

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТУЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра «Туризм и индустрия гостеприимства»

Методические указания
к выполнению
Контрольно-курсовой работы
по дисциплине

«ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ»

Уровень профессионального образования: *высшее образование – бакалавриат*
Направление подготовки: *38.03.02 Менеджмент*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Форма обучения: *очная, заочная*

Тула 2017 г.

Методические указания к выполнению контрольно-курсовой работы по дисциплине «Технология и организация услуг питания» составлены доцентом каф. ТИГ А.С. Малафий и обсуждены на заседании кафедры ТИГ института физической культуры, спорта и туризма, протокол № 3 от «10» октября 2017 г.

Зав. кафедрой ТИГ _____ И.Ю. Пономарева

Методические указания к выполнению контрольно-курсовой работы по дисциплине «Технология и организация услуг питания» пересмотрены и утверждены на заседании кафедры ТИГ института физической культуры, спорта и туризма протокол № ____ от «____» _____ 200__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Цели и задачи выполнения контрольно-курсовой работы
2. Требования к оформлению контрольно-курсовой работы
3. Структура контрольно-курсовой работы
4. Последовательность выполнения контрольно-курсовой работы
5. Рекомендуемые темы контрольно-курсовой работы
6. Библиографический список рекомендуемой литературы
7. Титульный лист контрольно-курсовой работы

Введение

Основная цель дисциплины – формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении технологии и организации деятельности службы питания предприятий туризма и индустрии гостеприимства.

В процессе изучения дисциплины студенты знакомятся с назначением и характеристиками отдельных подразделений службы питания, изучают физиологические принципы построения пищевых рационов, национальные особенности и традиции питания, а также банкетное и кейтеринговое обслуживание в деятельности предприятий питания гостиницы.

В результате изучения дисциплины «Технология и организация услуг питания» студенты приобретают необходимые знания и умения по организации работы службы питания гостиничных предприятий, которые в дальнейшем позволят выбрать наиболее рациональные и перспективные пути функционирования этой службы.

1. Цели и задачи выполнения контрольно-курсовой работы

ККР по дисциплине «Технология и организация услуг питания» студенты выполняют в соответствии с учебным планом.

Целью выполнения ККР является закрепление теоретических знаний и практических навыков по формированию оптимальной структуры ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции, с предварительным анализом безубыточности предприятия.

Выполнение работы по дисциплине «Технология и организация услуг питания» преследует следующие цели:

- углубленное изучение материала курса, формирующее у студентов способность целостного восприятия, интерпретации и оценки различных сторон организации деятельности службы питания предприятий туризма и индустрии гостеприимства
- развитие навыков самостоятельной работы с литературой.
- формирование практических навыков анализа эффективности предпринимательской деятельности ресторана или гостиницы.

Студент самостоятельно выбирает тему теоретической части работы из имеющегося перечня. Тема контрольной работы может быть предложена и самим студентом исходя из его научных интересов и опыта работы на предприятии.

2. Требования к оформлению контрольно-курсовой работы.

При оформлении контрольно-курсовой работы необходимо руководствоваться следующим:

- Объем контрольно-курсовой работы не должен превышать 25 страниц машинописного текста формата А4 (текстовый редактор Microsoft Word, шрифт Times New Roman (13-14 пунктов) через 1,5 интервала);

- При форматировании текста следует устанавливать **выравнивание по ширине**, отступ первой строки абзаца 1,25 см;

- Каждую структурную часть контрольно-курсовой работы нужно начинать с нового листа. Точку в конце заголовка не ставят; Разделы нумеруются арабскими цифрами без точки в пределах всего текста работы, исключая «Введение», «Заключение», «Список использованных источников» и приложения. Слово «Раздел» («Глава») не пишется. Каждый раздел следует начинать с новой страницы.

- Наименование пунктов ОГЛАВЛЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ПРИЛОЖЕНИЕ пишем прописными буквами.

- Каждая цитата, заимствованные цифры и факты должны сопровождаться ссылкой на источник, описание которого приводится в списке использованной литературы (в ссылке указывается номер источника по списку и номера страниц, например, [2, С. 13-14]);

- Все аббревиатуры и сокращения слов, за исключением общепринятых, должны быть расшифрованы в тексте работы при первом употреблении.

3. Структура контрольно-курсовой работы.

Курсовая работа должна иметь следующую примерную структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, которая разбивается по разделам, заключение, список использованных источников, приложения.

Титульный лист является первой страницей контрольной работы, однако не нумеруется. Образец оформления титульного листа приведен в Приложении 1.

В оглавлении приводятся все заголовки структурных частей работы с указанием страниц, с которых они начинаются. Заголовки оглавления должны точно повторять заголовки в тексте. Последнее слово каждого заголовка соединяют отточием с соответствующим ему номером страницы в правом столбце оглавления

Во введении необходимо обосновать актуальность выбранной темы, сформулировать цель и задачи исследования.

В теоретическом разделе работы следует осмыслить высказывания различных авторов, стоящих на разных теоретических позициях, и показать, какие из них, с точки зрения студента, являются более правильными.

В заключении необходимо кратко доложить результаты анализа, сформулировать выводы и предложения, вытекающие из работы, возможные к принятию управленческие решения.

Список литературы должен содержать не менее 10-15 наименований использованных литературных источников, включая отечественные и зарубежные публикации.

Сведения об источниках следует располагать строго в алфавитном порядке и нумеровать арабскими цифрами с точкой. Перечень статей и книг на иностранном языке приводится также в алфавитном порядке после перечня источников на русском языке.

Описание литературных источников должно строиться следующим образом: Автор. Название: сведения, относящиеся к названию. / Сведения об издании. – Место издания: Издательство, год издания. – Объем страниц.

Пример:

Л.П. Шматько. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебное пособие. – М: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/Д: Издательский центр «МарТ», 2003. – 352 с.

Описание статьи из периодического издания должно строиться следующим образом: Автор. Название статьи. // Название журнала. – Дата издания. – номер. – страницы.

Описание источников информации из сети Интернет должно выглядеть следующим образом:

Автор. Название статьи. // Название источника. – Электронный адрес источника. – Дата опубликования.

В приложении следует поместить источники информации, графики, рисунки, схемы и другой вспомогательный материал с обязательной ссылкой на них в основном тексте.

4. Последовательность выполнения контрольно-курсовой работы.

Процесс подготовки и защиты контрольно-курсовой работы состоит из следующих этапов:

1. Выбор темы.
2. Подбор литературных источников по теме и источников информации для выполнения работы.
3. Составление плана.
4. Изучение подобранных литературных источников и фактического материала конкретного предприятия.
5. Систематизированная обработка и анализ собранного по теме контрольно-курсовой работы теоретического и практического материала.
6. Написание текста контрольно-курсовой работы.
7. Защита контрольно-курсовой работы.

5. Тематика и структура контрольно-курсовой работы

В качестве тематики контрольно-курсовой работы предложено: «Культурные особенности национальной кухни (на примере определенной страны)»

Примерна структура работы:

1. История формирования национальной кухни
2. Региональные отличия
3. Продукты и предпочтения
4. Основные принципы приготовления

На защите студенты должны предложить на дегустацию одно национальное блюдо.

Библиографический список рекомендуемой литературы

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2013.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24756>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю;

2. В. Д. Елхина, М. И. Ботов. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для вузов : в 3 ч. — М. : Академия, 2010. (Высшее профессиональное образование : Пищевое производство). Ч. 1: Механическое оборудование / В. Д. Елхина, М. И. Ботов . 2010. 416 с

Дополнительная литература

1. ГОСТ Р 50762-2007.Классификация предприятий общественного питания .— Взамен ГОСТ Р 50762-2007; введ.2009-01-01 .— М. : Стандартинформ, 2008 .— III,11с. : ил .— (Услуги общественного питания) .

2. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания : учебник для вузов / Т.Т.Никуленкова,Г.М.Ястина;под ред.Т.Т.Никуленковой .— М. : КолосС, 2006 .— 247с. : ил. — (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений) .— Библиогр.в конце кн. — ISBN 5-9532-0206-7 /в пер./ : 159.50.

1. Могильный, М.П. Технология продукции в общественном питании : справочное пособие / М.П.Могильный .— М. : ДеЛи принт, 2005 .— 320с. : ил. — Библиогр.в конце кн. — ISBN 5-94343-098-9 : 422.00

4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач.и сред.проф.образования / В.П.Золин .— 5-е изд.,стер. — М. : Академия, 2006 .— 248с. : ил. — (Профессиональное образование) .— Библиогр.в конце кн. — ISBN 5-7695-3324-2 /в пер./ : 165.58.

5. Дурович, А.П. Маркетинг гостиниц и ресторанов : учебное пособие / А.П.Дурович .— М. : Новое знание, 2005 .— 632с. : ил. — (Экономическое образование) .— Библиогр.в конце гл. — ISBN 5-94735-075-0 /в пер./ : 149.60.

Приложение А

Титульный лист контрольно-курсовой работы

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ТУЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Кафедра «Туризм и индустрия гостеприимства»

КОНТРОЛЬНО-КУРСОВАЯ РАБОТА

**по дисциплине: «Технологии и организация услуг питания»
на тему:**

Выполнил

студент гр. 920411 _____ Киселева Л.А.

Проверил

доцент каф. ТИГ _____ Малафий А.С.

Тула, 2015

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ОФОРМЛЕНИЕ СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: Закон РФ от 24 ноября 1996 года № 132-ФЗ (в ред. Федеральных законов от 10.01.2003 № 15-ФЗ, от 22.08.2004 № 122-ФЗ, ред. от 03.05.2012 № 47-ФЗ).
2. ГОСТ Р 54601-2011. Туристские услуги. Безопасность активных видов туризма. Общие положения. 12с.
3. Большаник П.В. Рекреационная география: учебно-методическое пособие. Ханты-Мансийск: ИЦ ЮГУ, 2010. 172 с.
4. Статистические данные по РФ [Электронный ресурс] // Министерство культуры РФ Федеральное Агентство по туризму: [сайт]. [2014]. URL: <http://www.russiatourism.ru/contents/statistika/statisticheskie-dannye-po-rf/> (дата обращения: 15.10.2015).

НЕ МЕНЕЕ 15 НАИМЕНОВАНИЙ

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ОФОРМЛЕНИЕ ТАБЛИЦ И РИСУНКОВ

ПРИМЕР 1

2.1 Анализ развития туризма в Тульской области

Анализ географии приема туристов в 2014 г. по информации, предоставленной туристическими компаниями, показывает, что Тульскую область посетили туристы более чем из 30 регионов РФ и 26 стран мира. При этом основными иногородними потребителями туристских услуг в регионе являются жители Москвы и Московской области, а среди иностранных туристов, посетивших регион, преобладают гости из Европы (рисунок 2.5).

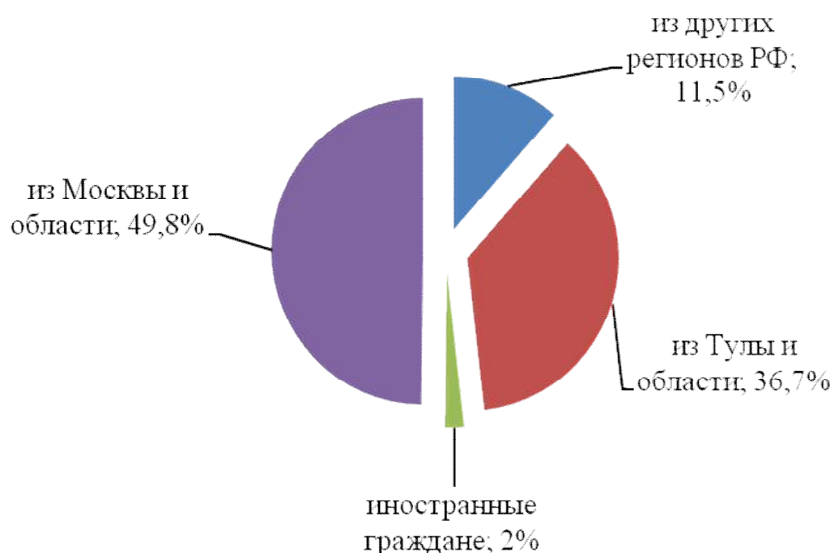


Рисунок 2.5 – Распределение туристов по регионам прибытия

Как видно из диаграммы, более половины (61,3 %) от общего количества туристов, воспользовавшихся услугами туристических организаций региона в 2014 г., – туристы из различных регионов РФ (Москва, Калуга, Санкт-Петербург, Воронеж и др.); 36,7 % – жители г. Тулы и Тульской области, отдыхавшие в пределах региона.

ПРИМЕР 2

Анализ географии приема туристов в Тульской области в 2014 г. показывает, что область посетили туристы из 30 регионов РФ и 26 стран мира. При этом основными иногородними потребителями туристских услуг в регионе являются жители Москвы и Московской области, а среди иностранных туристов, посетивших регион, преобладают гости из Европы (таблица 2.4).

Таблица 2.4 – Объем туристского потока в Тульской области в 2011-2014 гг. (тыс. чел.)

Годы	2011	2012	2013	2014
Общий объем туристского потока в регионе, всего из них:	292,1	335	367	398
граждан России	277,1	317,2	349,5	379,7
иностраннх граждан	15	18,3	18,5	19,3

На начало 2014 г. в области насчитывалось 74 коллективных средства размещения гостиничного типа (из них 57 гостиниц) и 51 коллективное средство специального назначения (из них 35 санаторно-курортных организаций, 19 организаций отдыха).