

## ГРАФИК

выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация питания и обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»  
для студентов гр. ТПООПб(рг)-1-17

| №<br>п/п | Наименование раздела                                                                                                                                        | Объем %    | Срок выполнения       |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|
|          | <b>Пояснительная часть:</b>                                                                                                                                 |            |                       |
|          | Введение                                                                                                                                                    | 1          | 1.10.20-2.20.20       |
| 1.       | <b>Составление производственной программы предприятия:</b>                                                                                                  |            |                       |
| 1.1.     | Определение количества потребителей                                                                                                                         | 2          | 5.10.20-6.10.20       |
| 1.2.     | Определение количества блюд и процентная разбивка блюд по группам                                                                                           | 3          | 7.10.20-11.10.20      |
| 1.3.     | Характеристика предприятия и специальных видов и форм обслуживания                                                                                          | 2          | 12.10.20-13.10.20     |
| 1.4.     | Составление меню предприятия и специальных видов обслуживания (с расчетом ассортимента и выхода п/ф из мяса)                                                | 17         | 14.10.20-29.10.20     |
|          | <b>I Аттестация</b>                                                                                                                                         | <b>25</b>  | <b>30.10. 20</b>      |
| 2.       | <b>Определение потребности столового белья и посуды</b>                                                                                                     |            |                       |
| 2.1.     | Определение потребности в столовом белье, столовой посуде и приборах. Их характеристика                                                                     | 8          | 31.11. 20- 10.11. 20  |
| 2.2.     | Подготовка посуды, предварительная сервировка                                                                                                               | 7          | 10.11. 20- 18.11. 20  |
|          | <b>II Аттестация</b>                                                                                                                                        | <b>40</b>  | <b>30.10. 20</b>      |
| 3.       | <b>Организация труда в зале</b>                                                                                                                             |            |                       |
| 3.1.     | Расчет необходимого количества столовой мебели и иного оборудования. Расчет количества работников сферы обслуживания. Распределение обязанностей между ними | 20         | 20.11. 20.- 08.12. 20 |
| 3.2.     | Порядок размещения столов, гостей и зон обслуживания.                                                                                                       | 18         | 09.12. 20- 12.12. 20  |
| 3.3.     | Порядок подачи заказа и последовательность обслуживания мероприятия                                                                                         | 17         | 13.12. 20 - 15.12. 20 |
|          | <b>III Аттестация</b>                                                                                                                                       | <b>95</b>  | <b>16.12.20</b>       |
| 5.       | Оформление курсовой работы. Подготовка презентации.                                                                                                         | 5          | 17.12.20- 28.12. 20   |
|          | <b>Сдача курсовой работы на кафедру и защита</b>                                                                                                            | <b>100</b> | <b>29.12. 20</b>      |

Зав. кафедрой ТПОП

*Т.Р. Кошоева*

Кошоева Т.Р.

## ГРАФИК

выполнения курсовой работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания»  
для студентов гр. ТПОПБ -1-17

| №<br>п/п | Наименование раздела                                                                     | Объем %    | Срок выполнения       |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------|
|          | <b>Пояснительная часть:</b>                                                              |            |                       |
|          | Введение                                                                                 | 1          | 1.10.20-2.20.20       |
| 1.       | <b>Составление производственной программы предприятия:</b>                               |            |                       |
| 1.1.     | Определение количества потребителей                                                      | 2          | 5.10.20-6.10.20       |
| 1.2.     | Определение количества блюд и процентная разбивка блюд по группам                        | 3          | 7.10.20-11.10.20      |
| 1.3.     | Характеристика предприятия                                                               | 2          | 12.10.20-13.10.20     |
| 1.4.     | Обоснование меню предприятия (с расчетом ассортимента и выхода п/ф из мяса)              | 17         | 14.10.20-29.10.20     |
|          | <b>I Аттестация</b>                                                                      | <b>25</b>  | <b>30.10. 20</b>      |
| 2.       | <b>Организация работы цеха (или участка согласно выданного задания)</b>                  |            |                       |
| 2.1.     | Составление производственной программы цеха                                              | 8          | 31.11. 20- 10.11. 20  |
| 2.2.     | Организация рабочих мест                                                                 | 7          | 10.11. 20- 18.11. 20  |
| 2.3.     | Подбор оборудования, посуды и инвентаря                                                  |            |                       |
|          | <b>II Аттестация</b>                                                                     | <b>40</b>  | <b>19.11. 20</b>      |
| 3.       | <b>Организация труда в цехе</b>                                                          |            |                       |
| 3.1.     | Расчет необходимого количества работников цеха (или участка согласно выданного задания). | 20         | 20.11. 20.- 08.12. 20 |
| 3.2.     | Обоснование разрядов работников цеха (или участка)                                       | 18         | 09.12. 20- 12.12. 20  |
| 3.3.     | Составление графика выхода на работу цеха                                                | 17         | 13.12. 20- 15.12. 20  |
|          | <b>III Аттестация</b>                                                                    | <b>95</b>  | <b>16.12.20</b>       |
| 5.       | Оформление курсовой работы. Подготовка презентации.                                      | 5          | 17.12. 20- 28.12. 20  |
|          | <b>Сдача курсовой работы на кафедру и защита</b>                                         | <b>100</b> | <b>29.12. 20</b>      |

Зав. кафедрой ТПОП

*Т.П. Кошоева*

Кошоева Т.Р.