в условные обозначения продукции).

В заголовке не допускается перенос слов на следующую строку, применение римских цифр, математических знаков и греческих букв.

Если заголовок состоит из двух предложений, то их разделяют точкой.

В тексте заголовки разделов, подразделов выделяют полужирным шрифтом, увеличенным размером относительно основного текста.

В тексте могут быть приведены перечисления, которые выделяются абзацным отступом, который используется только в первой строке.

Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис.

### ***Пример***

Основные ингредиенты слоёного теста:

- мука;
- соль;
- вода;
- масло/маргарин;

При необходимости сослаться в тексте курсового проекта на одно или несколько перечислений перед каждой позицией вместо дефиса ставится строчная буква, приводимая в алфавитном порядке, после нее – скобка. Для дальнейшей детализации перечисления используются арабские цифры, после которых ставится скобка, приводя их со смещением на два знака относительно перечислений, обозначенных буквами.

### ***Пример***

Существует несколько классификаций предприятий общественного питания:

а) по типу:

- 1) ресторан;
- 2) кафе;
- 3) столовая;
- 4) закусочная;
- 5) бар

б) по классу:

- 1) люкс;
- 2) высший;
- 3) первый.

## **2.3.3 Таблицы**

Таблицы применяются для лучшей наглядности и удобства числовых значений показателей (параметров, размеров и т. п.).

Табличную форму целесообразно применять, если различные показатели могут быть сгруппированы по какому-либо признаку (например, физико-химические показатели), а каждый из показателей может иметь два (или более) значений.

Слева над таблицей размещается слово «Таблица», после него приводят номер таблицы. При этом точка после номера таблицы не ставится.

При необходимости краткого пояснения и/или уточнения содержания таблицы приводится ее наименование, которое записывается с прописной буквы над таблицей после ее номера, отделяя от него тире. При этом точка после наименования таблицы не ставится.

Горизонтальные линии, разграничивающие строки таблицы, допускается не проводить, если их отсутствие не затрудняет пользование таблицей.

**Пример**

Таблица \_\_\_\_ – \_\_\_\_\_  
номер наименование таблицы  
\_\_\_\_\_ продолжение наименование таблицы


Таблицы нумеруются арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах всего текста, за исключением таблиц приложений (например, «Таблица 1»). Таблицы каждого приложения нумеруются арабскими цифрами отдельной нумерацией, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложения и разделяя их точкой (например, «Таблица В.1»).

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой (например, «Таблица 3.1»).

На все таблицы курсового проекта приводятся ссылки в тексте работы или в приложении, если таблица приведена в приложении. При этом пишется слово «таблица», а затем указывается ее номер.

Заголовки граф (колонок) и строк таблицы приводятся, начиная с прописной буквы, подзаголовки граф – со строчной буквы, если они составляют одно предложение, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков граф и строк точки не ставятся. Заголовки и подзаголовки граф указываются в единственном числе.

Графы заголовков и подзаголовков не допускается разделять диагональными линиями.

Заголовки граф, как правило, записываются параллельно строкам таблицы, а при необходимости допускается располагать – перпендикулярно строкам таблицы.

Таблица, в зависимости от ее размера, помещается под текстом, в котором впервые дана на нее ссылка, или на следующей странице, а при необходимости – в приложении.

Допускается размещать таблицу вдоль длинной стороны листа («лежа»).

Если таблица выходит за формат страницы, то таблицу делят на части, помещая одну часть под другой, рядом или на следующей странице (страницах).

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается.

При необходимости нумерации показателей (порядковые номера), включенных в таблицу, указываются в первой графе таблицы непосредственно перед их наименованием. Перед числовыми значениями величин обозначением типов, марок и т. п. продукции порядковые номера не ставятся.

**Пример**

Таблица 2 – Расчет количества уровней пароконвектомата

Продукт	Количество порций, шт.	Количество порций в максимальный час загрузки, шт.	Площадь одного блюда, м <sup>2</sup>	Площадь, на все блюда в максимальный час, м <sup>2</sup>	Время приготовления, минут	Количество противней, шт.
Рыба запеченная	22	5	0,002	0,01	20	1

При делении таблицы на части слово «Таблица», ее номер и наименование помещается только над первой частью таблицы, а над другими приводятся выделенные курсивом слова: «Продолжение таблицы» или «Окончание таблицы» с указанием номера таблицы.

**Пример**

Таблица 3 – Показатели качества

Показатель	Характеристика и норма
Цвет	
Запах	
Вкус	

*Окончание таблицы 3*

Показатель	Характеристика и норма
Кислотность, град Т	
Влажность%, не более	

Если необходимо прояснить отдельные данные, приведенные в таблице, то эти данные следует обозначать надстрочным знаком сноски. Оформление сноска следует выполнять в соответствии с указаниями, приведенными в п. 4.5.

Цифровые значения в графах таблиц проставляются так, чтобы разряды чисел в одной графе были расположены один под другим. Если они относятся к одному показателю (параметру, размеру).

В одной графе соблюдается, как правило, одинаковое количество десятичных знаков для всех значений величин.

#### **2.2.4 Графический материал пояснительной записки, формулы**

Графический материал (чертеж, схему, диаграмму, рисунок и т.п.) помещается в курсовой проект для установления или иллюстрации отдельных характеристик (свойств) объекта исследования, а также для пояснения текста с целью его лучшего понимания.

Графический материал располагается непосредственно после текста, в котором он упоминается впервые, или на следующей странице, а при необходимости в отдельном приложении.

Чертежи, схемы, диаграммы и т.п., помещаемые в курсовой проект должны соответствовать требованиям стандартам, входящим в Единую систему конструкторской документации и Единую систему технической документации.

Любой графический материал (чертеж, схема, диаграмма, рисунок и т.п.) обозначаются в курсовом проекте словом «Рисунок».

Графический материал, за исключением графического материала приложений, нумеруется арабскими цифрами, как правило, сквозной нумерацией, приводя эти номера после слова «Рисунок».

Допускается нумерация графического материала в пределах раздела. В этом случае номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, которые разделяются точкой.

##### ***Пример***

Рисунок 1.1., Рисунок 1.2 и т.д.

Графический материал каждого приложения нумеруют арабскими цифрами отдельной нумерации, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложения и разделяя их точкой.

##### ***Пример***

Рисунок В.1., Рисунок В.2 и т.д.

Слово «Рисунок» и его номер приводится под графическим материалом. Далее может быть приведено его тематическое наименование, отделенное тире.

##### ***Пример***

Рисунок 1 – Организационная структура и взаимосвязь производственных и складских помещений ресторана.

На каждый графический материал дают ссылку в тексте курсового проекта.

При необходимости в тексте курсового проекта могут быть использованы формулы.

Формулы, за исключением помещаемых в приложения, таблицах и поясняющих данные к графическому материалу, нумеруются сквозной

нумерацией арабскими цифрами. При этом номер формулы записывается в круглых скобках на одном уровне с ней справа от формулы.

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой.

Формулы, помещаемые в приложениях, нумеруются арабскими цифрами отдельной нумерации в пределах каждого приложения, добавляя перед каждым номером обозначение данного приложения, разделяя их точкой.

Пояснения символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу (если соответствующие пояснения не приведены ранее в тексте), приводятся непосредственно под формулой.

Пояснения каждого символа приводят с новой строки в той последовательности, в которой эти символы приведены в формуле. Первую строку пояснения начинаю со слов «где».

#### **Пример**

Массовую долю сухого обезжиренного вещества в продукте  $C_0$ , %, вычисляют по формуле

$$C_0 = C - a, \quad (1)$$

где  $C$  – массовая доля сухого вещества, %;

$a$  – массовая доля жира, %.

Формулы, следующие одна за одной и неразделенные текстом, отделяются запятой.

Переносить формулы на следующую строку допускается только на знаках выполняемых математических операций, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак « $\times$ ».

Порядок изложения в курсовом проекте математических уравнений такой же, как формул.

### **2.2.5 Ссылки, примечания, сноски**

Ссылки применяют в случаях, когда целесообразно:

- исключить повторения в тексте курсового проекта отдельных ее положений или их фрагментов;

- проинформировать о чем-то, что приведено в соответствующем структурном элементе данного курсового проекта или ином источнике и т.п.

При ссылках на структурные элементы курсового проекта, который имеет нумерацию из цифр, не разделенных точкой, указывается наименование этого раздела полностью, например, «... в соответствии с разделом 5», «... по пункту 3».

Если номер (обозначение) структурного элемента текста состоит из цифр (буквы и цифры – в приложениях), разделенных точкой, то наименование этого структурного элемента не указывается, например, «... по 4.10», «... в соответствии с А.12 (приложение А)».

Это требование не распространяется на таблицы, формулы и графический материал, при ссылках на которые всегда упоминаются наименования этих структурных элементов, например, «... по формуле (3.3)», «... в таблице В.2 (приложение В)», «... на рисунке 2».

При ссылках на структурные элементы курсового проекта рекомендуется использовать следующие формулировки: «... в соответствии с разделом 2», «... согласно 3.1», «... по 3.1.1», «в соответствии с таблицей 1», «.. в части показателя 1 таблицы 2», «... по формуле Г.1 (приложение Г)» и т.п.

Если существует необходимость напомнить о чем-то, что приведено в соответствующем элементе курсового проекта, то ссылка на данный элемент приводится в скобках после сокращения «см.» (от слова смотри).

#### **Примеры**

1 ... правила транспортирования и хранения (см. раздел 5)

2 ... пароконвектомат электрический EKSI ESL 0412GM (см. рисунок А.4, позиция 1)

3 ... категории вероятности реализации опасного фактора (см. таблицу 12) [5].

Для записи нормативной ссылки указывают кратко обозначение ссылочного документа, а при ссылке на конкретно положение данного документа указывается после его обозначения, в скобках, наименование и номер структурного элемента (обозначение приложения) нормативного документа, в котором изложено это положение. При ссылке на несколько документов краткое обозначение приводят по каждому документу.

#### **Примеры**

1 Классификация хлебобулочных изделий из пшеничной муки приведена в соответствии с ГОСТ 31805-2018

2 Методики исследования свойств соковой продукции – по ГОСТ 8756.1, ГОСТ 24283, ГОСТ 8756.10, ГОСТ 28562, ГОСТ 25555.3, ГОСТ 26323.

Если к отдельным положениям курсового проекта, таблицам или графическому материалу не влияющим на их содержание, требуется поясняющие сведения или справочные данные, рекомендуется использовать примечания.

Примечания не должны содержать требований.

Примечание помещают непосредственно после положения (графического материала), к которому относится это примечание.

Одно примечание не нумеруется, а после слов «Примечание» ставится тире. Несколько примечаний нумеруются по порядку арабскими цифрами. При этом после слова «Примечания» не ставят двоеточие.

Примечания выделяются уменьшенным размером шрифта. Слово «Примечание» выделяют разрядкой.

#### **Примеры**

1 П р и м е ч а н и е

Объемная доля мякоти в овощефруктовых соках, нектарах, напитках с мякотью, содержащих клетки цитрусовых фруктов, не контролируется.



## 2 П р и м е ч а н и е

1 Допускается при необходимости в документе на изделие конкретного наименования дополнять перечень нормируемых показателей.

2 Уточненный перечень и нормы физико-химических показателей приводят в документе на изделие конкретного наименования.

Если необходимо пояснить отдельные слова, словосочетания или данные, приводимые в курсовом проекте, то после них ставится надстрочный знак сноски.

Сноску располагают в конце страницы, на которой приведено поясняемое слово. При этом сноску отделяют от текста короткой сплошной тонкой горизонтальной линией с левой стороны страницы. Кроме этого, сноску выделяют уменьшенным размером шрифта. В конце сноски ставят точку.

Сноски нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами.

Знак сноски ставится непосредственно после того слова (последнего словосочетания, числа, символа), к которому дается пояснение, а также перед поясняющим тестом.

Знак выполняется арабской цифрой на уровне верхнего обреза шрифта. Знак сноски отделяют от ее текста пробелом.

### *Пример*

Согласно рекомендациям «НИИ питания» РАМН<sup>1</sup> энергетическая ценность рациона человека должна соответствовать энерготратам организма.

---

<sup>1</sup> Федеральное государственное бюджетное учреждение «Научно-исследовательский институт питания» Российской академии медицинских наук.

### **2.3.6 Примеры и сокращения**

Примеры могут быть приведены в тех случаях, если они поясняют отдельные положения курсового проекта или способствуют краткому их изложению. Слова «Пример», «Примеры» выделяются полужирным курсивом.

В курсовом проекте допускается использовать следующие сокращения: т. д. – так далее; т. п. – тому подобное; и др. – и другие; в т. ч. – в том числе; с. – страница; г. – год; гг. – годы; мин. – минимальный; макс. – максимальный; шт. – штуки; св. – свыше; см. – смотри; включ.- включительно. При этом сокращения единиц счета применяются только при числовых значениях в таблицах.

В графических материалах курсового проекта можно использовать следующие сокращения от соответствующих латинских слов: min – минимальный, max – максимальный.

В курсовом проекте могут быть дополнительно (по отношению к вышеупомянутым) установлены сокращения, применяемые в данном курсовом проекте. При этом полное название следует приводить при его первом упоминании в курсовом проекте, а после полного названия в скобках – сокращенное название или аббревиатуру.

### **Примеры**

1 Создание системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП)...

2 Федеральным законом РФ «О техническом регулировании» (далее – законом)... [5]

### **2.3.7 Единицы величин, числовые значения**

В курсовом проекте применяются единицы величин, их наименования и обозначения, установленные по ГОСТ 8.417.

Не рекомендуется применять разные системы обозначения единиц величин. При необходимости в скобках можно указывать единицы ранее использовавшихся систем, разрешенных к применению.

Обозначения единиц величин могут быть применены в заголовках (подзаголовках) граф и строк таблиц и пояснениях символов. Используемых в формулах, а в остальных случаях, например, в тексте, – только при числовых значениях этих величин.

**Пример** – 10 кг [9]

Как правило, для одного и того же показателя применяют одну и ту же единицу величины.

Интервалы чисел в тексте курсового проекта записываются со словами: «от» «до» (имея в виду: «от ... до ... включительно»), если после чисел указана единица величины, или через тире, если эти числа являются безразмерными коэффициентами.

Если в тексте приводится диапазон числовых значений величины, которой выражен одной или той же единицей величины, то обозначение единицы величины указывается за последним числовым значением диапазона, за исключением знаков «%», «°C», «...°».

### **Примеры**

1 ... от 1 до 10 кг.

2 ... от 30 % до 55 %

3 ... от 20 °C до 25 °C

Если интервал чисел охватывает порядковые номера, то для записи используется тире.

Недопустимо отделять единицу величины значения от числового значения (разносить их на разные строки или страницы), кроме единиц величин, помещаемых в таблицах.

В тексте курсового проекта числовые значения с обозначением единиц счета или единиц величин записываются цифрами, а без обозначения единиц величин (единиц счета) от единицы до девяти – словами.

### **Примеры**

1 ... отбирают пипеткой по 50 см<sup>3</sup> раствора в две конические колбы.

2 ... помещают в предварительно нагретый шкаф и сушат в течение 40 мин при температуре 130 °C.

3 ... для каждого исследования должно быть отобрано не менее трех образцов [9].

Дробные числа приводятся в виде десятичных дробей. При записи десятичных дробей не допускается заменять точкой запятую, отделяющую целую часть числа от дробной.

При невозможности (или нецелесообразности) выразить числовое значение в виде десятичной дроби, допускается записывать его в виде простой дроби в одну строчку, через косую линию.

Числовые значения указывают со степенью точности, которая необходима для обеспечения требуемых свойств исследуемого объекта. При этом в ряду значений осуществляется выравнивание числа знаков после запятой.

Округление числовых значений до первого, второго, третьего и т.д. десятичного знака для различных значений элемента одного наименования должно быть одинаковым.

**Пример** – Изделия отбирают в соответствии с содержащимся нетто упаковочных единиц в количестве, шт., не менее: 35 – для содержащегося нетто до 50 г включ.; 25 – для содержащегося нетто от 51 до 100 г включ.; 15 – для содержащегося нетто от 101 до 150 г включ. ....

При необходимости указания предельных (допускаемых) отклонений номинальных значений показателя (параметра, размера) числовые значения (номинальные и предельные) указываются в скобках. При этом количество десятичных знаков номинального значения должно быть одинаковым с количеством десятичных знаков предельного (допускаемого) отклонения этого же показателя (параметра, размера), если они выражены одной и той же единицей величины.

**Примеры**

1 ... (100 ± 5) °С, а не 100 ± 5 °С

2 ... (7, 0 ± 0, 4) кг

Римские цифры допускается применять только для обозначения сорта (категории, класса и т.п.) продукции, валентности химических элементов, кварталов года, полугодия. В остальных случаях для установления числовых значений применяются арабские цифры.

Падежные окончания допускаются только при указании концентрации раствора.

**Пример** – 20%-ный раствор.

### **3 ЗАЩИТА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

К защите курсового проекта допускается обучающийся, выполнивший работу по утвержденной теме. Рекомендация о допуске (не допуске) к защите указывается в рецензии руководителя.

Допущенный к защите курсового проекта обучающийся, готовит план или тезисы доклада, наглядный материал, используя для этого (по своему выбору) электронные, бумажные носители.

Форма проведения защита курсового проекта – устное публичное выступление и ответы на вопросы по теме курсового проекта руководителя и аудитории.

На основе имеющегося опыта целесообразно представить примерную структуру процесса защиты:

- вступительная часть, где приводятся наименование темы курсового проекта и его актуальность, ассортимент продукции и цели, задачи и методы разработки производства, заданной продукции – до 1 мин;

- краткое изложение содержания работы, где приводятся короткие аннотации глав и выводов по ним – до 2 мин;

- заключение, где приводятся основные результаты расчетов процесса и программа производственного контроля – до 2 мин;

- ответы на замечания, отмеченные в рецензии руководителя – до 1 мин.

Доклад должен быть свободным, излагаться без обращения к тексту. При необходимости можно обращаться к подготовленным иллюстрационным материалам.

По окончании доклада обучающийся должен быть готов ответить на вопросы руководителя и аудитории – до 2 мин.

Оценка курсового проекта осуществляется в два этапа.

Первый этап – после проверки и рецензирования работы, второй этап – после ее публичной защиты.

Курсовой проект на первом этапе оценивается руководителем по четырех бальной шкале по следующим критериям:

- актуальность, соответствие нормативной и технической документации, полнота обеспечения контроля производственного процесса;

- соответствие содержания и структуры работы теме, поставленным целям и задачам;

- логическая последовательность, системность и завершенность работы;

- наличие обоснованных выводов возможность их практической реализации;

- качество оформления представленной работы, следование настоящим рекомендациям.

На первом этапе выставляется оценка:

- «отлично», если по пяти и более критериям работа оценена на «отлично», а по остальным на «хорошо»;

- «хорошо», если по пяти и более критериям работа оценена на «хорошо» и «отлично», а по остальным критериям не ниже «удовлетворительно»;

- «удовлетворительно», если не менее, чем по пяти критериям работа оценена не ниже «удовлетворительно»;

- «неудовлетворительно», если по трем и более критериям работа оценена «неудовлетворительно».

Если на первом этапе выявлены недостатки в работе, автору могут быть даны рекомендации о том, какие положения работы следует пояснить в докладе при ее защите.

К защите допускаются работы, которым на первом этапе оценены на «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно». Работы, оцененные на «неудовлетворительно» могут быть допущены к защите по усмотрению руководителя.

На втором этапе (публичная защита) критериями оценки являются:

- оптимальность содержания доклада;
- умение выделить главное при изложении основных результатов работы и их количественно-качественных характеристик;
- умение уверенно, логически и последовательно излагать содержание доклада;
- умение аргументировано, точно и кратко отвечать на заданные вопросы, замечания руководителя, а также защищать разработанные положения;
- эффективно использовать иллюстративный материал.

По результатам защиты выставляется оценка:

- «отлично», если по трем и более критериям работа оценена на «отлично», а по остальным на «хорошо»;
- «хорошо», если по трем и более критериям работа оценена на «хорошо» и «отлично», а по остальным критериям не ниже «удовлетворительно»;
- «удовлетворительно», если не менее, чем по трем критериям работа оценена не ниже «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно», если по двум и более критериям работа оценена «неудовлетворительно».

Окончательная оценка определяется из оценки, полученной обучающимся на первом и втором этапах защиты курсового проекта:

- «отлично», если защита – «отлично», а вторая оценка не ниже «хорошо»;
- «хорошо», если защита не ниже «хорошо», а вторая оценка не ниже «удовлетворительно»;
- «удовлетворительно», если обе оценки не ниже «удовлетворительно»;
- «неудовлетворительно», если хотя бы одна из оценок – «неудовлетворительно».

Итоговая оценка заносится в ведомость и зачетную книжку.

## **4 ВЫПОЛНЕНИЕ ГРАФИЧЕСКОЙ ЧАСТИ**

Графическая часть содержит планировку цеха или торгового зала с расстановкой оборудования и указанием основных расстояний. Масштаб 1:50 или 1:20 или 1:10. Чертеж выполняется на листе формата А4. Чертеж должен содержать спецификацию оборудования и экспликацию помещений. Чертеж выполняется в соответствии с требованиями к конструкторской документации.

### **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

В настоящих методических указаниях использованы следующие основополагающие документы:

ГОСТ Р 7.0.5-2008 Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления

ГОСТ 7.0.100-2018 Библиографическая запись. Библиографическое описание

ГОСТ 8.417-2002 Государственная система обеспечения единства измерений. Единицы физических величин

ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления

ГОСТ 1.5-2001 Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению

ГОСТ 2.105-95 Единая система конструкторской документации. Общие требования к текстовым документам

Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: практикум / А. Т. Васюкова. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 144 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

Никифорова, Т. А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т. А. Никифорова, Д. А. Куликов, В. Коротков; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». – Оренбург: ОГУ, 2012. – 161 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»).

Никуленкова, Т. Т. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. / Т. Т. Никуленкова, Ю. И. Лавриненко, Г. М. Ястина; под ред. Т. Т. Никуленковой. – Москва: Колос, 2000. – 216 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А  
(обязательное)

Титульный лист курсового проекта

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Калининградский государственный технический университет»**

Институт агроинженерии и пищевых систем

Кафедра технологии продуктов питания

Курсовой проект  
допущена к защите  
Руководитель: \_\_\_\_\_  
(уч. степень, звание, должность\*)  
\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Курсовой проект защищена  
с оценкой \_\_\_\_\_  
Руководитель: \_\_\_\_\_  
(уч. степень, звание, должность)  
\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

**ТЕМА КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

Курсовая работа по дисциплине  
«Стандарты обслуживания и планирование общественного питания»  
КП.ХХ<sup>1</sup>.ХХ.ХХ.ХХ<sup>2</sup>.Х<sup>3</sup>.Х<sup>4</sup>

Работу выполнил:  
студент гр.\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ПОЯСНЕНИЯ

Обозначения в шифре

**КП.ХХ<sup>1</sup>.ХХ.ХХ.ХХ<sup>2</sup>.Х<sup>3</sup>.ХХ<sup>4</sup>.ПЗ**

КР – курсовая работа.

КП – курсовой проект.

ХХ<sup>1</sup> – номер кафедры.

ХХ.ХХ.ХХ<sup>2</sup> – шифр направления подготовки

Х<sup>3</sup> – последняя цифра года, когда выполнена работа (например, 2022 год, будет цифра 2).

ХХ<sup>4</sup> – номер варианта курсовой работы(проекта).

ПЗ – пояснительная записка

\*Ученую степень и звание следует сокращать в соответствии с рекомендациями Министерства науки РФ, например:

### **Сокращение**

### **Полное написание**

#### **Учёные степени**

д-р биол. наук	доктор биологических наук
д-р с.-х. наук	доктор сельскохозяйственных наук
д-р техн. наук	доктор технических наук
канд. с.-х. наук	кандидат сельскохозяйственных наук
канд. техн. наук	кандидат технических наук
канд. хим. наук	кандидат химических наук

#### **Учёные звания**

доц.	доцент
проф.	профессор



**ПРИЛОЖЕНИЕ Б  
(обязательное)**

**Пример оформления содержания курсового проекта**

**Содержание**

Введение.....  
Заключение.....  
Список использованных источников.....

## ПРИЛОЖЕНИЕ В

### **Примерные темы курсовых проектов**

1. Анализ организации работы горячего цеха ресторана «.....»
2. Анализ организации работы кондитерского цеха кафе «.....»
3. Анализ организации работы доготовочного цеха закусочной «.....»
4. Анализ организации обслуживания в зале ресторана «.....»

Локальный электронный методический материал

Инна Марковна Титова

СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 2,9. Печ. л. 2,2

Федеральное государственное  
бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Калининградский государственный технический университет»,  
236022, Калининград, Советский проспект, 1