

**САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ПОДГОТОВКЕ И ЗАЩИТЕ КУРСОВЫХ РАБОТ  
(ПРОЕКТОВ)**

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в  
индустрии питания»

Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ (проектов). – М.: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2017. – 17 с.

Методические рекомендации по подготовке и защите курсовых работ (проектов) для направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015 г., № 1332.

**обсуждены и рекомендованы** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания от 28.06.2017 г., протокол № 10.

**одобрены** Научно-методическим советом института от 28 августа 2017 г., протокол №18

Заведующий кафедрой  
товароведения и технологии общественного  
питания

Карякина Л.А.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1.	Общие положения	4
2.	Структура, содержание и объем курсовой работы (проекта)	5
3.	Оформление курсовой работы (проекта)	5
4.	Организация выполнения курсовой работы (проекта)	7
5.	Порядок представления и рассмотрения курсовой работы (проекта)	8
6.	Защита курсовой работы (проекта)	9
7.	Порядок хранения защищенных курсовых работ (проектов)	10
8.	Приложения	11

Курсовая работа – самостоятельная разработка конкретной темы небольшого объема с элементами научного анализа, отражающая приобретенные обучающимися теоретические знания и практические навыки, умение работать с литературой, анализировать источники, делать обстоятельные и обоснованные выводы.

Курсовой проект – один из основных видов самостоятельной работы обучающихся, целью которой является закрепление и углубление полученных теоретических знаний, знакомство с нормами проектирования, освоение и совершенствование практических навыков.

## **1. Общие положения**

1.1 Курсовая работа (проект) - вид самостоятельного научного исследования обучающегося по изучаемой дисциплине, предусмотренный учебным планом направления подготовки. Курсовая работа (проект) включает комплекс вопросов, самостоятельно решаемых обучающимся, способствующих углубленному изучению основных разделов, тем курса дисциплины.

1.2 Выполнение обучающимся курсовой работы (проекта) осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины с целью:

- выработки навыков творческого мышления и умения принимать обоснованные в теоретическом и практическом отношении решения поставленных задач, воспитание чувства ответственности за качество принятых решений;
- систематизации, закрепления и углубления полученных теоретических знаний и практических умений по общепрофессиональным и специальным дисциплинам;
- формирования профессиональных навыков, связанных с самостоятельной деятельностью будущего работника;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития применения современных экономико-математических методов, организационного, экономического и социального анализа, оценки, сравнения, выбора и обоснования предлагаемых решений и др.;
- выработки навыков оформления выводов и предложений по теоретической и практической частям курсовой работы (проекта);
- подготовки к итоговой государственной аттестации.

1.3. Количество курсовых работ (проектов) по дисциплинам должно строго соответствовать учебному плану направления подготовки.

1.4 Тематика курсовых работ (проектов) разрабатывается и ежегодно обновляется Кафедрой, утверждается Научно-методическим советом института.

Тематика курсовых работ (проектов) должна отвечать характеру учебной дисциплины, по которой выполняется курсовая работа (проект), соответствовать направлениям подготовки обучающихся и посвящаться решению актуальных задач, отражать новейшие достижения и тенденции в развитии соответствующих направлений деятельности, учитывать специфику кооперативного сектора экономики.

В отдельных случаях (индивидуальном порядке) обучающийся вправе самостоятельно выбрать тему курсовой работы (проекта) с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки.

Тематику курсовых работ (проектов) рекомендуется связывать с содержанием производственных практик обучающихся, хозяйственных работ, проводимых на кафедре, с научными работами, выполненными обучающимися, а также (по возможности) с тематикой выпускных квалификационных работ; для лиц, обучающихся по заочной форме обучения, - с их непосредственной работой.

1.5 Темы курсовых работ (проектов) закрепляются распоряжением по Кафедре.

## **2. Структура, содержание и объем курсовой работы (проекта)**

2.1 Курсовая работа (проект) должна состоять из теоретической и практической частей. В отдельных случаях она дополняется иллюстративным материалом (таблицами, расчетными схемами, диаграммами и др.), выполненным обучающимся самостоятельно и отражающим содержание работы.

2.2 Структура и объем курсовой работы (проекта) устанавливается Кафедрой, исходя из характера учебной дисциплины, по которой выполняется курсовая работа, исследуемых в работе проблем.

2.3 Курсовая работа (проект) должна содержать следующие структурные элементы и порядок расположения материала:

- титульный лист (приложение 6,7);
- утвержденный руководителем план (задание) курсовой работы (проекта);
- содержание (приложения 1-4);
- введение (цель и задачи работы, обоснование актуальности выбранной темы);
- основную часть работы;
- заключение (основные выводы по работе);
- список использованных источников;
- приложения.

Текст работы должен удовлетворять следующим основным требованиям: отражать умение работать с литературой, выделять проблему и определять методы её решения, последовательно излагать сущность рассматриваемых вопросов, показывать владение соответствующим понятийным и терминологическим аппаратом; иметь приемлемый уровень языковой грамотности, включая владение функциональным стилем научного изложения.

## **3. Оформление курсовой работы (проекта)**

3.1 Работа выполняется любым печатным способом на одной стороне стандартного листа белой бумаги форматом А 4 (210х297) с полями: левое – 30 мм, правое - 10 мм, нижнее - 20 мм, верхнее - 20 мм. Шрифт Times New Roman 14, межстрочный интервал - 1,5. Цвет шрифта должен быть черным.

Полужирный шрифт не применяется. При выполнении работы необходимо соблюдать равномерную плотность, контрастность и четкость изображения по всему тексту. В работе должны быть четкие, нерасплывшиеся линии, буквы, цифры и знаки.

3.2 Заголовки структурных элементов работы (Введение, Заключение, Список использованных источников, Приложение и др.) следует располагать в середине строки без точки в конце и печатать прописными буквами, не подчеркивая.

3.3 Все страницы должны быть пронумерованы арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Номер страницы проставляют после текста в центре нижней части листа без точки, начиная с третьей страницы. Титульный лист включают в общую нумерацию страниц работы. Номер страницы на титульном листе не проставляют. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц курсовой работы.

3.4 Все главы и параграфы должны иметь заголовки и номера. Между заголовком и началом текста - интервал одна строка. Номера глав и параграфов обозначаются цифрами. Каждую главу следует начинать с новой страницы (листа).

3.5 Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. На все иллюстрации должны быть даны ссылки.

3.6 Все иллюстративные материалы, таблицы, рисунки, схемы, диаграммы, графики должны иметь название и номер. Слова «Таблица» и «Рисунок» пишутся полностью.

Цифровой материал в курсовой работе (проекте), как правило, оформляют в виде таблиц. Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей, а также сопоставимости информации, полученной из разных источников. Оформление составных частей таблицы имеет свои особенности, на которые следует обратить внимание при выполнении курсовой работы (проекта). Каждая таблица должна иметь номер и название. Название таблицы должно быть точным и кратким, его следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире:

Таблица \_\_\_\_\_ - \_\_\_\_\_  
(номер) (наименование таблицы)

3.7 Графики, диаграммы, схемы в тексте именуется рисунками. Название таблицы пишется между самой таблицей и ее номером. Название рисунка пишется под рисунком, рядом с ее номером. Таблицы и рисунки должны размещаться после ссылки на них. Не рекомендуется переносить таблицы с одной страницы на другую. Слово "Рисунок" и наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки следующим образом:

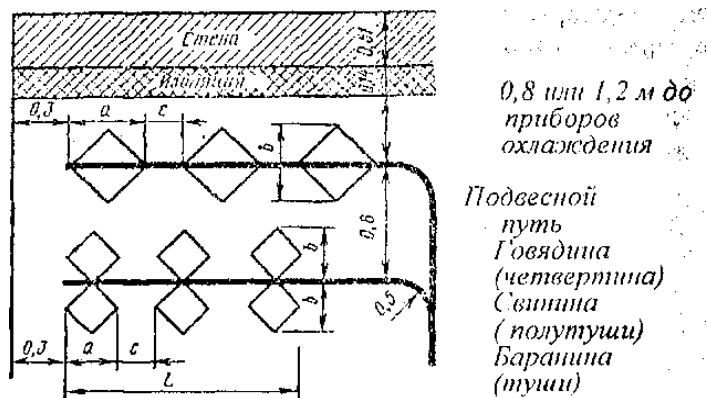


Рисунок 1 - План размещения туш, полутуш и четвертин на подвесном пути

3.8 Используемые в работе цифровые данные, выводы, мысли других авторов и цитаты обязательно должны сопровождаться ссылкой на источник, например [15,148] (на 148 странице источника литературы под номером 15 в списке литературы).

3.9 Формулы выносятся в отдельную строку. Формулы, на которые делаются ссылки в тексте, нумеруются цифрами в круглых скобках, размещаемыми справа от формулы.

3.10 В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение", его обозначения.

3.11 Заказные курсовые работы (проекты) по учебным дисциплинам, выполненные на материалах конкретных организаций, должны иметь подтверждения реальности использованных данных - заключение организации.

3.13 Курсовая работа (проект) должна быть сброшюрована, иметь обложку или титульный лист, оформленный в соответствии с приложением 1 к настоящим Рекомендациям.

#### 4. Организация выполнения курсовой работы (проекта)

4.1 Руководство курсовыми работами (проектами) должно поручаться ведущим преподавателям Кафедры. Вместе с тем, к руководству рекомендуется привлекать специалистов предприятий и организаций.

4.2 Руководители курсовых работ (проектов) проводят консультирование обучающихся по вопросам, возникающим в процессе выполнения курсовых работ (проектов), по анализу типовых ошибок, методике использования рекомендованной литературы, справочных материалов и пособий и др. При необходимости к проведению групповых и индивидуальных консультаций могут привлекаться преподаватели других кафедр и специалисты предприятий и организаций.

4.3 Консультации должны проводиться в соответствии с графиком, утвержденным решением Кафедры, и дополнительно, в случае возникновения у обучающихся затруднений при выполнении курсовой работы (проекта).

4.4 Курсовая работа (проект) выполняется обучающимися в соответствии с утвержденным планом. Порядок выбора темы, структура заявления на утверждение плана определяются Кафедрой самостоятельно, отражаются в методических указаниях и доводятся до сведения обучающихся.

4.5 Заведующий Кафедрой должен периодически проверять состояние работы по подготовке и выполнению курсовых работ (проектов) и обсуждать их итоги на заседаниях Кафедры.

## **5. Порядок представления и рассмотрения курсовых работ (проектов)**

5.1 Завершенные курсовые работы (проекты) сдаются на Кафедру и регистрируются в отдельных журналах. Регистрацию работ по дисциплинам и формам обучения ведёт заведующий учебным кабинетом Кафедры. Заведующий учебным кабинетом Кафедры регистрирует в журналах поступившие работы и на первой странице каждой из них указывает дату поступления, после чего под роспись передаёт их на проверку соответствующим преподавателям. При регистрации в соответствующем журнале повторной курсовой работы (проекта) даты принятия на повторную проверку и ее возврата обучающемуся проставляются строкой ниже.

5.2 Первое представление курсовой работы (проекта) на кафедру устанавливается не позднее месяца до начала сессии.

5.3 Научный руководитель курсовой работы (проекта) проверяет:

- соответствие содержания курсовой работы (проекта) указанной теме;
- правильность оформления курсовой работы (проекта).

5.4 Срок проверки и рецензирования курсовой работы (проекта) не должен превышать 10 дней.

5.5 Рецензирование курсовой работы (проекта) состоит из:

- выявления и исправления ошибок;
- составления рецензии;
- заполнения документов для учета результатов рецензирования.

5.6 Проверив работу, сделав соответствующие исправления в тексте и замечания на полях, преподаватель должен составить рецензию. Рецензия должна состоять из трех частей:

- краткого анализа положительных сторон работы;
- подробного анализа недостатков работы;
- выводов и оценки работы.

Рецензия на работу, которая не имеет отрицательных замечаний и не требует поправок, не может ограничиваться указанием на то, что работа допущена к защите. В ней следует направить внимание обучающегося на дальнейшее углубление хорошо усвоенных им научно-теоретических положений (вопросов) курса и на возможность применения их в практической работе.



Все исправления в тексте и замечания на полях рецензируемой работы рецензент вносит чернилами, отличными по цвету от цвета шрифта, которым выполнена работа. По итогам проверки делается вывод о допуске или необходимости доработки курсовой работы (проекта).

5.7 Курсовая работа (проект) оценивается: в случае положительной оценки словами «допускается к защите», а в случае отрицательной оценки - «не допускается к защите». Дифференцированная оценка выставляется после защиты.

5.8 Рецензия подписывается рецензентом и датируется. После проверки работы и оформления рецензии преподаватель-рецензент сдаёт работу на кафедру. В журнале зав. учебным кабинетом кафедры фиксирует результат рецензирования.

5.9 Повторная работа рецензируется только в том случае, если к ней приложена ранее незачтённая работа. При рецензировании повторной работы преподаватель должен проверить, учтены ли при её выполнении (исправлении) его указания. Если указания не учтены, то она снова возвращается обучающемуся для доработки.

5.10 Проверенная работа возвращается обучающемуся. Выдачу проверенных работ осуществляет заведующий учебным кабинетом. Работа выдаётся по документу, удостоверяющему личность обучающегося.

## **6 Защита курсовой работы (проекта)**

6.1 Допущенные к защите курсовые работы (проекты) и рецензии на них хранятся на соответствующих Кафедрах до экзамена и выдаются только для защиты.

6.2 Защиту курсовой работы (проекта) принимает ее руководитель. Допускается открытая защита в присутствии всей учебной группы, где обучается автор курсовой работы (проекта).

6.3 При защите курсовой работы (проекта) обучающийся в своем докладе должен раскрыть основные вопросы:

- актуальность темы, цель и задачи работы, особенности нормативного регулирования исследуемых вопросов;
- состояние и особенности исследуемой проблемы;
- полученные результаты, выводы и предложения, степень их новизны.

6.4 Вопросы, задаваемые обучающемуся, не должны выходить за рамки тематики курсовой работы (проекта) и тех конкретных задач, которые решались обучающимся в процессе исследования (проектирования).

6.5 Время, отводимое обучающемуся на доклад по защите курсовой работы (проекта), не должно превышать 10 мин.

6.6 Дифференцированная оценка курсовой работы (проекта) осуществляется после защиты.

6.7 Оценка по итогам защиты курсовой работы (проекта) выставляется в ведомость, при этом в ней в обязательном порядке указывается тема курсовой работы (проекта). Ведомость после защиты курсовой работы (проекта) переда-

ется в деканат факультета. Кроме ведомости (при положительном результате защиты) оценка выставляется в зачетную книжку за подписью руководителя курсовой работы (проекта) и проставляется на титульном листе работы.

6.8 Обучающийся, не представивший в установленный срок курсовую работу (проект) или не защитивший ее, считается имеющим академическую задолженность. Продление срока защиты устанавливается деканом факультета по согласованию с Кафедрой при наличии уважительных причин.

6.9 После защиты всех работ руководителю рекомендуется проводить с обучающимися заключительную беседу, где необходимо отметить лучшие работы, проанализировать выявленные типовые ошибки и др.

## **7 Порядок хранения защищенных курсовых работ (проектов)**

7.1 После защиты курсовые работы (проекты) принимаются на хранение на Кафедру в установленном порядке. Срок хранения для курсовых работ (проектов) составляет два года. После окончания срока хранения работы уничтожаются по акту. Не допущенные к защите работы (проекты), не возвращённые студентам, также уничтожаются по акту. При необходимости Кафедре предоставляется право увеличения срока хранения отдельных работ (проектов) с ответственностью за их сохранность и соблюдение правил использования.

7.2 Запрещается выдача курсовых работ (проектов) обучающимся и посторонним организациям, за исключением случаев, когда работа выполняется по заданию другой организации, при осуществлении сквозного проектирования, когда его содержание используется автором в других работах или представляет интерес для научно-исследовательской работы обучающихся. Во всех этих случаях выдача курсовой работы (проекта) оформляется с разрешения заведующего Кафедрой.

7.3 Заведующему Кафедрой предоставляется право выдачи хранящейся курсовой работы (проекта) ее автору, находящемуся на дипломном проектировании, при условии, что результаты курсовой работы (проекта) являются составной частью задания или исходными данными для выпускной квалификационной работы. После защиты выпускной квалификационной работы обучающийся должен вернуть ранее полученную курсовую работу (проект) на Кафедру.

## **Приложение 1**

### **Образец примерного содержания курсовой работы**

#### **СОДЕРЖАНИЕ**

##### **ВВЕДЕНИЕ**

##### **1. Значение и ассортимент блюд по теме работы**

###### **1.1 Значение в питании.**

###### **1.2. Ассортимент и классификация блюд (по теме работы)**

##### **2. Характеристика и особенности приемов технологической обработки сырья для приготовления блюд (по теме работы)**

###### **2.1. Требования к сырью для производства блюд (по теме работы)**

###### **2.2. Технологическая обработка сырья для приготовления блюд (по теме работы).**

###### **2.3. Особенности приготовления блюд (по теме работы)**

##### **3. Разработка рецептуры и технологии блюда (по теме работы)**

###### **3.1. Разработка рецептуры и технологии блюда (по теме работы)**

###### **3.2. Расчет пищевой и энергетической ценности блюда (по теме работы)**

###### **3.3. Составление технико-технологической карты на блюда (по теме работы)**

##### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

##### **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

##### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

## **Приложение 2**

### **Образец примерного содержания курсового проекта**

#### **Содержание (Овощной цех)**

##### **ВВЕДЕНИЕ**

1. Теоретические аспекты проектирования предприятий общественного питания в современных условиях
  - 1.1 Основные направления проектирования предприятий общественного питания
  - 1.2 Характеристика предприятия (по теме работы)
  - 1.3 Характеристика проектируемого цеха предприятия
2. Технологические расчеты проектируемого цеха (по теме работы)
  - 2.1 Разработка производственной программы
    - 2.1.1. Определение количества потребителей предприятия
    - 2.1.2. Определение количества блюд, напитков, изделий покупных, реализуемых в зале
    - 2.1.3. Составление расчетного меню
    - 2.1.4. Составление таблицы реализации блюд
  - 2.2. Расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов
  - 2.3. Расчет и подбор механического оборудования
  - 2.4. Расчет и подбор немеханического оборудования
  - 2.5. Подбор инвентаря, инструментов и производственной тары
3. Графическая часть

##### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

##### **СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

##### **ПРИЛОЖЕНИЕ**

## Приложение 3

### Образец примерного содержания курсового проекта

#### Содержание (холодный цех)

#### ВВЕДЕНИЕ

1. Теоретические аспекты проектирования предприятий общественного питания в современных условиях
  - 1.1 Основные направления проектирования предприятий общественного питания
  - 1.2 Характеристика предприятия (по теме работы)
  - 1.3 Характеристика проектируемого цеха предприятия
2. Технологические расчеты проектируемого цеха (по теме работы)
  - 2.1 Разработка производственной программы
    - 2.1.1. Определение количества потребителей предприятия
    - 2.1.2. Определение количества блюд, напитков, изделий покупных, реализуемых в зале
    - 2.1.3. Составление расчетного меню
    - 2.1.4. Составление таблицы реализации блюд
  - 2.2. Расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов
  - 2.3. Расчет и подбор холодильного оборудования
  - 2.4. Расчет и подбор немеханического оборудования
  - 2.5. Подбор инвентаря, инструментов и производственной тары
3. Графическая часть

#### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

#### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

#### ПРИЛОЖЕНИЕ

## Приложение 4

### Образец примерного содержания курсового проекта

#### Содержание (Горячий цех)

##### ВВЕДЕНИЕ

1. Теоретические аспекты проектирования предприятий общественного питания в современных условиях
  - 1.1 Основные направления проектирования предприятий общественного питания
  - 1.2 Характеристика предприятия (по теме работы)
  - 1.3 Характеристика проектируемого цеха предприятия
2. Технологические расчеты проектируемого цеха (по теме работы)
  - 2.1 Разработка производственной программы
    - 2.1.1. Определение количества потребителей предприятия
    - 2.1.2. Определение количества блюд, напитков, изделий покупных, реализуемых в зале
    - 2.1.3. Составление расчетного меню
    - 2.1.4. Составление таблицы реализации блюд
  - 2.2. Расчет количества сырья и кулинарных полуфабрикатов
  - 2.3. Расчет и подбор теплового оборудования
  - 2.4. Расчет и подбор немеханического оборудования
  - 2.5. Подбор инвентаря, инструментов и производственной тары
3. Графическая часть

##### ЗАКЛЮЧЕНИЕ

##### СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

##### ПРИЛОЖЕНИЕ

## Приложение 5

Заведующему кафедрой

\_\_\_\_\_  
(название кафедры)

\_\_\_\_\_  
Саранского кооперативного института  
(филиала) АНОО ВО Центросоюза РФ  
«Российский университет кооперации»

\_\_\_\_\_  
(фамилия, инициалы заведующего кафедрой)

студента(ки) \_\_\_\_\_ курса

формы обучения \_\_\_\_\_

(очной / заочной)

факультета \_\_\_\_\_

(название факультета)

направления подготовки (специальности):

\_\_\_\_\_  
(наименование направления подготовки  
(специальности))

\_\_\_\_\_  
группы № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(ФИО студента полностью)

### ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу утвердить тему курсовой работы № \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
по дисциплине \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

СОГЛАСОВАНО  
Научный руководитель:

\_\_\_\_\_  
(должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(дата)

## Приложение 6

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Кафедра товароведения и технологии общественного питания

### КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине «Технология продукции общественного питания»

на тему № 21 «Разработка рецептур блюд вегетарианской кухни»

Выполнила: студентка

Иванова И.И.

курс \_\_\_\_\_

форма обучения \_\_\_\_\_

факультет \_\_\_\_\_

направление подготовки: 19.03.04

Технология продукции и организация  
общественного питания

группа \_\_\_\_\_

шифр \_\_\_\_\_

Научный руководитель Петрова В.А.

Саранск, 2017



## Приложение 7

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Кафедра товароведения и технологии общественного питания

### КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания»

на тему № 21 «Проект студенческой столовой на 100 посадочных мест»

Выполнила: студентка

Иванова И.И.

курс \_\_\_\_\_

форма обучения \_\_\_\_\_

факультет \_\_\_\_\_

направление подготовки: 19.03.04

Технология продукции и организация  
общественного питания

группа \_\_\_\_\_

шифр \_\_\_\_\_

Научный руководитель Петрова В.А.

Саранск, 2017