

Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Псковской области
«Великолукский механико-технологический колледж»

Методические рекомендации
по выполнению курсовой работы по
МДК 06.01 «Управление структурным подразделением
организации»
по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Великие Луки
2020

Методические указания по выполнению курсовой работы разработаны на основе Федерального государственного образованного стандарта (далее ФГОС) по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания среднего профессионального образования (СПО), в соответствии с Федеральным законом «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ, приказом Минобрнауки РФ от 14 июня 2013 г. №-464 «Об утверждении порядка организации и существования образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»

Разработчик: преподаватель Герасенкова Н.Г.

Методические указания рекомендованы цикловой методической комиссией отделения Технологии, протокол №1 от 30.08.2020г.

Председатель ЦМК _____ Л.И.МЕЩАНОВА

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ СОДЕРЖАНИЯ ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ
3. УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
4. УКАЗАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
5. ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
7. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ РАБОТ
8. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ
9. ПРИЛОЖЕНИЯ

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с учебной программой выполняют курсовую работу по профессиональному модулю ПМ.06. Организация работы структурного подразделения МДК.06.01. Управление структурным подразделением организации.

Курсовая работа является самостоятельной и творческой работой, которая способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, полученных во время обучения, практических умений, применения этих знаний, полученных во время обучения, практических умений, применение этих знаний при решении конкретных задач теоретического и практического плана. При выполнении курсовой работы необходимо широко использовать теоретические знания и материалы практической деятельности предприятий общественного питания.

Выполнение курсовой работы направлено на формирование профессиональных компетенций:

ПК К 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПК 6.2	Планировать выполнение работы исполнителями
ПК 6.3	Организовать работу трудового коллектива
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Работы, выполненные только на основе литературных источников, возвращаются обучающимся на доработку.

Курсовая работа является заключительным этапом освоения МДК.06.01. Управление структурным подразделением.

По содержанию курсовая работа должна носить практический, исследовательский поисковой характер.

1. ПОДБОР, ИЗУЧЕНИЕ И АНАЛИЗ СОДЕРЖАНИЯ ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ

УКАЗАНИЯ. Выполнение курсовой работы невозможно без подбора, изучения анализа литературных источников по выбранной теме.

Работу с литературными источниками нужно начинать с беглого просмотра и выделения важных для выполнения темы мест, которые затем следует изучить и кратко конспектировать.

Дословное списание из учебников или других источников не допускается.

Перечень необходимой для выполнения темы курсовой работы нормативной документации (НД) можно устанавливать по соответствующим указателям (ГОСТ, ОСТ и ТУ), а также документацию можно подобрать в лабораториях колледжа, в предприятиях общественного питания, городских и областных библиотеках.

2.УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Указания по выполнению курсовой работы даны на примере тем, связанных с характеристиками техника-технолога.

Курсовая работа начинается с введения. Во введении студент обосновывает выбор темы и ставит цель и задачи курсовой работы. Для этого нужно остановиться на сложившейся в общественном питании современной рыночной ситуации, состоянии спроса населения на продукции предприятий общественного питания, с учетом современных технологий .

По содержанию курсовая работа носит реферативно – практический или опытно- экспериментальный характер .Целесообразно, чтобы она была связана с программой учебной практики , а также с работой конкретного предприятия .Кроме того ,при выполнении курсовых работ могут быть использованы данные , полученные на практических занятиях. В курсовой работе должна быть отражена практическая значимость выбранной темы и исследовательская направленность .В содержании курсовой работы указываются вопросы , а также номера страниц , с которых начинается каждый из них.

Во введении целесообразно раскрыть актуальность выбранной темы. Основная часть должна содержать материал , раскрывающий сущность темы ,располагаться в логической последовательности , отражать все этапы выполнения курсовой работы.

Результаты экономических расчетов необходимо сводить в таблице, выражать в виде графиков, схем и диаграмм. Если курсовой работе используются статистические данные , то необходимо давать ссылку на их источник .

В разделе «Заключение» делают выводы и разрабатывают предложение по соответствующей теме курсовой работы.

Список используемой литературы должен содержать нормативные и законодательные материалы, учебные пособия , а также материалы периодической печати и интернет ресурсы .

Выполненная студентом курсовая работа проверяется руководителем , подписывается и вместе с отзывом передается студенту для ознакомления.

В завершении выполнения курсовой работы предусмотрена защита.

Первым этапом выполнения курсовой работы является выбор студентом темы курсовой работы. Темы составляются в соответствии с программой МДК.06.01. «Управление структурным подразделением организации», согласовываются методической комиссией. Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования её целесообразности. В этом случае тема дополнительно согласовывается и утверждается.

Второй этап в выполнении курсовой работы – составление плана. По содержанию курсовая работа носит реферативно – практический характер. План является единым для любой темы курсовой работы. Изменения с учетом особенностей темы вносятся с разрешения руководителя курсовой работы.

Третий этап в выполнении курсовой работы – подбор и изучение учебной и дополнительной литературы.

Четвертый этап – изложение темы курсовой работы.

Пятый этап – подбор документов для оформления приложения.

Шестой этап – оформление и защита.

Работа должна быть представлена для рецензирования в сроки, установленные учебным планом. К защите не допускается работы, в которых выявлено плохое знание темы, не удовлетворительное ее изложение, слабое владение терминологией, отсутствие, несоответствие разделов, наличие в курсовой работе значительного количества грамматических ошибок.

Общий объем теоретической части курсовой работы не должен превышать 10 -15 страниц.

Практическая часть курсовой работы начинается с расчета производственной программы разрабатываемой предприятием общественного питания, включающая: расчет по формуле количества блюд; реализуемых предприятием за рабочий день, составление плана – меню на основе полученных расчетов, меню (отображено в приложении), составление технико- технологических карт, таблицы расчета потребного количества сырья и калькуляционных карточек на разработанные блюда.

Для расчета производственной программы используются таблицы:

- оборачиваемости мест и коэффициентов потребления блюд и мучных изделий собственного производства; определение количества клиентов, обслуживаемых в предприятии и расчет мучных изделий (Приложение 1);
- зависимость числа блюд разных групп от коэффициента их потребления; расчет блюд (Приложение 2);
- образец Плана – меню (Приложение 3);
- образец Техничко- технологической карты (Приложение 4);
- образец таблицы расчета потребного количества сырья (Приложение 5);
- образец калькуляционной карточки на блюдо (Приложение 6);

- образец дневного заборного листа (Приложение 7).

Раздел «Структура производственного цеха» включает: расчет площади цеха использованием подобранного технологического оборудования с учетом современных технологий (Приложение 8).

В разделе «Организация работы трудового коллектива « производится»:

- расчет рабочей силы (Приложение 9),
- на рассчитанных сотрудников оформляется график выхода на работу (Приложение 10);
- табель учета рабочего времени (Приложение 11);
- заработная плата (Приложение 12).

В заключении обучающийся должен сформировать конкретные, деловые рекомендации ,о возможности применения материалов курсовой работы предприятиями общественного питания города.

Заключение по работе направлены на совершенствование и оптимизацию деятельности предприятия, повышения качества выпускаемой продукции и оказываемых услуг.

Заканчивается работа списком использованных источников, перечнем приложений ,датой окончания работы и личной подписью студента.

3.УКАЗАНИЯ ПО ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Текст курсовой работы излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4.Текст выполняется печатным способом с использованием компьютера и принтера через полтора интервала. Шрифт *TimesNewRoman*. Цвет шрифта черный, высота букв и других знаков – не менее 2,2 мм (кегель не менее 14). По левой стороне листа отступ от края 30мм, по правой стороне – 10мм, нижнего и верхнего поля – 20мм.

В курсовой работе нумерация страниц, разделов, подразделов ,пунктов , рисунков, таблиц, формул, приложений осуществляется арабскими цифрами без знака №.

Страница работы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют в правой нижней части листа без точки.

Титульный лист и листы, на которых располагают заголовки структурных частей курсовой работы «СОДЕРЖАНИЕ», « ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ»,»СПИСОК»,»ПРИЛОЖЕНИЯ» ,»ОТЗЫВ» не нумеруют ,но включают в общую нумерацию работы.

Текст основной части курсовой работы делят на разделы , подразделы, пункты и подпункты.

Заголовок структурных частей курсовой работы «СОДЕРЖАНИЕ» , «ВВЕДЕНИЕ» , «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ СПИСОК», «СПИСОК» , «ПРИЛОЖЕНИЯ», «ОТЗЫВ» и заголовки разделов основной части следует располагать в середине строки без точки в конце, печатать прописными буквами , не подчеркивая.

Расстояние между заголовками и текстом при выполнении работы печатным способом -3-4 межстрочных интервала (межстрочный интервал равен 4,25 мм), расстояние между заголовками раздела и подраздела -2 межстрочных интервала.

Каждую структурную часть курсовой работы и заголовки разделов основной части необходимо начинать с новой страницы.

Разделы нумеруют по порядку в пределах всего текста, например: 1,2, 3 и т.д.

Пункты должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого раздела и подраздела.

Номер пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой ,например:1.1, 1.1, или 1.1.1, 1.1.2 и т.д.

Оформление таблиц

В текстовом документе таблицы является методом унифицированного текста, и такой текст, представленный в виде таблицы, обладает большой информационной емкостью, наглядностью, позволяет строго классифицировать, кодировать информацию, легко суммировать аналогичные данные.

Таблицу помещают под текстом, в котором впервые дана на нее ссылка. Слово «Таблица» и ее номер размещают слева в одной строчке с названием таблицы. Нумеруют таблицы арабскими цифрами в пределах раздела.

Номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы разделенных точкой , например: Таблица 1.3. (третья таблица первого раздела).Если в работе одна таблица ,ее не нумеруют. На все таблицы в тексте должны быть приведены ссылки, при этом следует писать слово «Таблица» с указанием ее номера, например : в соответствии с таблицей 1.3.

Заголовки граф таблицы должны начинаться с прописной буквы, а подзаголовки граф – со строчной буквы ,если они составляют одно предложение с заголовком ,или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся.

При делении таблицы на части и перенос их на другую страницу допускается головку или боковик таблицы заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой

части таблицы. Слово «Таблица» указывает один раз слева над первой частью таблицы, над другими частями пишут «Продолжение таблицы» или «Окончание таблицы» с указанием номера таблицы.

Для сокращения текста заголовков и подзаголовков граф отдельные понятия заменяют буквенными обозначениями, установленными стандартами, или другими обозначениями, если они пояснены в тексте или приведены на иллюстрациях, например: L-длина.

При отсутствии отдельных данных в таблице следует ставить прочерк (тире).

Оформление иллюстраций

В текстовом документе для наглядности, доходчивости и уменьшения физического объема сплошного текста следует использовать таблицы и иллюстрации (схемы, диаграммы, графики, чертежи, карты, фотографии, алгоритмы, компьютерные распечатки и т.п.).

Иллюстрации в работах следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки в работе.

Иллюстрации обозначают словом «Рисунок» и нумеруют арабскими цифрами в пределах раздела. Номер рисунка состоит из номера раздела и порядкового номера рисунка, разделенных точкой, например: Рисунок 1.3. (третий рисунок первого раздела).

В работе следует помещать лишь такие иллюстрации, которые дополняют, раскрывают содержание текста. Причем предпочтение отдается такому их размещению, чтобы не было необходимости разворачивать работу. Если это невозможно, то иллюстрации располагают так, чтобы для их рассмотрения достаточно было повернуть работу по часовой стрелке.

При ссылках на иллюстрации в тексте следует писать «... в соответствии с рисунком 2.1» при сквозной нумерации.

На ранее упомянутые в тексте иллюстрации ссылки дают с сокращением слова «смотри»:» (см. рисунок 2.1)».

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения, например: Рисунок А.2.

Схема – это изображение, передающее обычно с помощью условных обозначений и без соблюдения масштаба основную идею какого – либо устройства, предмета, сооружения или процесса и показывающее взаимосвязь их главных документов.

Необходимые качества любого рисунка – наглядность, графическая выразительность и ясность.

Перечисление и примечания

Перечисления при необходимости могут быть приведены внутри пунктов или подпунктов.

Перед каждой позицией перечисления следует ставить дефис или при необходимости ссылки в тексте на одно из перечислений – строчную букву (арабскую цифру), после которой ставится скобка.

Например :

Заключение содержит:

- краткие выводы;
- оценку решений;
- разработку рекомендаций.

Оформление формул и уравнений

В курсовых работах формулы следует нумеровать в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой, например : (4.2) .

Формулы и уравнения следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы и уравнения необходимо оставлять не менее одной свободной строчки. В качестве символов физических величин в формуле следует применять обозначения, установленные соответствующими нормативными документами . Пояснение символов и числовых коэффициентов , если они не пояснены ранее , должны быть приведены непосредственно под формулой . Пояснение каждого символа следует давать с новой строки в той последовательности , в которой символы приведены в формуле . Первая строка пояснения должна начинаться со слова « где» (без двоеточия) .

Например : общее число блюд определяется по формуле :

$$P=N*M$$

Где P- число блюд реализуемых за день ;N- число клиентов ,обслуживаемых в кафе ;M- коэффициент потребления блюд 1 потребителем на предприятиях общественного питания различных типов.

Формулы , следующие одна за другой и не разделенные текстом ,отделяются запятой.

Сокращения в курсовой работе

В курсовых работах – допускаются общепринятые сокращения и аббревиатуры, установленные правилами орфографии и соответствующими нормативными документами , например :с. – страница; г. – год; гг. – годы; мин.- минимальный ; макс. – максимальный; абс.- абсолютный; отн.- относительный; т.е.- то есть ; т.д.- так далее ;т.п.- тому подобное; др.- другие; пр.- прочее; см.- смотри; номин.- номинальный ;наим.- наименьший; наиб.- наибольший ; тыс.-

тысяча; экз.- экземпляр; прим.- примечание; п.- пункт; разд.- раздел; сб.- сборник; вып.-выпуск; изд.- издание; б.г. – без года; сост.- составитель.

Принятые в курсовых работах малораспространенные сокращения, условные обозначения, символы, единицы и специфические термины, повторяющиеся в работах более трех раз, должны быть представлены в виде отдельного перечня (списка).Перечень сокращений, условных обозначений, символов ,единиц и терминов следует выделить как самостоятельный структурный элемент студенческой работы и поместить его после структурного элемента «Содержание».

Текст перечня располагают столбцом. Слева в алфавитном порядке приводят сокращения, условные обозначения , символы ,единицы и термины , справа- их детальную расшифровку.

Оформление списка (используемой литературы).

В курсовых работах использованные источники следует располагать в последовательности:

1. Нормативная литература.
2. 2. Специальная литература.
3. 3. Электронные ресурсы. Например : электронный ресурс <http://helpiks.org/2-6503.html> дата обращения (11.11.2017).

Оформление приложений и их использование

Приложения оформляются как продолжение работы на ее последующих страницах.

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием вверху в правом углу страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» (прописными буквами) и его номера ,под которым приводят заголовок, записываемый симметрично тексту с прописной буквы. В тексте работы на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте документа, номер приложения обозначают арабскими цифрами, например:»ПРИЛОЖЕНИЕ1 « и т.д.

Оформление титульного листа

Титульный лист является первой страницей дипломной работы, не нумеруется и заполняется по определенной форме (приложение 14).

Задание на курсовую работу (приложение 15).

Заявление на курсовую работу (приложение 16).

Оформление содержания.

Содержание включает наименование всех разделов, подразделов и пунктов (если они имеют наименование) с указанием номера страницы, на

которой размещается начало раздела (подраздела, пункта). Это развернутый план курсовой работы (приложение 16).

Темы курсовых работ по МДК 06.01

«УПРАВЛЕНИЕ СТРУКТУРНЫМ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕМ ОГРАНИЗАЦИИ»

- 1. Организация работы горячего цеха детского кафе на 40 посадочных мест**
- 2. Организация работы горячего цеха рыбного ресторана на 50 посадочных мест**
- 3. Организация производства готовой продукции в горячем цехе на 40 посадочных мест**
- 4. Организация работы горячего цеха кафе - молодежного 40 посадочных мест**
- 5. Организация производств готовой продукции в горячем цехе ресторана на 100 посадочных мест**
- 6. Организация работы холодного цеха кафе – мороженое на 50 посадочных мест**
- 7. Организация работы холодного цеха ресторана специализирующегося на немецкой кухне на 100 посадочных мест**
- 8. Организация работы горячего цеха шашлычной на 50 посадочных мест**
- 9. Организация работы горячего цеха закусочной общего типа на 25 посадочных мест**
- 10. Организация работы холодного цеха ресторана «Люкс» на 60 посадочных мест**
- 11. Организация работы горячего цеха столовой на 100 посадочных мест при производственном предприятии**
- 12. Организация работы холодного цеха кафе на 25 посадочных мест**
- 13. Организация работы горячего цеха кафе на 50 посадочных мест**
- 14. Организация работы горячего цеха кафе на 30 посадочных мест**
- 15. Организация работы горячего цеха кафе на 25 посадочных мест**
- 16. Организация работы горячего цеха кафе на 75 посадочных мест**
- 17. Организация работы диетической столовой на 75 посадочных мест**
- 18. Организация работы столовой при производственном предприятии на 50 посадочных мест**
- 19. Организация работы специализированных закусочных (пиццерии, шашлычных, блинных) на 75,60,50,40,30,25 посадочных мест**
- 20. Организация работы горячего цеха школьной столовой на 75,100 посадочных мест**

21. Организация работы горячего (холодного) цеха кафе – мороженое на 75,50,4030,25 посадочных мест

22. Организация работы горячего (холодного) цеха кафе – кондитерские на 50,40,30 посадочных мест

23. Организация работы холодного цеха кафе-мороженое на 40 посадочных мест

24. Организация работы горячего цеха ресторана специализирующегося на армянской кухне на 100 посадочных мест

25. Организация работы холодного цеха школьной столовой на 150 посадочных мест

26. Организация работы холодного цеха столовой при высшем учебном заведении на 50 посадочных мест

27. Организация работы горячего цеха ресторана, специализирующегося на грузинской кухне на 50 посадочных мест

28. Организация работы горячего цеха специализирующегося на национальной (испанской, итальянской, грузинской)

4. ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

После получения положительного отзыва на свою работу студент готовится к ее защите. В процессе подготовки к защите студент готовит доклад (реферат) на 6-8 минут. В докладе должно быть раскрыто содержание курсовой работы, обращено основное внимание на практическую часть работы, раскрыты основные положения, позволившие сделать выводы и рекомендации.

Распределение времени в докладе примерно следующее:

- постановка цели и задач курсовой работы, характеристика основных структурных подразделений предприятия- 2 минуты;

- содержание практической части работы в расчете производственной программы разрабатываемого предприятия – минуты;

- содержание практической части работы в расчете площади разрабатываемого цеха, подборе и расстановкой технологических линий -1 минута;

- содержание практической части работы в расчете численности поваров цеха, графика выхода на работу, табеля учета рабочего времени ,расчета заработной платы- 2 минуты;

- выводы и рекомендации- 1 минута.

Часть доклада, где изложена экспериментальная сторона курсовой работы, должна раскрыть личное участие студента в постановке проблемы и ее решении, в обобщении и анализе фактов и результатов.

При окончательной оценке курсовой работы каждого студента учитывается:

- содержание и правильность оформления самой работы;

- содержание доклада и обоснованность заключения;

- правильность ответов студента на вопросы членов комиссии.

5. РЕКОМЕНДУЕМЫЙ СПИСОК ЛИТЕРАТУРНЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основная литература:

1.С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания. Москва: Академия 2018 г.

2. Дополнительная литература:

1.Ковалев Н.И., Куткин М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи, М. Деловая литература 2018г.

2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, М., Академия 2018г.

3.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: Академия. 2018 г.

4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии, М., Академия 2019 г.

5.Шестакова Т.А. Калькуляция и учет в общественном питании. Ростов – на- Дону: Феникс. 2019 г.

6.Барановский В.В. Кондитер. Ростов- на –Дону :Феникс.2018 г.

7. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера. Ростов – на – Дону. Феникс 2018г.

8. Татарская Л.Л. Лабораторно- практические работы для поваров и кондитеров.

9.Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров 11-е издание Ростов- на – Дону ООО «Феникс» 2019г.

10. Ковалев Н.И. Технология продукции общественного питания – М.: Деловая литература, Омега-Л, 2019 г.

11. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М., Организация обслуживания на предприятиях общественного питания .-М.:»Деловая культура»2019г.

12.Покровский А.А. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы- М:Пищевая промышленность,2018 г.

13. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания- М.:ACADEMIA,2018 Г.

14. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М: «Дашков и К», 2018 г.

15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:Арий,2017 г.

16.Калькуляция и учет в общественном питании. Учебно - практическое пособие Самулевич И.А.,2019 г.

Нормативная литература:

1.Санитарно- гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПиН 2.3.1078-2001.-М.:2009.

2.Сборник технологических инструкций для производства хлеба ,кондитерских и макаронных изделий.- М.:Прейскурантиздат, 2009

3.Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий.-М.:ЦНИИТЭИПищепром,2011.

4.Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании ПОТ Р М-011-2000.

5.ГОСТ Р 50935-2007 Услуги общественного питания Требования к персоналу//www.consultant.ru.

6. СанПин 2.3.6 1079-2001 Государственные санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

7.Справочное пособие к СНиП 2.08.02-89 Проектирование предприятий общественного питания.

8.ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

9.ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания .Номенклатура показателей оценки качества продукции общественного питания .

10. СанПиН 2.3.2.1078-01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями.

Интернет-ресурсы:

1.menu/view/id/12/m/2/portion/1

2.http://Saechka.ru

3.http://www.peku-sam.ru

4.http://kuking.net

5.http://www.edu.ru

6.http://proektrestorana/ru

7.http://www.kontrolnaja.ru/dir/economy

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Таблица: Оборачиваемости мест и коэффициенты потребления блюд и мучных изделий собственного производства.

Типы предприятий	Оборачиваемость места в день	Коэффициенты потребления	
		блюд	Мучных изделий
Столовые: общедоступные общедоступные диетические при производственных предприятиях при вузах	11	2.5	0.3
	11	2.8	0.3
	9	2.5	0.8
	11	2.5	0.8
Рестораны: При гостиницах При вокзалах При аэровокзалах	8-9	3.0	0.3
	10-12	3.0	0.5
	11-12	3.0	0.5
Кафе: с самообслуживанием (с официантом)специализированные: кондитерская молодежное детское	10	1.6	0.5
	20	0.3	1.5
	10	2.0	0.5
	10	1.6	0.5
Закусочные Закусочные специализированные	20	1.2	0.5
	20	1.6	0.5
Специализированные предприятия быстрого обслуживания	30-40	1.2	0.5-1
Бары специализированные: безалкогольные пивные	20	1.2	1.0
	12-15	1.5	0.5

Например:

1.Определение количество клиентов, обслуживаемых в закусочной на 50 посадочных мест с учетом современных технологий.

N - число клиентов, обслуживаемых в закусочной;

$N=50*20$ $N=1000$ число клиентов ,обслуживаемых в закусочной

2.Расчет количества мучных изделий по формуле:

$H=N*M$

Где P - число блюд реализуемых за день ; N - число клиентов, обслуживаемых в кафе; M -коэффициент потребления мучных изделий.

$P=1000*0.5$ $P=500$

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Таблица: Зависимость числа блюд разных группы от коэффициента их потребления

Предприятия общественного питания	Коэф-фициент по-требления блюд	Отдельных видов блюд			
		холодных	первых	вторых	сладких
Столовые: Открытого типа	2.5	0.5	0.75	1.0	0.25
Диетические	2.8	0.4	0.75	1.0	0.65
При вузах	2.5	0.5	0.75	1.0	0.25
Рестораны: При гостинице и вокзале	3	0.9	0.6	1.2	0.3
Общегородские работающие кругло-суточно	3.5	1.1	0.7	1.4	0.3
Кафе: Самообслужи-вания с официантами	1.6 2	0.64 0.8	0.08 0.1	0.72 0.9	0.16 0.2
Специализиро-ванные: Кондитерские и молочные с обслужи-ванием официантов - молодежное	1.6 2.0	0.5 0.64	0.1 0.08	0.75 0.75	0.25 0.53
Закусочные общего типа	1.5	0.53	0.15	0.75	0.07
Закусочные с обслуживанием офи-циантов- шашлычные	1.6	0.3	0.3	1	-
Закусочные с самообслуживанием - Пирожковые и чебу-речные ,пельменные	1.2 1.5	0.2 0.4	0.3 0.3	0.7 0.8	- -

Например: Определить число блюд, реализуемое в закусочной на 50 посадочных мест с учетом современных технологий.

Расчет количества блюд: составление общего числа блюд, зависи-мость числа блюд различных групп от коэффициента их потребления

Общее число блюд определяется по формуле:

$$P=NM$$

где, Р- число блюд, реализуемых за день;

Н- число клиентов, обслуживаемых в закусочной;

М- коэффициент потребления блюд, мучных изделий одним потребителем на ПОП различного типа, $N=50 \cdot 20$ $N=1000$ число потребителей, обслуживаемых в закусочной. $M=1,6$ тогда $P=1000 \cdot 0.5$

$P=500$ число мучных изделий реализуемых за день.

Таблица 2.1 Оборачиваемость мест.				
Типы предприятий	пред-прия-тия	Оборачи-ваемость места в день	Коэффициенты потребления (М)	
			Блюд	Мучных изделий
Закусочные специализированные		20	1.6	0.5

Таблица 2.2. Коэффициент потребления блюд					
Пред-приятие об-щепита	Коэф-фициент по-требления блюд	Коэффициент потребляемых блюд опреде-ленных видов			
		холодные	первые	вторые	сладкие
Ресто-ран при гос-тинице	1.6	0.3	0.3	1.0	-

Таблица 2.3. Зависимость числа блюд разных групп от коэффициента их потребления				
Группы блюд	Число по-требителей	Коэффици-ент потребления блюд каждой груп-пы	Число блюд данной группы	
холодные	1000	0.3	300	
первые	1000	0.3	300	
вторые	1000	1.0	1000	
итого	1000	1.6	1600	

План - меню

Номер по сборнику рецептов	Наименование блюд и закусок	Число блюд	Выпуск блюд партиями				Ответственный за приготовление блюд, повар
			9 ч	13ч	17 ч	21ч	
1.Холодные блюда и закуски							
98	Рулеты из баклажанов	100	30	20	30	20	
129	Салат оливье	120	30	30	40	20	
101	Волованы с грибами	80	20	20	30	10	
	Всего	300					
2. Первые блюда							
200	Гороховый суп с копченными колбасами	100	10	40	30	20	
232	Солянка сборная мясная	60	20	20	10	10	
145	Борщ «Московский»	140	20	50	40	30	
	Всего	300					
3. Вторые блюда							
ТТК	Шашлык по-севански	150	30	50	50	20	
ТТК	Шашлык из рыбы	150	20	50	50	30	
ТТК	Шашлык из куриных сердечек на сковороде	200	60	60	50	30	
ТТК	Шашлык из тунца и овощей	100	30	20	20	30	
ТТК	Шашлык из кролика	200	30	50	60	60	
	Люля-кебаб	200	50	50	50	50	
	Всего	1000					
	Итого	1600					
4. Горячие напитки							
943	Чай с сахаром	120	30	30	30	30	
952	Кофе черный	120	30	30	30	30	
	Всего	240					
5. Холодные напитки							

732	Напиток «Абри- косовый»	120	30	30	30	30	
734	Напиток «Яблоч- ный»	120	30	30	30	30	
	Всего	240					
6. Мучные кулинарные и кондитерские изделия							
336	Самса	150	30	40	40	40	
339	Чебуреки	150	40	40	30	40	
378	Кулебяка с капу- стой	50	15	15	10	10	
388	Хворост	100	20	40	20	20	
397	Сырные лепешки	50	10	15	15	10	
	Всего	500					
Директор		Подпись и расшифровка подписи					
Зав.Производством		Подпись и расшифровка подписи					

УТВЕРЖДАЮ
Руководитель предприятия

Технико-технологическая карта №1
Шашлыки из тунца и овощей

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие «Шашлыки из тунца и овощей», вырабатываемое и реализуемое в закусочной.

2. Требование к сырью

Продовольственное сырье, используемое для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

Тунец –ГОСТ 17661-2013

Шампиньоны- ГОСТ Р 56827-2015

Соус соевый

Помидоры черри –ГОСТ Р 55906-2013

Лук зеленый –ГОСТ Р 55652-2013

3.Рецептура

	Наименование сырья	Расход продуктов и п/ф на 1 порцию, г.	
		Брутто	Нетто
	Тунец (филе)	80	80
	Шампиньоны	72	71
	Соевый соус	23	23
	Помидоры черри	72	72
	Лук зеленый	3.5	3.5
	Выход		250

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению.

Замочить в холодной воде 4 деревянные шпажки на 30 минут. В миске смешать тунец, грибы и азиатский соус, перемешать, оставить на 15 минут. Ре-

шетку гриля предварительно смазать маслом. На деревянные шпажки нанизать чередуя тунца, грибы, помидоры и зеленый лук.

Положить шашлыки на решетку гриля, жарить коло 6 минут, единожды перевернув и периодически смазывать соусом, который остался в миске после тунца и овощей.

5. Показатели качества и безопасности

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Рыба и овощи должны сохранять форму нарезки. Хорошо пожарены.	Золотистый	Плотная	Соответствует данным продуктам

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Калорийность, ккал
1 порции (250) содержит			
69,43	2,15	5,1	317,47

Наименование продуктов	Вес нетто, гр	Пищевая ценность						Энергетическая ценность
		Белки		Жиры		Углеводы		
		100 гр	порция	100 гр	порция	100 гр	порция	
Тунец	80	81.2	64.96	1.8	1.44	0.6	0.48	317.47
Шампеньоны	71	4.3	3.053	1	0.71	0.1	0.071	
Соевый соус	23	6	1.38	0	0	6.66	1.531	
Помидоры черри	72	0	0	0	0		2.88	
Лук зеленый	3.5	0.0455	0,0455	0	0	3,2	0,112	

	Выход	249.5	-	69,43	-	2,15	-	5,1	

Ответственный разработчик ТТК: _____

Расчет калорийности на блюдо: Шашлык из тунца и овощей (*выносится в приложение*)

$$K = B \times 4 + Ж \times 9 + У \times 4$$

$$K = 69,43 \times 4 + 2,15 \times 9 + 5,1 \times 4 = 317,47$$

Расчет потребного количества сырья

№ п/п	Наименование блюд и закусок	Рагу овощ- ное	Шампиньоны фарширован- ные	Всего
	Наименование продуктов	Брутто	Брутто	Брутто
1	Лук репчатый	52	20	72
2	Перец молотый черный	1	0.75	1.75
3	Шампиньоны	-	82	82
	И т.д.
	Выход на 1 порцию (г.)			Не суммируется

Расчет сырья в свободной сырьевой ведомости продуктов производится на основе технико-технологических карт.

_____ И.П.»Мангал» _____
 по ОКПО _____
 _____ Закусочная _____

 _____ Шашлык из тунца с овоща-
 ми _____ Вид деятельности по ОКДП _____
 _____ Наименование _____ блюда
 Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП ___ 1 _____

Вид рецептур _____

Номер документа	Дата со- ставления
4	24.11.20 17

Калькуляция карточка № 1

Порядковый номер калькуляции дата утверждения			№1 От «26»ноября 2017 г.			№2 От»__»_____ г.			№3 От»__»_____ г.			№4 От»__»_____ г.			№5 От»__»_____ Г.		
№ п/п	Продукты		Норма,	Цена, коп.	Сумма, коп.	Норма, г.	Цена, коп.	сумма, Коп.	Норма, г.	Цена, руб. коп.	сумма, р Коп	Норма, кг.	Цена, р коп	Сумма, Коп	Норма, коп	Цена, р Коп	Сумма, Коп
	Наименование	код															
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1	Тунец (филе)		0.08	500	40												
2	Соевый соус		0.023	260	5												
3	Шампиньоны		0.072	200	0.77												
4	Помидоры чер- ри		0.072	290	0.88												
5	Лук зеленый		0.0035	300	0.72												
Общая стоимость сырьевого набора на 1 порцию			X	X	35		X	X									
Наценка 80%, руб.коп.			28														
Цена продажи блюда, руб.коп.			63														
Выход одного блюда в готовом виде, грамм			250														
Заведующий производством																	
Калькуляцию составил		под- пись															
УТВЕРЖДАЮ Руководитель организа- ции																	

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

Дневной заборный лист

На отпуск готовых изделий из производства в обеденный зал за 02.11.2018 г.

Наименование изделий	Ед. измерения	Цена продажи	Отпущено количество (указать время)						Возвращено Кол-во	Итого отпущено	
			9-00	11-00	13-00	15-00	18-00	20-00		Кол-во	Сумма
Жульен с грибами	Порция	52	-	-		2	18	24	-	44	2288-00
Плов	-	42			6	12	24	12	2	52	2184-00
И т.д.											
Итого											

Расписка получившего _____ Подпись Всего за день натуральных единиц (44+52 и т.д.)

Расписка сдавшего _____ Подпись На сумму (2288-00+2184-00 и т.д.)

Отпустил _____ Подпись Принял _____ Подпись Проверил _____ Подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

Расчет площади холодного цеха кафе, подбор технологического оборудования с учетом современных технологий

Расчет площади по формуле:

$$\text{Собщ} = \text{Спол} / \text{Кпл} ,$$

Где Собщ – площадь цеха, м²; Спол – площадь, занятая под оборудование, установленное в холодном цехе; Кпл – коэффициент, учитывающий проходы между оборудованием.

$$\text{К} = 0,27$$

Таблица № : Расчетные данные для полезной площади холодного цеха

п/п	Наименование оборудования	Тип	Кол-во	Габаритные размеры		Полезная S м ²
				Длина	Ширина	
	Холодильный шкаф	ШХ-0,8		1500	625	0.94
	Холодильный шкаф	ШХ-0,6		1645	685	1.12
	Стол производственный	НСО-12/6 БПЭН		1200	600	0.72
	Стол с охладительным шкафом и горкой	СПСМ		1450	840	1.2
	Низкотемпературный прилавок	ПХМ		1450	840	1.2
	Стол с охлаждаемым шкафом	Tefcold SS1435		1365	1295	1.7
	Передвижной стеллаж	СССК-1		1200	700	0.84
	Моечная ванна на два отделения	ВСМ 2/430		1010	530	0.53
	Машина для нарезания варенных овощей	МРОВ-160		410	295	0.04
0	Раковина для мытья рук	Gersanit ЕКО Е 40 BL		240	240	0.05
1	Машина для нарезки гастрономических продуктов	Gemlux GL- MS-190		260	285	0.07
	Итого					8.41

$$\text{Собщ} = 8,41 / 0,27 = 31 \text{ м}^2$$

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

Расчет рабочей силы

$R1 = A \cdot HBP : Y \cdot T_p \cdot 60$, где T_p - 12 часов ; y - 1/14 ; A - количество вырабатываемой продукции.

HBP - норма времени необходимого для приготовления данного вида продукции, человек минуту.

$R2 = R1 \cdot K1$, где $R2$ -среднесписочное количество работников цеха, человек.

$R1$ -явочная численность работников, человек .

$K1$ -коэффициент увеличения численности с учетом режима работы персонала и предприятия: 1.32 – с одним выходным днем, 1.13 – с двумя выходными днями, 1.59- без выходных.

№ п/п	Наименование	Кол-во блюд А дн,шт.	Норма времени 1 блюдо Нвр человек минуту	Общее время на производительность блд АднХНвр чел.мин.
Холодные блюда и закуски				
	Салат»Лада»	250	0.50	125
	Овощной салат с рук-колой	100	0.60	60
	Салат «Осенний вальс»	300	0.30	90
	Салат «Берлинский»	270	1.10	297
	Салат «Оригинальный»	170	0.45	76.5
	Салат горячий с птицей и овощами	150	0.30	45
	Салат с языком	145	0.50	72.5
	Салат- коктейль из морепродуктов	225	0.80	180
	итого			1096

$$R1 = 1096 : 1,14 * 12 * 60 = 1.33$$

$$R2 = 1.33 * 1.59$$

График выхода на работу в ноябре месяце
(двух бригадный по 12 часов в смену)

Повар	Разряд	Дата																														
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
Сотникова К.Г.	3	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	
Петров П.А.	5	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в	10 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	в

Учет использования рабочего времени. Табель учета рабочего времени

Номер документа	Дата составления
1	1.11.2017

Отчетный период	
С	по
1.11.2017	30.11.2017

№	Фамилия, инициалы (профессия)	Табельный номер	Отметки о явках и неявках на работу по числам														Отработано				
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	полов. мес-ца	мес.		
																	Дни				
			16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	часы			
1	2	3	4														5				
1	Сычева А.Ю.	33	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	8	15
			12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	96	180
			В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	7	
			0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	84			
2	Андреев П.А.	13	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	7	15	
						0	1	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	84	180	
			Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	В	Я	8	
			12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	0	12	96	

Табельщик _____

Руководитель структурного подразделения _____

Работник кадровой службы _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 12

Таблица 1. Расчет заработной платы поваров холодного цеха при повременной плате

	Ф.И.О.	Разряд	Размер ставки заработной платы	Часы по плану в ноябре месяце	Фактические отработанные часы	Заработная плата за ноябрь месяц
	Сычева А.Ю.	3	4178	149.2	180	5040.48
	Андреев П.А.	5	4693	149.2	180	5661.79

Расчет заработной платы:

Сычева А.Ю. $4178 : 149.2 * 180 = 5040.48$

Андреев П.А. $4693 : 149.2 * 180 = 5661.79$

Для расчета заработной платы используется:

1. Размер ставки заработной платы правительства Ростовской Области постановление от 9 ноября 2016 года №765
2. Часы по плану из производственного календаря на 2017 год.
3. Фактически отработанные часы из табеля выхода на работу.

ПЛАН КУРСОВОЙ РАБОТЫ

ВВЕДЕНИЕ.....

ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ СТРУКТУРНЫХ ПОДРАЗДЕЛЕНИЙ ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Организационно- правовая форма предприятия.....

1.2. Характеристика кафе как предприятия общественного питания, форма обслуживания, источники продовольственного снабжения предприятия.....

1.3. Организация рабочих мест основных и вспомогательных структурных подразделений кафе, работающего с полным циклом производства.....

2. РАСЧЕТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ

2.1. Расчет количества блюд ; составление общего числа блюд, зависимость числа блюд разных групп от коэффициента их потребления.....

2.2. Составление плана- меню.....

2.3. Составление техника – технологических карт (5 наименований).....

2.4. Расчет потребного количества сырья (на 5 блюд).....

2.5. Калькуляция цен на блюдо (изделия) / (5 штук).....

2.6. Дневной заборный лист.....

3. СТРУКТУРА ЦЕХА ПРЕДПРИЯТИЯ

3.1. Расчет площади цеха предприятия по индивидуальному заданию, подбор технологического оборудования с учетом современных технологий.....

3.2. Правила охраны труда при эксплуатации технического оборудования

4. ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ТРУДОВОГО КОЛЛЕКТИВА

4.1. Организация труда в цехе по индивидуальному заданию.....

4.2. Расчет численности работников.....

4.3. График выхода на работу.....

4.4. Учет использования рабочего времени .Табель учета рабочего дня.....

ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ.....

ПРИЛОЖЕНИЯ.....

ПРИЛОЖЕНИЕ 14

**Комитет по образованию Псковской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Псковской области «Великолукский механико-технологический
колледж»**

КУРСОВАЯ РАБОТА

По МДК 06.01 Управление структурным подразделением организации
Тема : « **Организация работы горячего цеха детского кафе на 40 поса-
дочных мест**»

Выполнил: студент(ка)

Курс

Группа

Подпись

Преподаватель:

Работа защищена _____ 2020 год

Оценка _____

Великие Луки

2020 год

ПРИЛОЖЕНИЕ 15

Зам. Директора по УМПР
Смородовой Л. В.
Студентки 3 курса очной
формы обучения
Специальности 19.02.10
Технология продукции
Общественного питания
Ивановой Ирины Борисовны

Заявление

Прошу закрепить за мной тему курсовой работы «Организация работы горячего цеха детского кафе на 40 посадочных мест» и назначить руководителем преподавателя _____

Контактный телефон _____

Дата
Подпись

Задание

НА ВЫПОЛНЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

по МДК 06.01 « Организация работы горячего цеха детского кафе на 40 посадочных мест»

Студенту _____

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Тема : «Организация работы горячего цеха детского кафе на 40 посадочных мест»

Введение

1 Характеристика основных структурных подразделений предприятия

2 Расчёт производственной программы

3 Структура цеха предприятия

4 Организация работы трудового коллектива

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

Руководитель курсовой работы _____ 2020г

Дата выдачи задания «__» _____ 2020г

Срок сдачи курсовой работы «__» _____ 2020г