



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
КОЛЛЕДЖ**

**Кафедра технологии и организации
общественного питания**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ЗАЩИТЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
ПО ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Нижнекамск 2020

Методические указания по выполнению и оформлению курсовой работы по ОП.14 «Организация обслуживания» разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Методические указания предназначены для студентов всех форм обучения среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Данные рекомендации обсуждены и одобрены на заседании кафедры «Технологии и организации общественного питания».

Протокол заседания № 7 от «25» марта 2020 г.

Заведующий кафедрой,

д.б.н., профессор, руководитель ООП Матвеева / Е.Л. Матвеева/

Содержание

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ... ..	11
5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ.....	13
6. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ, ОЦЕНКА И ЗАЩИТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ	14
7. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	17
8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПРИ ЗАЩИТЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	21
9. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	21
10. ПРИЛОЖЕНИЯ.....	27

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с требованиями ФГОС СПО и учебного плана Колледжа ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» студенты всех форм обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания выполняют курсовую работу. Выполнение студентом курсовой работы (проекта) осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины или профессионального модуля.

Курсовая работа – это самостоятельная исследовательская или творческая работа студента, выполняемая в процессе обучения, по общепрофессиональной дисциплине «Организация обслуживания» и является одной из форм контроля его работы по общепрофессиональной дисциплине «Организация обслуживания».

Цель курсовой работы – научить студента самостоятельно применять полученные теоретические и практические знания в процессе обучения для решения конкретных практических задач в сфере реализации функционирования предприятий общественного питания, а также привить навыки анализа, обобщения и обоснования принимаемых ими решений.

В результате выполнения курсовой работы студент должен решить следующие задачи:

- изучить и проанализировать научную, учебно-методическую литературу и периодические издания по выбранной теме исследования;
- провести опытно-экспериментальную работу по проблеме исследования, чётко определив цель, задачи и методы исследования;
- обобщить результаты проведённых исследований, дать практические рекомендации, обосновать выводы и рекомендации;
- оформить курсовую работу в соответствии с установленными требованиями.

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1. Порядок выполнения курсовой работы

Выполнение курсовой работы должно осуществляться в следующей последовательности:

- выбор и утверждение темы курсовой работы;
- составление и утверждение плана курсовой работы;
- подбор нормативно-правовых документов, литературных источников и иного информационного материала;
- выполнение курсовой работы;
- оформление курсовой работы;
- сдача курсовой работы на кафедру и его защита.

В процессе выполнения курсовой работы студент консультируется со своим научным руководителем, который осуществляет поэтапный контроль за ходом выполнения работы в соответствии с установленным графиком сдачи работ на кафедру.

2.2. Выбор темы курсовой работы

Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателем, ведущим общепрофессиональную дисциплину «Организация обслуживания» и утверждается заведующим выпускающей кафедрой «Технологии и организации общественного питания».

Студенту предоставляется возможность выбрать тему самостоятельно, исходя из представленного перечня тем курсовых работ.

В зависимости от индивидуальных особенностей и способностей студента преподаватель может лично порекомендовать конкретную тему курсовой работы, а также студент может предложить собственную тему, но при этом обосновать свой выбор.

После определения темы курсовой работы каждого студента группы издается приказ по кафедре «Технологии и организации общественного питания» о прикреплении тем курсовых работ по данной группе.

RS. Замена ранее выбранной темы на другую допускается только в особых случаях и только при наличии объективных причин.

Замена темы осуществляется на основе личного заявления студента, за подписью научного руководителя курсовой работы и заведующего кафедрой.

При несоблюдении этих требований курсовая работа студента к защите не допускается.

2.3. Составление содержания курсовой работы

После выбора темы курсовой работы и утверждения его приказом по

кафедре, студент разрабатывает план или содержание ее выполнения совместно со своим научным руководителем.

Составление содержания – плана курсовой работы по выбранной теме весьма индивидуальная и специфичная работа, и поэтому к данной проблеме нужно подходить очень серьезно. При его составлении нужно консультироваться с научным руководителем и согласовать с ним все разделы.

Содержание состоит из следующих разделов: введение, основная часть работы, состоящая из двух глав, каждая состоящая из трех параграфов, заключение и список использованной литературы (*Приложение 1*).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна отвечать определенным требованиям как по содержанию, так и ее структурированию. Обязательным для курсовой работы является логическая связь между разделами и последовательное развитие основной идеи и темы на протяжении всей работы.

Работа подшивается в папку с прозрачным верхом (без файлов) в следующей последовательности:

- титульный лист;
- содержание (оглавление);
- основная часть курсовой работы (текст);
- заключение;
- список использованной литературы;
- приложения (рис 1.).



Рис.1. Содержание составных частей курсовой работы

Титульный лист – это начальный лист курсовой работы, в верхней части которого указывают полное наименование учебного заведения, чуть ниже название кафедры, в середине листа - название работы. В нижней правой части Ф.И.О. исполнителя и научного руководителя, и в самой нижней части листа арабскими цифрами год оформления работы (*Приложение 2*),

Весь текст на титульном листе печатается – 14 шрифтом Times New Romans, а название курсовой работы 18 шрифтом.

Содержание (оглавление, план работы) – отражает логику изложения материала, порядок построения работы и взаимосвязь ее отдельных частей.

Рубрикация дается арабскими цифрами, слова «Раздел», «Параграф», «Глава» не пишутся. По правой стороне текста содержания указываются номера страниц, с которых начинается раздел или параграф, оформление согласно образцу.

Введение – это вступительная часть курсовой работы, в которой, рассматриваются основные тенденции изучения и развития темы, анализируются существующее состояние, обосновывается теоретическая и практическая *актуальность темы*. Студент формулирует *цели исследования* и *основные задачи*, которые предстоит решать в соответствии с поставленной целью. Обязательным элементом введения является формулировка *объекта* и *предмета исследования*:

- объект – конкретная организация, отрасль, сфера деятельности и т.д.;
- предмет – та проблема, которая подвергается исследованию (например, организация работы обслуживающего персонала в семейном кафе, или особенности обслуживания службы Рум-сервис в гостинице).

В конце вводной части раскрывается *структура курсовой работы (проекта)*, то есть дается аннотация основных разделов курсовой работы (проекта).

Объем введения не должен превышать 10% от общего объема курсовой работы (проекта) (2-3 страницы машинописного листа).

Основная часть курсовой работы. Данная часть курсовой работы состоит из двух разделов по три параграфа в каждом разделе, а каждый параграф должен быть не менее 3.5 - 4 страниц машинописного текста и должен заканчиваться общим выводом.

1. Теоретические основы изучения темы и проблемы

Теоретическая часть – это один из важных разделов курсовой работы, должна представлять собой обзор литературных и иных источников по изучаемой теме, с изложением различных точек зрения на предмет (проблему) изучения, их анализ и обобщение. Рассмотрение теоретических вопросов рекомендуется увязывать с разбором примеров из реальной практики работы предприятия общественного питания в части решения конкретных организационных, правовых, экономических, социальных или иных вопросов.

В первую очередь студенту необходимо ознакомиться с литературой по данной тематике (данному вопросу). На основе небольшого числа обнаруженных работ по теме исследования появится возможность выявить другие статьи и авторов, занимающихся данными проблемами или смежными вопросами, в том

числе и из зарубежных источников, а каждая научная работа содержит, как правило, список литературы. Такая работа позволит составить собственную картотеку источников по выбранной теме. Иногда в разнообразных источниках встречаются противоречивые суждения различных авторов по исследуемой проблеме, а это позволит автору курсовой работы критически разобраться в выдвигаемых научных положениях и выработать свою позицию, или принять за основу те теоретические посылки, которые являются наиболее правильными. Можно отбирать статьи по изучаемой проблеме из периодических изданий за определенный период.

Важным источником теоретических идей и фактов являются нормативные документы, различные постановления, решения органов власти и управления, выступления видных деятелей индустрии питания в средствах массовой информации – по телевидению, в прессе, по радио. Эти документы и выступления очень часто имеют непосредственное отношение к вопросам, которые решаются в ресторанном бизнесе и, следовательно, должны быть использованы в научных исследованиях.

Ниже приводится примерный перечень вопросов, которые целесообразно разобрать в теоретической части:

- характеристика и назначение основных и вспомогательных торговых помещений и сравнение с нормативами площади

- обоснование оснащения мебелью, торговым, холодильным, раздаточным, весоизмерительным оборудованием в соответствии с нормами (согласно теме);

- выбор форм и методов обслуживания, применяемых для определенного темой контингента в указанном предприятии;

- обоснование выбора столового белья, посуды, приборов согласно действующим нормативам и с учетом требований дизайна, а также форм и методов обслуживания (в зависимости от темы);

- правила составления и оформления меню, карт вин и коктейлей с учетом тематической направленности;

- особенности ассортимента предлагаемой продукции и услуг.

При необходимости примерный перечень может быть дополнен другими вопросами для полного раскрытия темы курсовой работы.

Раздел должен заканчиваться общим выводом.

R.S. В этом разделе обязательна ссылка на использованные источники.

В ссылках на печатную работу в тексте курсовой работы после упоминания о ней или после цитаты из нее в скобках проставляют номер, под которым она значится в списке, например, Дж.Уокер [17, с. 224] считает «...». Если ссылаются на определенные страницы печатной работы, ссылку оформляют следующим образом: в своей работе С.Скобин [20, с. 118-119] писал «...». При ссылке на многотомное издание указывают также и номер тома, например, [18, т. 2, с. 755]. Если ссылаются на произведения одного и того же автора несколько раз или на работы нескольких авторов, то в скобках указываются номера этих работ, например: «ряд авторов [59, 69, 93] придерживаются мнения.....».

Ссылки на нормативные, архивные и Интернет источники указываются только цифрой, например, [1].

2. Аналитическая часть курсовой работы. Этот раздел представляет анализ изучаемой темы или проблемы на конкретном объекте или в сфере деятельности, а также разработка рекомендаций для устранения выявленных проблем или рекомендации совершенствования деятельности предприятия.

Здесь рекомендуется:

- дать характеристику объекта исследования (фирмы, отрасли, сферы деятельности и т.д.);
- провести анализ деятельности объекта по исследуемой проблеме и т.д.;
- разработать предложения и рекомендации по решению выявленных проблем.

Для этого используются действующие нормативные документы, предприятия, учредительные документы, статистические данные, отражающие деятельность предприятия и прочее.

Материалы, служащие базой для обоснования и анализа, должны быть достаточно полными и достоверными, чтобы, опираясь на них, можно было проанализировать тематику, вскрыть резервы и наметить пути их использования в дальнейшей работе. При этом студент не ограничивается констатацией фактов, а отмечает достоинства и недостатки тех методов и методик, применяемых по данному вопросу.

Аналитический раздел курсовой работы практического характера должна быть представлена чертежами, схемами, графиками, диаграммами, картинками, сценариями и другими изделиями или продуктами творческой деятельности в соответствии с выбранной темой.

При разработке программы (сценария) обслуживания обязательно нужно указать последовательность операций подготовительного, основного и завершающего этапов и, по возможности, примерное время для каждой операции. Далее приводится примерный перечень видов самостоятельной работы, осуществляемой при выполнении практической части:

- составление схем взаимосвязи торговых помещений и размещения мебели в залах;
- расчет площади залов и вспомогательных помещений необходимого количества и видов оборудования, мебели;
- определение ассортимента и расчет необходимого количества столовых посуды, приборов, белья;
- расчет количества обслуживающего персонала;
- накрытие и сервировка стола в соответствии с заданной темой;
- оформление стола в соответствии с заданной ситуацией;
- предложить меню (согласно теме курсовой работы);
- разработка предложений по выбору форменной одежды обслуживающего персонала (официанта, бармена, бариста, метрдотеля);
- рассмотрение современных средств оформления интерьера, создание цветочных композиций в соответствии со стилевым решением интерьера,

организация зон обслуживания указанного контингента;

– описание последовательности выполняемых действий в соответствии с заданием.

Заключение – это завершающий раздел курсовой работы, представляющий собой последовательное изложение полученных выводов, их соотношение с целью курсовой работы и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении.

Объем данного раздела должен составлять 5-10% от общего объема курсового проекта (2-3 страницы машинописного листа).

В списке использованной литературы указываются литературные источники. Порядок оформления списка литературы изложен в разделе «Оформление курсовой работы».

Общее количество литературных источников, на которые в курсовой работе делаются ссылки для студентов, **не менее 20**. Источники должны быть актуальными (желательно, изданы не ранее 5 лет).

В список литературы включаются только те источники, на которые есть ссылки в тексте.

Приложения располагают в работе после списка использованной литературы.

В приложениях отражают таблицы, схемы графики, диаграммы, которые не уместились в основном разделе, и/или объем их превышает формат листа «А4».

Здесь также размещают статистические данные, материалы правового, управленческого, экономического и финансового характера деятельности исследуемого предприятия, отрасли, а также таблицы с данными вспомогательного характера, объемные вычисления, заполненные формы первичных документов, сканы уставных документов, скриншоты сайтов и т.п.

На каждом из приложений в правом верхнем углу пишется слово «Приложение» и проставляется порядковый номер без написания значка «№». Например, Приложение 1, Приложение 2 и т.д.

Нумеруются приложения в той последовательности, в которой их данные используются в работе.

R.S. Курсовая работа может и не иметь приложений, если в них нет необходимости. Но в тоже время нужно помнить, что приложения к работе (проекту) усиливают наглядность представляемого материала, помогают глубже раскрыть сущность и взаимосвязанность явлений и тенденции их развития.

4. ТРЕБОВАНИЕ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в соответствие с общими требованиями и установленными стандартами.

Установки для печатания текста:

- 14 шрифт Times New Romans;
- межстрочный интервал – полуторный;
- абзацный отступ равен 1,25.

Поля печатной страницы:

- верхнее – 2 см,
- нижнее – 2 см,
- левое – 3 см,
- правое – 1,5 см.

После заголовков разделов обязательно нужен один интервал, между параграфами внутри раздела два интервала, а каждый раздел начинается с новой страницы.

Размещать заголовки необходимо на листе *по центру без абзацного отступа*.

Нумерация страниц осуществляется по правому краю, вверху страницы.

«**Титульный лист**» и лист «**Содержание**» не нумеруются, а нумерация начинаются с листа «**Введение**», где ставится цифра 3, и далее по тексту.

Общий объем курсовой работы должен составлять примерно 30 -35 страниц машинописного текста.

Оригинальность содержания курсовой работы на проверке программы Антиплагиат должна быть не менее 50%.

«**Приложения**» не входят в общий объем курсовой работы.

Как правило, научный текст пишется от третьего лица, например, не «я считаю», а «автор считает», «мы считаем», имея в виду мнение и научного руководителя.

Все слова в тексте пишутся полностью, за исключением общепринятых сокращений: км., кг.; словосочетания и т.д., и т.п., и др., которые употребляются в конце фраз.

Допускается сокращение часто употребляемых в работе терминов с обязательной их расшифровкой при первом употреблении: например, Правила предоставления гостиничных услуг в РФ (далее - ППГУ).

Числа с единицами измерения пишутся цифрами, например, 200 см, 30 штук и т.д.

Оформление таблиц. Курсовые работы не обходятся без таблиц, так как это основной способ систематизированного представления цифровой информации. Форма каждой таблицы должна быть хорошо продумана. Важнейшие требования к таблице состоят в том, чтобы она содержала весь необходимый материал и была легко читаема. Небольшие таблицы желательно помещать в тексте по ходу изложения материала, а большие таблицы нужно

выносить в приложение. Все таблицы должны иметь порядковый номер и название, отражающее содержание.

Слово «Таблица» и ее порядковый номер (без знака №) пишется в правом верхнем углу, а ниже, посередине указывается заголовок таблицы, а затем сама таблица. Правила нумерации таблиц те же, что и для формул, т.е. нумерация может быть сквозной или соотноситься с номером раздела. Табличный материал помечается словом таблица в самом тексте, а если не ссылаются в заключение фразы, то в скобке, например, прейскурант цен ресторана (табл. 2.2.1) (*Приложение 3*).

Таблица помещается после первого упоминания о ней в тексте курсовой работы, если она не умещается на той же странице, то переносится на следующую страницу (не разрывается). На данной странице продолжается текст материала по логике ее изложения, для соблюдения полей страницы, а следующая страница начинается с этой таблицы.

Если таблица целиком заимствована, то за названием следует ссылка на источник. Если таблица составлена по печатным источникам (различные справочники и т.п.), то ссылка выполняется в виде: (составлено по ...), т.е. перечисляются все источники.

Авторство не указывается, если таблица составлена исполнителем курсовой работы на основе первичных материалов.

Если таблица составлена самим автором работы, то внизу должно быть указано: составлено автором на основе... данных.

Оформление рисунков, графиков, схем, фотографий. Перечисленный иллюстративный материал позволяет лучше воспринимать содержание работы, но подходить к этому вопросу следует продуманно. Целесообразно найти оптимальный вариант соотношения иллюстративного материала с текстовой частью.

Весь иллюстративный материал (схема, диаграмма и пр.) нумеруется и помечается словом рисунок в самом тексте, а если на не ссылаются в заключение фразы, то в скобке, например, нами представлен график загрузки номерного фонда гостиницы по месяцам (рис. 2.2.1).

Сначала размещается сам рисунок, а под ним название рисунка. Рисунки нумеруются по тем же правилам, что и формулы, таблицы, и помещаются же после первого упоминания о них в тексте (*Приложение 4*).

Рисунки должны иметь четкие пояснения. На графиках и гистограммах указывается размерность и обозначение показателей, например, белая линия - это загрузка за март месяц, красная – за апрель, и т.д. Обычно это делается или рядом, или под графиком или диаграммой. На заимствованный материал всегда делается ссылки.

Оформление формул. Если в работе используется формула, то она размещается в середине страницы, а справа в скобках указывается ее номер. Формулы в курсовой работе должны нумероваться арабскими цифрами. Номер формулы заключают в круглые скобки и помещают на правом поле, на уровне нижней строки формулы, к которой он относится. Например,

$$X = 2Y + Z \quad (1)$$

Пояснение символов, коэффициентов рекомендуется приводить непосредственно под формулой в той последовательности, в какой они даны в формуле. Значение каждого символа и коэффициента приводится с новой строки. Первую строку пояснения начинают со слова «где» без двоеточия. Если в тексте ссылок на формулы немного, то обычно используется сквозная нумерация: (1), (2), (3) и т.д. Если ссылки на формулы приходится делать часто, то лучше использовать сложную нумерацию, например, 3.2.1, что будет означать: раздел 3, подраздел 2; порядковый номер формулы в подразделе – 1 (*Приложение 5*).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ

Список использованной литературы и других источников информации, использованных в курсовой работе составляется в следующей последовательности:

1. Нормативно-правовые материалы.
2. Специальная литература.
3. Текущий архив организации.
4. Источники удаленного доступа.

В первом разделе «**Нормативно-правовые материалы**» должны быть представлены все использованные в проекте нормативно-правовые документы.

Все нормативные акты приводятся в хронологическом порядке с обязательным указанием даты их принятия, номера и источника официального опубликования, со ссылками на исправления и дополнения, но не позднее последних 3-х лет. Ссылки на эти источники можно найти, используя справку, в информационных системах «Гарант» или «Консультант».

Например, *Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации // «Собрание законодательства РФ» в ред. Постановления Правительства РФ от 25 апреля 1997 г. № 490, (с изменениями от 13.03.2015).*

Второй раздел «**Специальная литература**» продолжается с последующей нумерацией списка, например, нормативных источников было три, то список начинается с цифры 4. Здесь отражается использованная специальная литература: монографии, статьи в периодических изданиях, в сборниках научных трудов, учебники и учебные пособия и т.д.

Все они располагаются в алфавитном порядке по фамилии авторов или, если автор не указан, по названию работы.

В списке литературы приводятся полные данные о работе: фамилия и инициалы автора, название работы, место издания и наименование издательства, год опубликования, общее количество страниц, например, *Яковлева, Г.А. Экономика гостиничного хозяйства: Учебно-практическое пособие. 2-е изд. перераб. и доп. / Г.А. Яковлева М.: Издательство РДЛ, 2001 - 224 с.*

Если использованное в курсовой работе пособие было написано двумя или несколькими авторами, то в списке использованной литературе сразу после номера, указывается только первый автор, а остальные после названия учебного пособия, например, 17. *Оробейко, Е.С. Организация обслуживания: рестораны и бары / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер // М.: ИНФРА-М, 2006. – 320 с.*

Если статья опубликована в сборнике или журнале, то после ее названия указывается наименование сборника или журнала, год его издания, номер и диапазон страниц, например, *Решетникова, К.В. Модель взаимосвязи организационных изменений и конфликтов / К.В. Решетникова // Менеджмент в России и за рубежом. – 2007. – № 6. – С. 3-15.*

В третьем разделе «**Текущий архив организации**» могут быть отражены такие документы, как:

- Устав предприятия;
- Положение о предприятии или о его структурном подразделении;
- Внутренние локальные акты, Положения (о заработной плате, о мотивации, о повышении квалификации и т.д.);
- Программы, планы организации;
- Отчеты о выполнении планов, программ организации.

Например, 19. *Устав гостиницы «ОАО «Волга»*

В четвертом разделе «**Источники удаленного доступа**» информация оформляется следующим образом:

20. *Маркетинг в туризме: аналитика, отели, предложения. Режим доступа: <http://www.tourmarket.info>. – свободный. Проверено 06.07.2016г.*

В этом разделе отображаются те источники, которые были использованы из Интернета (**Приложение 6**)

6. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ, ЗАЩИТА И ОЦЕНКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

6.1. Рецензирование курсовой работы

Выполненную курсовую работу студент сдает научному руководителю на рецензирование в срок, предусмотренный графиком учебного процесса.

Курсовая работа рецензируется научным руководителем на определенных этапах устно. Если обнаруживаются замечания в работе, то она возвращается студенту обратно, и после ее доработки с учетом высказанных замечаний, рецензируется повторно.

Перед сдачей окончательной версии курсовой работы на кафедру, научным руководителем пишется письменная рецензия (отзыв), закрепляется его подписью, а работа студена допускается к защите.

Рецензия (отзыв) оформляется научным руководителем с учетом теоретического содержания работы, использования справочно-нормативных документов, самостоятельности суждений, последовательности и глубины изложения основных вопросов, а также соблюдения методических указаний и своевременности выполнения курсовой работы (**Приложение 7**).

6.2. Требования к защите курсовой работы

6.2.1. Допуск к защите

К защите допускаются студенты, представившие на проверку курсовые работы в установленные сроки, отвечающие предъявляемым к ним настоящими методическими рекомендациями требованиям.

Работа обязательно должна быть скреплена по левому краю с помощью дырокола в папку с прозрачным титульным листом. Вкладывать каждый лист работы в файлы не рекомендуется. Исключение могут составлять приложения, формат которых не соответствует требованиям (рекламные листовки, каталоги и др.).

Готовая курсовая работа подшивается в папку в следующей последовательности:

1. Титульный лист.
2. Рецензия (отзыв) научного руководителя на курсовую работу (проект).
3. Содержание курсовой работы - с указанием страниц разделов
4. Разделы курсовой работы в соответствии с содержанием.

К курсовой работе вкладывается отдельный файл с копией титульного листа и CD-диском, содержащим курсовую работу (одним сплошным документом, начиная с титульного листа и заканчивающегося последней страницей работы).

6.2.2. Защита курсовой работы

Кроме краткого доклада студента по теме исследования, она включает ответы на вопросы членов комиссии, а также на указанные замечания научного руководителя.

Во время защиты курсовой работы студент должен использовать презентацию. Презентация – это системный итог исследовательской работы студента, в нее вынесены все основные результаты исследовательской деятельности, соответствующие тексту доклада выступающего.

Поэтому алгоритм выстраивания презентации должен соответствовать логической структуре доклада выступающего, а использованная информация отображаться последовательно.

Алгоритма выстраивания презентации, является обязательным для всех:

- в содержание первого слайда выносится титульный лист курсовой работы;
- второй слайд отражает актуальность, цели и задачи исследования, а также предмет и объект исследования;
- далее в слайдах размещаются таблицы, рисунки модели или рекомендуемые программы, в соответствие с логикой изложения доклада выступающего.

R.S. Для большей информативности презентационного материала после второго слайда можно вставить материал отображающий информацию об исследуемом объекте, например общий вид здания, типы номеров и прочее, а в

тексте доклада упомянуть, что на слайдах 3-6 нами представлена информация об исследуемом ресторане «Татарская усадьба».

Для оформления слайдов презентации рекомендуется использовать простые шаблоны без анимации:

– соблюдать единый стиль оформления всех слайдов. Рекомендуется на одном слайде использовать не более 2 цветов: белый для фона, черный для всего текста;

– смена слайдов устанавливается по щелчку без времени.

– шрифт, выбранный для презентации должен обеспечивать читаемость на экране и быть в пределах размеров – 18-72 пт, что обеспечивает презентабельность представленной информации. соответствовать выбранному шаблону оформления. Не следует использовать разные шрифты в одной презентации;

– при копировании текста из программы Word на слайд он должен быть вставлен в текстовые рамки слайда.

На защите студент должен свободно ориентироваться в любом вопросе своего исследования и давать исчерпывающие ответы на вопросы и замечания по нему.

6.3. Критерии оценки курсовой работы

Курсовая работа оценивается дифференцированно по пятибалльной системе.

При оценке курсовой работы учитываются:

– доклад студента;

– его ответы на вопросы;

– оценка и отзыв руководителя.

Определение окончательной оценки по защите курсовой работы производится на основе знания литературных источников, понимания сути выбранного для анализа, диагноза (или прогнозной оценки) вопроса (проблемы), представления самостоятельной (авторской) позиции, а также качества ответов студента по существу работы.

1. «Отлично» заслуживает студент, показавший глубокие и системные знания по теме курсовой работы, который умеет выразить и обосновать своё мнение по существу темы исследования. Работа соответствует требованиям, предъявляемым к курсовым работам, а демонстрационный материал отличается высокой культурой оформления.

2. «Хорошо» заслуживает студент, показавший полные знания по теме курсовой работы, владеет понятийными основами предметной области, но представляет краткие выводы и обоснованы не в полном объеме. Рассмотрены не все аспекты правовых проблем, поставленных в курсовой работе. Курсовая работа и демонстрационный материал оформлены хорошо. Работа, в целом, соответствует требованиям, предъявляемым к курсовым работам.

3. Оценку *«удовлетворительно»* заслуживает студент, проявивший некоторые пробелы знаний по теме курсовой работы; допускает ошибки при изложении понятийных основ предметной области; ответы на вопросы не отличаются полнотой. Работа, в целом, соответствует требованиям, но имеет замечания по культуре оформления.

При оценке курсовой работы можно учитывать и требования бально-рейтинговой системы: общая максимальная оценка за курсовую работу составляет 100 баллов.

Перевод 100 баллов в систему выставления оценок:

– 60-70 баллов – оценка *«Удовлетворительно»*;

– 71-85 баллов – оценка *«Хорошо»*;

– 86-100 баллов – оценка *«Отлично»*;

Оценка за курсовую работу может быть снижена при:

1. Отсутствие практических примеров – 20 баллов;
2. Наличие явных признаков плагиата – 40 баллов;
3. Несвоевременной сдаче на рецензирование – 45 баллов;
4. При небрежном оформлении текста работы (орфографические ошибки, не соблюдение общепринятых правил и т.д.) – 20 баллов;
5. Оформление списка литературы не по ГОСТу – 15 баллов;
6. Использование при печати разного шрифта, разного цвета картриджа, вставка откопированных страниц – 40 баллов;
7. При небрежном оформлении иллюстративного материала – 20 баллов;
8. Отсутствие самостоятельной (авторской) позиции – 45 баллов;

R.S. Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право доработки прежней темы или право выбора новой темы курсовой работы, после утверждения научным руководителем и заведующим кафедрой.

При повторном выполнении курсовой работы или доработке старого варианта, все замечания научного руководителя по тексту работы и рецензия должны быть сохранены.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КУРСОВЫХ РАБОТ ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1. Организация обслуживания новогоднего банкета на 50 человек в кафе «Сказка».
2. Организация обслуживания новогоднего банкета на 150 человек в ресторане «Россия».
3. Организация обслуживания новогоднего банкета на 200 человек в студенческом кафе.
4. Организация обслуживания рождественского банкета на 50 человек в кафе «Восток».

5. Организация обслуживания рождественского банкета на 80 человек в кафе «Весна».
6. Организация обслуживания новогоднего банкета на 100 человек в ресторане «Фаворит».
7. Организация обслуживания банкета участников конференции на 200 человек в столовой при учебном заведении.
8. Организация обслуживания банкета по случаю 30-летнего юбилея на 50 человек в кафе «Сказка».
9. Организация обслуживания банкета по случаю 50-летнего юбилея на 100 человек в ресторане «Центральный».
10. Организация обслуживания банкета по случаю 60-летнего юбилея на 150 человек в столовой при агрегатном заводе.
11. Организация обслуживания банкета участников конференции кооперации на 150 человек в столовой при санаторно-курортном комплексе «Волжанка».
12. Организация обслуживания банкета-фуршета участников конференции кооперации на 100 человек в столовой при санаторно-курортном комплексе «Солнечный берег».
13. Организация обслуживания банкета по случаю дня Победы на 50 человек в кафе «Восток».
14. Организация обслуживания банкета по случаю дня Победы на 150 человек в столовой при агрегатном заводе.
15. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 150 человек в ресторане «Центральный».
16. Организация обслуживания питания туристов из Италии на 30 человек в пиццерии «Феличита».
17. Организация обслуживания банкета по случаю 20-летнего юбилея на 80 человек в кафе японской кухни «Немо».
18. Организация обслуживания банкета по случаю 10-летия фирмы на 50 человек в ресторане немецкой кухни «Акатуй».
19. Организация кейтерингового обслуживания банкета по случаю 20-летия фирмы на 150 человек на теплоходе.
20. Организация кейтерингового обслуживания новогоднего банкета на 150 человек в театре «Оперы и балета».
21. Организация обслуживания банкета-чая на 30 человек в кофейне «Русский Версаль».
22. Организация обслуживания кофе-брейк на 30 человек в кофейне «Русский Версаль».
23. Организация обслуживания бизнес-ланча на 30 человек в ресторане «Центральный».
24. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 150 человек в ресторане «Центральный».

25. Организация обслуживания банкета по случаю Международного женского дня 8 марта на 100 человек в столовой при Чебоксарском кооперативном институте.
26. Организация обслуживания туристов (120 человек) на борту самолета.
27. Организация обслуживания банкета по случаю симпозиума делегации из Китая на 70 человек.
28. Организация обслуживания питания туристов из Японии на 20 человек в кафе японской кухни «Немо».
29. Организация обслуживания питания туристов из Венгрии на 30 человек в ресторане чувашской кухни «Ефрем хуся».
30. Организация обслуживания банкета участников конференции кооперации на 100 человек в столовой при санаторно-курортном комплексе «Волжские зори».
31. Организация обслуживания новогоднего банкета-фуршета на 120 человек в ресторане «Фаворит».
32. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами в детском кафе, посвященного дню рождения ребенка, с организацией десертного фондю на 25 человек.
33. Организация детского воскресного бранча в ресторане высшего класса на 30 человек.
34. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами в честь делегации из Англии в ресторане высшего класса на 80 мест с русской кухней).
35. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю «Дня урожая» в ресторане 1-го класса на 78 человек с русской кухней.
36. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю «Дня охотника» в загородном ресторане на 80 человек.
37. Организация банкета за столом с полным обслуживанием по типу «кофе в гостиной по случаю приезда правительственной делегации из Франции в ресторане высшего класса на 25 человек.
38. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами посвященного приезду театральных работников из Франции на 45 человек.
39. Организация обслуживания дипломатического приема по случаю приезда высокого гостя из Осетии с приготовлением блюд способом «барбекю».
40. Организация обслуживания туристов из Испании в ресторане высшего класса на 110 мест при четырех звездочном отеле.
41. Организация обслуживания в ресторане европейской кухни службой Рум-Сервис.
42. Организация банкета в ресторане по случаю празднования серебряной свадьбы в ресторане высшего класса на 85 человек.
43. Организация обслуживания тематического вечера «Масленица» на 50 человек в ресторане с музыкально-фольклорной программой.

44. Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на палубе теплохода по типу «шведский стол» на 50 человек.
45. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» в ресторане люкс на 75 человек.
46. Организация обслуживания прием-фуршет по случаю презентации фирмы в ресторане люкс на 120 человек.
47. Организация обслуживания банкета по случаю празднования юбилея Музыкального театра в ресторане высшего класса на 125 человек.
48. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания в кафе на 30 человек.
49. Организация обслуживания банкет-чая в ресторане первого класса в честь празднования «8 марта» на 15 человек.
50. Организация обслуживания тематического вечера в артистическом кафе на 32 человека, Вечер посвящен встрече с музыкальной группой.
51. Организация «Дня кавказкой кухни» со шведским столом на 70 человек в ресторане высшего класса.
52. Организация обслуживания банкета-коктейля в баре высшего класса на 30 человек.
53. Организация обслуживания в кофейне дегустации горячих напитков на основе кофе, количество мест в кофейне 40.
54. Организация работы винного бара в ресторане итальянской кухни на 35 мест.
55. Организация обслуживания в кафе-кондитерской «Дня сладкоежки» с музыкально-развлекательной программой на 50 человек.
56. Организация обслуживания новогоднего ужина в ресторане высшего класса на 150 мест.
57. Организация проведения дегустации блюд в испанском ресторане на 100 гостей.
58. Организация обслуживания участников конференции на завтрак в ресторане при четырех звездочном отеле по типу шведский стол на 70 человек.
59. Организация обслуживания в коктейль-баре высшего класса на 25 мест.
60. Организация обслуживания участников конференции на кофе-брейк в конференц-зале на 100 человек.
61. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами (На примере банкета по случаю дня рождения в ресторане первого класса на 30 человек).
62. Организация обслуживания в коктейль-баре высшего класса на 25 мест.
63. Организация обслуживания в баре общего типа первого класса на 30 посадочных мест.
64. Организация обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 30 персон по случаю Дня рождения в ресторане первого класса.
65. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания на 80 человек в кафе.

66. Организация обслуживания банкет-чая на 20 персон в честь празднования 8 Марта.
67. Организация обслуживания тематического мероприятия «Праздник Нептуна» на палубе теплохода. Шведский стол на 50 человек.
68. Организация обслуживания в кафе – молодежном на 50 мест с организацией бара.
69. Организация проведения дегустации блюд в итальянском ресторане на 75 персон.
70. Комбинированный прием коктейль-фуршет на 80 человек в ресторане высшего класса.
71. Дизайн ресторана высшего класса с элементами флористики.
72. Организация обслуживания в диско-баре «Звездное небо» на 100 человек
73. Организация обслуживания приема-фуршета на 150 человек в ресторане люкс по случаю презентации фирмы.
74. Организация обслуживания в десерт-баре с проведением праздничного ужина по случаю чествования юбиляра в ресторане на 100 человек.
75. Организация празднования юбилея театра в ресторане высшего класса на 130 персон.
76. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю Дня рождения ребенка на 15 приглашенных с организацией десертного фондю в детском кафе.
77. Организация обслуживания банкета «Золотая свадьба» на 80 человек в ресторане люкс на 100 мест.
78. Организация обслуживания в кофейне на 50 мест с проведением дегустации горячих напитков на основе кофе.
79. Организация детского воскресного бранча на 40 человек в ресторане высшего класса.
80. Организация обслуживания в ресторане японской кухни на 200 мест.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ ПРИ ЗАЩИТЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

1. ОС MS Windows 7 (Операционная система MS Windows) Azure Dev Tools for Teaching (Идентификатор подписчика ICM-175854 Срок действия до 03.10.2020).
2. MS Office Standard 2007 (Офисный пакет приложений) (Акт № Tr022171 от 09.09.2009).
3. Программное обеспечение для просмотра PDF файлов Adobe Acrobat Reader DC (Свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader.html>).
4. Веб-браузер Mozilla Firefox (свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>).
5. Файловый архиватор 7 ZIP (свободно распространяемое программное обеспечение <https://7-zip.org/>).

6. Набор кодеков для просмотра видеофайлов K-Lite Mega Codec Pack 10 и выше (свободно распространяемое программное обеспечение, ежегодно обновляемое <http://codecguide.com/links.htm>).

7. Антивирусная программа Kaspersky Endpoint Security 10 (Номер лицензии 24C4-190416-102107-000-726 до 2021.04.25).

9. УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА И РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

Нормативно-правовые материалы

1. О защите прав потребителей : закон РФ от 7 февраля 1992г. № 2300-1(с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1992. – 7 апреля.

2. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 2000. – 10 января.

3. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения : федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с послед. изм. и доп.) //Российская газета . – 1999. – 6 апреля.

4. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 (с послед. изм. и доп.)//Российская газета . – 1997. – 25 августа.

Нормативно-технические документы

5. ГОСТ 30390-2013. "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013г. №1675- ст.

6. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 191-ст

7. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы. Общие требования к оформлению, построению и содержанию // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 195-ст.

8. ГОСТ 30389-2013 "Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания Классификация и общие требования"// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1676 ст.

9. ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» // утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 22 ноября 2013 г. N 1674 ст.

10. ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования»

// утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. N 192-ст

11. ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного

питания» // Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 мая 2014 г. № 459-ст

Технические документы

12. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1 / под редакцией Ф.Л. Марчука, сост.: В.А. Ананина, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1996. – 619 с.

13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. II / под редакцией Н.А. Лупея; сост.: С.Л. Ахиба, В.И. Бодрягин, В.Т. Лапшина и др. – М.: «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.

14. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий диетического питания / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2002. – 632 с.

15. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: Ч. III / поредакцией А.П. Антонова; сост.: В.Т. Лапшина, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба – М.:

«Хлебпродинформ», 2000. – 720 с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс, 2011- 720с.

17. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий: Ч. V / под общей редакцией В.Т. Лапшиной. 2-е изд., с изм. и доп. – М.:

«Хлебпродинформ», 2006. – 760 с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий обще- ственного питания при общеобразовательных школах / под общей редакцией В.Т. Лапшиной – М.: «Хлебпродинформ», 2004. – 639 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания / под ред. Сайфуллиной С.Н.; сост.: Низамиев И.Н., Шамсутдинова С.Г., Недашковская Г.А. и др. – Казань: Газетно-журнальное издательство, 1997. – 303с.

20. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания/составитель Могильный М.П.- ДеЛи плюс , 2011

21. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства/ составитель Могильный М.П.- М.: ДеЛи плюс , 2011-560с.

22. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.- М.: ДеЛи плюс , 2011-544с.

23. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи плюс , 2013-808с.

а) Основная литература

24. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. — 176 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=333406>

25. Мазилкина, Е.И. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.И. Мазилкина. — М.: ИНФРА-М, 2017. — 197 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=46866>

б) Дополнительная литература:

26. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 390 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437478>

27. Васюкова, А.Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2019. — 113 с. — Режим доступа : <https://book.ru/book/932996>

28. Виханский, О.С. Менеджмент [Электронный ресурс]: учебник / Виханский О. С., Наумов А. И. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 288 с.- Режим доступа: <https://new.znaniium.com/read?id=96776>

29. Горленко, О. А. Управление персоналом [Электронный ресурс]: учебник / О. А. Горленко, Д. В. Ерохин, Т. П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 249 с. - Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437732>

30. Михалева, Е. П. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431066>

31. Михалева, Е. П. Менеджмент [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е. П. Михалева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 191 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/431066>

32. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Юрайт, 2019. — 179 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437778>

33. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: учебник / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437374>

34. Организация производства [Электронный ресурс]: учебник и практикум / Л. С. Леонтьева [и др.] ; под редакцией Л. С. Леонтьевой, В. И.

Кузнецова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 305 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/437780>

35. Организация производства. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / И. Н. Иванов [и др.] ; под общей редакцией И. Н. Иванова. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 362 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/430886>

36. Технология продукции общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 141 с. — Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/449530>

Приложение 1

Образец оформления содержания курсовой работы

Содержание

Введение	3
1. Теоретические аспекты организации обслуживания прием-фуршет в ресторане класса люкс при гостинице	5
1.1. Понятие гостиничная услуга и ее специфические особенности	5
1.2. Роль дополнительных услуг в деятельности предприятий индустрии питания... ..	9
1.3. Современные тенденции совершенствования влияния дополнительных услуг на процесс формирования лояльности потребителей услуг гостиничного предприятия.....	14
2. Анализ влияния дополнительных услуг на процесс формирования лояльности потребителей услуг в гостинице «Шаляпин Палас Отель»	15
2.1. Общая характеристика деятельности гостиницы «Шаляпин Палас Отель»	20
2.2. Анализ влияния дополнительных услуг на процесс формирования лояльности клиентов в исследуемой гостинице.....	24
2.3. Рекомендации для повышения роли дополнительных услуг на процесс формирования лояльности клиентов в гостинице «Шаляпин Палас	

Отель» 28

Заключение.....	30
Список использованной литературы.....	34
Приложения.....	35



**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова
(ИЭУП)»
КОЛЛЕДЖ**

КОЛЛЕДЖ

Кафедра технологии и организации общественного питания

КУРСОВАЯ РАБОТА

**ПО ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

**По теме: Организация обслуживания посетителей в ресторане европейской
кухни. (На примере организации работы службы Рум-Сервис)**

Студента очного (заочного) отделения

_____ курса, группы _____

по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

_____ (фамилия, имя, отчество в родительном падеже)

_____ 20__ г.

_____ (дата сдачи работы)

_____ (подпись студента)

Руководитель курсовой работы

_____ (фамилия, инициалы)

_____ (подпись руководителя)

_____ 20__ г.

Оценка _____

Нижнекамск 20__

Таблица 1.3.2.

**Варианты выбора средств по повышению лояльности клиента для малых
гостиниц в зависимости от их организационной формы и класса
обслуживания [35, с. 25]**

Средства по повышению лояльности клиента	Малые гостиницы, входящие в отечественные гостиничные сети 4 – 5 звезд.	Независимая малая гостиница.	
		5 – 4 звезд.	3 звезды
1. Финансовые льготы и скидки	+	+	+
2. Индивидуальный подход к клиенту	+	+	+
3. Применение программы набора очков	+	+/-	-
4. Создание «элитных клубов» клиентов с оказанием услуг, отличных от других гостей	+	+/-	-

Примечания к таблице:

+ - высокоэффективное использование;

- - неэффективное использование;

+/- - низкоэффективное использование, т.к. клиент не сможет набрать большое количество очков, останавливаясь в одной гостинице. Возможный выход из сложившейся ситуации – это создание независимыми малыми гостиницами консорциумов с целью развития программ поощрения постоянных клиентов.

а)

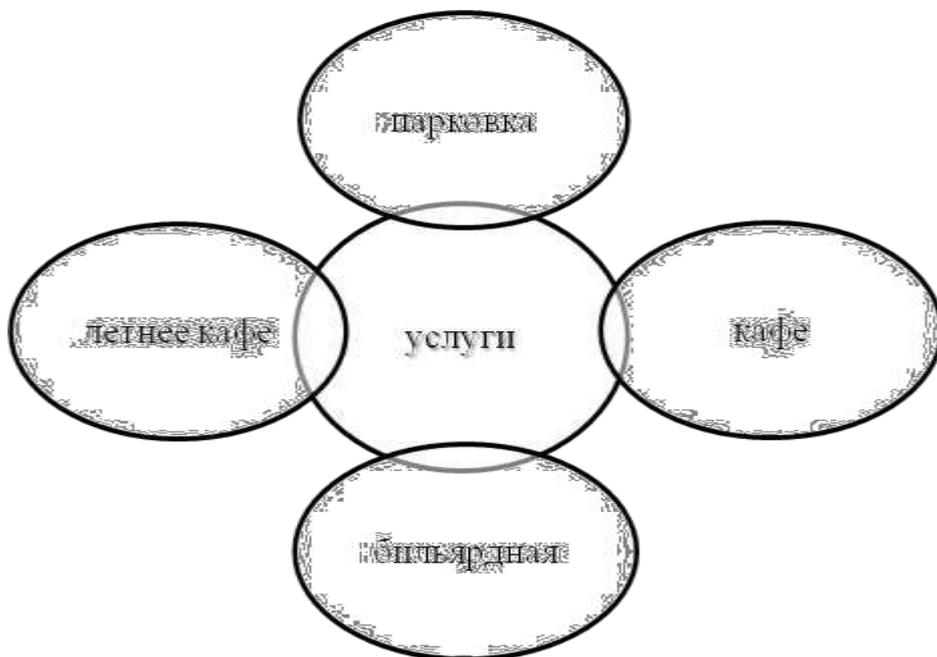
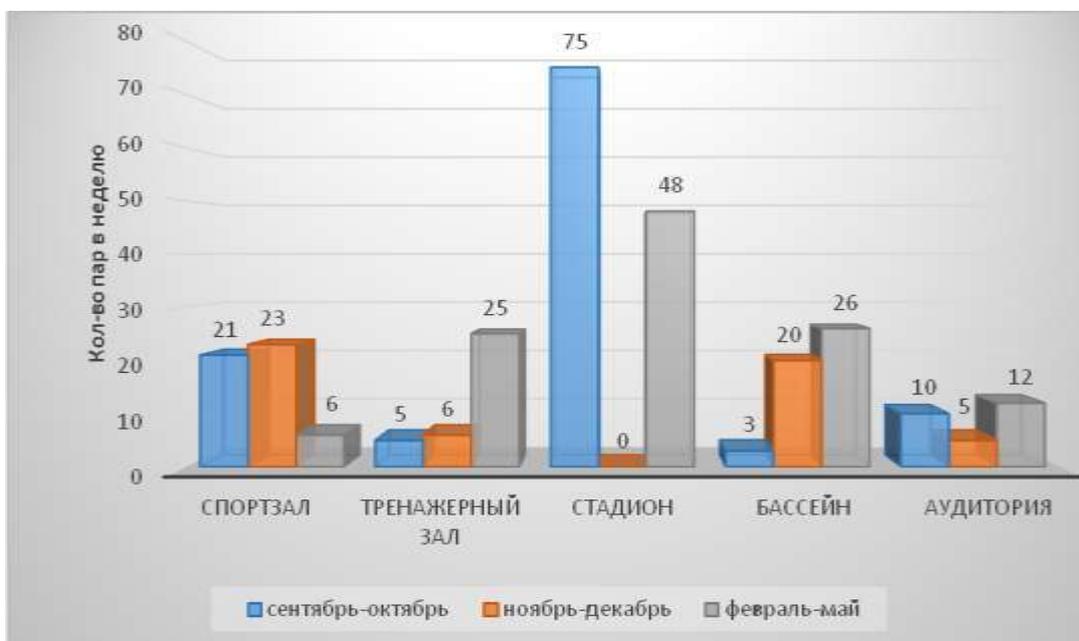


Рис. 2.1.2. Дополнительные услуги гостиницы ООО «Оазис»



б)

Рис. 2.2.1. Количество проводимых учебных занятий студентов в спортивном комплексе

Эффект от уменьшения текучести кадров (ежемесячный) определяется по формуле 4:

$$\mathcal{E}_m = \mathcal{Z}_n \times P \times (K_{m1} - K_{m2}), \text{ руб} \quad (4)$$

Где, \mathcal{Z}_n – затраты на новичка определяются по формуле 5:

$$\mathcal{Z}_n = \frac{\mathcal{Z}_{от}}{P_{от}}, \text{ руб} \quad (5)$$

Где, $\mathcal{Z}_{от}$ – затраты на отбор персонала, в рублях;

$P_{от}$ – количество отобранных кандидатов, человек;

K_t – коэффициент текучести кадров

Образец оформления списка использованной литературы

Список использованной литературы

I. Нормативно-правовые акты:

1. Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации / Постановление Правительства РФ от 25.04.1997 № 490 (с последними изменениями и дополнениями 02.04.2015г.)

2.

3.

II. Специальная литература:

4. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. «Организация обслуживания: рестораны и бары», учебное пособие, Москва, Альфа.М – Инфра-М, 2006. – 320 с.

5. Волков, Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания: учебник / Ю.Ф. Волков - Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 384 с.

6. Ефремова, М.В Анализ качества гостиничных услуг на основе процессного подхода / М.В. Ефремова, О.В. Чкалова // Экономический анализ: теория и практика – 2014. - № 26. – С.10-16.

7.

8.

III. Текущий архив организации

9. Устав гостиницы «ОАО «Волга»

10.

11.

IV. Источники удаленного доступа:

12. . Маркетинг в туризме: аналитика, отели, предложения. Режим доступа: <http://www.tourmarket.info>. – свободный. Проверено 06.07.2016г.

13.

14.

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязева (ИЭУП)»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

Рецензия на курсовую работу (проект)

На курсовую работу по дисциплине _____

На тему _____

Студента(ки) _____

Группы _____

СОДЕРЖАНИЕ РЕЦЕНЗИИ

Обоснование актуальности темы _____

Теоретическое освещение проблемы _____

Практический раздел _____

Замечания по работе _____

Курсовая работа _____

(допускается, не допускается к защите)

Научный руководитель _____ / _____ /

подпись, дата

(ф.и.о.)

Разработка меню, карт вин и коктейлей

В зависимости от типа предприятия (ресторан, бар, кафе, предприятие быстрого обслуживания, кофейня, закусочная и др.) контингента потребителей и принятых форм обслуживания различают следующие виды меню:

- со свободным выбором блюд;
- меню комплексного обеда (завтрака, ужина);
- меню бизнес-ланча;
- меню воскресного бранча (семейный обед или корпоративный для бизнесменов);
- меню дневного рациона (для участников совещаний, конференций);
- банкетное меню;
- меню диетического и детского питания (рестораны могут иметь в дневное время диетические блюда и блюда для детей);
- меню тематических мероприятий (Новый год, Масленица, Рождество, 8 Марта, Проводы зимы и др.);
- меню выездного обслуживания;
- специальные виды меню: вкладыши в меню — блюда от шеф-повара, дегустационное меню, меню национальной кухни в дополнение к основному меню, меню для гурманов, постное меню, вегетарианское меню, сезонное меню, меню для спортсменов и т.д.

При разработке меню необходимо учитывать:

- характер обслуживаемого контингента (служащие, приезжие, дети школьного возраста, туристы, городские жители и т.д.);
- тип предприятия общественного питания (ресторан, бар, кафе и др.);
- специализацию (ПБО, предприятие с национальной кухней, тематические и др.);
- ассортимент блюд, напитков и изделий;
- материально-техническую базу предприятия (наличие необходимого оборудования, посуды, инвентаря и др.);
- вкусы местного населения;
- климатические и географические особенности региона;
- разнообразие блюд в меню по используемым продуктам (из овощей, круп, мяса, птицы, рыбы и т.д.) и по способам тепловой обработки продуктов;
- физиологические нормы питания для предприятий с постоянным контингентом потребителей и разнообразие блюд по дням недели;
- сочетаемость основного продукта, гарнира и соуса в одном блюде, а также сочетаемость блюд в составе завтрака, обеда и ужина.

Основными нормативными документами при разработке меню являются:

1. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.07.200 г. № 29-ФЗ ст. 12, п. 5.
2. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

3. Правила оказания услуг общественного питания (утверждены постановлением Правительства РФ от 15. 08. 1997 № 1036; с изменениями и дополнениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от 10. 05. 2007 № 276).

4. Действующие сборники рецептур блюд и кулинарных изделий.

При использовании в меню блюд, не имеющих в Сборниках рецептур, необходимо сделать ссылки на технико-технологические карты или другую нормативную документацию на эти блюда.

Меню должно содержать три графы: выход блюда, его наименование и цену. Для салатов и вторых блюд, приготавливаемых вместе с гарниром и соусом, выход блюда указывают одной цифрой. Для блюд, отпускаемых с гарниром и соусом, выход указывают дробью (основной продукт, гарнир, соус). Выход основного продукта может быть 50, 75, 100, 125г, гарнира - 100,150г, соуса - 50, 75, 100г. Для блюд, отпускаемых со сложным гарниром, указывают массу каждого вида гарнира.

При составлении и оформлении меню соблюдать ассортимент блюд, напитков для различных типов предприятий общественного питания (Приложение 3), установленный порядок расположения закусок, блюд и напитков (Приложение 4).

На специализированных предприятиях меню начинают с блюд и напитков, характерных для данного предприятия: в кафе общего типа, детском, молодежном - с горячих напитков, кафе-кондитерской- с мучных кондитерских изделий, в вареничной - с вареников, в чайных - с чая, в шашлычных - с шашлыков, в барах - с коктейлей и т.д.

В гостиницах и отелях могут быть предложены специальные завтраки в номерах RoomService с 7⁰⁰ до 10³⁰ утра.

Варианты завтраков

Континентальный (1-й вариант): выпечка (круассаны, свежие булочки, булочки из муки грубого помола или тосты), соки, кофе, чай или горячий шоколад с молоком, сливками, обезжиренным молоком или лимоном.

Континентальный (2-й вариант): французский или американский кофе, чай, свежая выпечка на выбор, булочки или тосты, масло, джем, мармелад, мед, соки на выбор.

Русский завтрак (1-й вариант): соки на выбор или фруктовый компот, салат из свежих фруктов, русский кефир, мясная нарезка, русский салат («столичный» или свекольный), два яйца вареных, паштет, яичница или омлет с беконом, сосисками, грибами, ветчиной, сыром или помидорами, а также выпечка, хлеб, в т.ч. ржаной, джем, кофе, чай, молоко или горячий шоколад.

Русский завтрак (2-й вариант): помимо континентального набора, 28г черной икры и бокал шампанского.

Диетический завтрак: низкокалорийное масло, конфитюр, хлебцы, тосты, свеженарезанные дольки грейпфрута или апельсина, кефир, кофе, чай или апельсиновый сок.

Американский завтрак: континентальный плюс «сухой завтрак» с молоком,

фруктовые йогурты или кефир, вареные два яйца или яйца на пару, яичница с ветчиной, беконом, сосисками, сыром, салат из свежих фруктов или фрукты (дольки грейпфрута, нарезанные бананы).

В специальное меню блюда RoomService включают холодные закуски (4-5 наименований), салаты (5-6), горячие закуски (2-3), супы (4-5), горячие блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей (8-10), десерт (6 наименований), горячие и холодные напитки.

Ассортимент продукции шведского стола зависит от времени обслуживания (завтрак, обед, ужин) и включает разнообразные закуски и блюда, что позволяет гостю составить рацион с учетом индивидуальных вкусов.

В меню завтрака рекомендуется включать холодные закуски (12-15 наименований); кисломолочные продукты (5-6); горячие блюда (6-8); cereals (сухой завтрак) (4-5); один вид мюсли; соусы и масло растительное, оливковое; сладкие блюда и фрукты (5-6); горячие напитки (4-5); холодные напитки (4-5); мучные кондитерские изделия (4-5); хлеб ржаной и пшеничный.

В обеденное время в меню шведского стола включают 12-16 наименований холодных блюд и закусок, 2-3 супа, 4-6 вторых блюд, соусы, десерт (желе, компот, фрукты), мучные кондитерские изделия, горячие напитки (кофе черный, кофе без кофеина, капучино, кофе с молоком или сливками), соки, фирменные напитки, хлеб кусочками по 20 и 30 г, булочки массой не более 100г.

В летний период в дополнение к основному зданию ресторана, кафе, бара устанавливают летние павильоны, площадки, которые позволяют увеличить количество мест и привлечь новых посетителей. В меню таких летних кафе включают горячие и прохладительные напитки, соки, безалкогольные коктейли, йогурты, мучные кондитерские и булочные изделия, легкие закуски, мороженое, пиво.

При составлении банкетного меню необходимо учитывать характер банкета (банкет за столом с полным обслуживанием официантами, банкет за столом с частичным обслуживанием официантами, банкет-чай, банкет по типу «буфет», банкет-фуршет, банкет-коктейль, комбинированные банкеты, банкет «Свадьба») и число участников. Сравнение характерных особенностей банкетов приведено в Приложении 5.

Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

При составлении меню приема необходимо учитывать вкусы гостей, их национальные и религиозные традиции. В меню включают холодные закуски (полные порции) — 4-6 наименований, горячую закуску, суп, обязательный для обеда, - 1-2 наименования (на выбор); вторые горячие блюда (12 наименования); десерт и фрукты (200-250 г на человека), горячие напитки (чай и кофе на выбор), прохладительные напитки, соки.

Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

В меню банкета включается широкий ассортимент холодных закусок из расчета $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{4}$ порции на каждого участника с тем, чтобы обеспечить их большее разнообразие. Гостям предлагается горячая закуска, одно-два вторых горячих блюда, десерт, фрукты. Завершается банкет подачей кофе, чая и кондитерских

изделий.

Банкет-чай

К чайному столу подают сладкие блюда (взбитые сливки с бисквитом, блинчики с яблоками, яблоки фаршированные, мороженое, суфле, кремы, самбуки и др.), варенье, конфеты, шоколадные наборы, пирожки, торты, пирожные, кексы, печенье, бисквит, ягоды, фрукты. Из прохладительных напитков могут быть вода минеральная и фруктовая; из алкогольных напитков - десертные вина, ликеры, коньяк.

Банкет-фуршет

В меню приема-фуршета включают более широкий ассортимент холодных закусок (12-16 наименований) из расчета 1/3-1/4 порции на человека. Бутерброды канапе с различными продуктами - рыбными, мясными, из птицы, овощными; икру зернистую или кетовую в волованах, яйце; рыбу отварную, малосольную, холодного и горячего копчения, фаршированную и приготовленную в целом виде; вырезку; язык, глазированный целиком; поросенка, глазированного целиком; рулет из поросенка; карбонат с корнишонами; витки заливные, индейку, фаршированную грибами или курагой; дичь в целом виде с перепелиными гнездами, брусничкой и ореховым соусом; ассорти закусочное из сыров, грибов или бекона на шпажках; баклажаны фаршированные на шпажке; овощи натуральные и маринованные; ассорти закусочное из овощей натуральных и маринованных на шпажке, корзиночки с паштетом, волованы с ветчинным муссом, корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским гребешком, различные салаты в корзиночках, оливки, маслины, лимон, миндаль жареный. Все холодные закуски оформляют букетами из овощей, фруктов, зелени.

В меню включают горячую закуску, приготовленную в кокотнице или кокильнице: кокиль из судака; устрицы запеченные; закуска Морской деликатес; жульен из птицы или дичи; шампиньоны, запеченные в сметане.

В меню включают 2-3 наименования вторых горячих блюд, каждое из которых приготавливают маленькими порциями (шашлык из осетрины, рыба орли, шашлык из вырезки, из баранины, люля-кебаб, котлеты пожарские, сосиски-малютки) или одно блюдо, приготовленное в целом виде (осетр припущенный, баранья нога, седло барашка, жаренное целиком, индейка, утка, гусь, поросенок, кабан). В некоторых случаях, учитывая национальные особенности (Сирия, Ливан), второе блюдо включается в меню приготовленным целой порцией (баранина фаршированная).

На десерт предлагают мороженое или кремы с орехами, фрукты в целом виде, фруктовое ассорти на шпажке или фруктовые салаты, приготовленные в кожуре апельсина.

Из горячих напитков в меню включают кофе черный, чай с сахаром, лимоном, к которым подают пирожные-малютки в ассортименте.

В меню включают фирменные холодные напитки: квас Русский, медовуха, морс клюквенный, напиток брусничный с медом. Из прохладительных напитков предусматривают воду минеральную газированную и негазированную,

Банкет-коктейль

В меню включают холодные закуски 8-12 наименований из расчета 1/3- 1/4 порции на человека. Они должны быть нарезаны небольшими кусочками, так как накальваются шпажкой. А также бутерброды канапе различной формы (квадратики, ромбы, кружочки, треугольники), волованы, корзиночки с салатами, паштетами, сырным или ветчинным муссом, маленькие пирожки с различными начинками, ассорти из сыров, овощи натуральные.

Горячие закуски включают в меню в количестве 3-4 наименований. Например, рыба, в тесте жаренная (орли), люля-кебаб, сосиски-малютки, котлеты пожарские небольших размеров. На десерт предлагают мороженое в креманках, фрукты. В конце приема подают шампанское, затем горячие напитки (кофе черный, чай), к которым предлагают маленькие пирожные в ассортименте.

Банкет «Свадьба»

В меню рекомендуется включать в широком ассортименте холодные закуски из расчета $\frac{1}{2}$ или $\frac{1}{4}$ порции на каждого участника банкета, одну горячую закуску и 1-2 горячих блюда, десертное блюдо, фрукты, горячие напитки (чай, кофе), мучные кондитерские изделия. Оформление меню, заказа- счета приведены в приложении 6.

Кулинарная характеристика блюд и особенности их подачи

Официант должен хорошо знать кулинарную характеристику блюд, содержащихся в меню. В краткую кулинарную характеристику блюд должны входить:

- название основного продукта (рыба, мясо, овощи);
- вид (порционный кусок, или мелкие кусочки, или рубленое блюдо);
- способ тепловой обработки (варка, жарка непосредственного на огне, на сковороде, во фритюре, тушение в соусе), необходимый гарнир или соус;
- наименование посуды, в которой отпускают блюдо.

Последовательность подачи холодных блюд и закусок

Икра зернистая осетровых или лососевых рыб.
Икра паюсная
Масло сливочное
Рыба малосольная
Рыба отварная, заливная, фаршированная, под майонезом и маринадом
Деликатесный угорь
Сельдь натуральная
Сельдь в гнезде
Продукты моря:
Устрицы
Крабы
Креветки
Салаты-коктейли
Омары отварные
Ассорти мясное
Шейка свиная
Заливной поросенок
Язык телячий
Птица (цыплята, куры, индейка)
Жареная дичь (рябчики, куропатка)
Курица фаршированная (галантин)
Паштет из куриной печени
Сациви из кур
Салаты (рыбные, мясные, овощные), маринованные фрукты и овощи
Сыр из птицы или дичи
Ассорти из свежих овощей
Ассорти из соленых и маринованных овощей
Авокадо с креветками, крабами, омарами
Салат из авокадо
Сыр в ассортименте

Последовательность подачи горячих закусок

Рыба, запеченная в раковинах (кокиль)
Печень налима, мидии и устрицы, запеченные в раковинах, под соусом
Раки отварные
Креветки тигровые
Солянка рыбная на сковороде
Тефтели в томатном соусе
Жюльены из птицы и из дичи

Крылышки куриные
Лягушачьи лапки
Белые грибы жареные
Грибы, запеченные в сметанном соусе
Блины
Блины с икрой
Волованы, корзиночки из слоеного теста с различными начинками
Горячие бутерброды (тартинки)
Равиолли с белыми грибами
Яичницы с ветчиной, колбасой, помидорами
Яичница-глазунья
Яйцо всмятку

Последовательность подачи супов

Бульон с профитролями
Бульон с яйцом
Бульон с омлетом
Уха с расстегаями
Бульон с гарниром (овощами, пельменями, равиолями, фрикадельками, лапшой)
Супы-пюре
Заправочные супы (щи, борщи, рассольники, солянки)
Национальные супы (щи суточные, похлебки, суп-пити)
Холодные супы (окрошка, борщ холодный, свекольник, щи зеленые)
Сладкие супы

Последовательность подачи вторых блюд

Рыба отварная, соус польский или голландский
Рыба паровая
Осетрина по-царски
Рыба, жаренная с зеленым маслом (кольбер)
Рыба, жаренная в тесте (орли)
Рыба грилье
Рыба, жаренная на вертеле
Вертел оригинальный пикантный
Рыба, запеченная под сметанным соусом с грибами (по-московски)
Мидии, запеченные под томатным соусом
Морской гребешок фри
Крабы с рисом и соусом голландским со сливками или томатным с овощами
Креветки, запеченные под соусом
Жареный лобстер с муссом из даров моря
Омар, приготовленный в гриле
Лангусты вареные
Бифштекс натуральный, филе, лангет с гарниром

Филе Атаман с картофелем (по-деревенски)
Эскалоп из телятины или свинины
Баранина на ребрышках с рисом и овощами
Филе в соусе из утиной печени
Бефстроганов
Шашлык по-карски
Мясо, тушенное в горшочке под слойкой
Цыплята паровые
Котлеты из кур по-киевски
Цыплята табака
Фуа-гра из гусиной печени в малиновом соусе
Куриные крылышки с бананами
Жареная утиная грудка с апельсиновым соусом
Окорочка из кур, фаршированные под брусничным соусом
Чахохбили из кур
Дичь жареная
Морковь по-деревенски
Цветная капуста отварная
Брокколи с лимоном и орехами
Спаржа в апельсиновом соусе
Голубцы овощные
Перец, кабачки, баклажаны, репа, помидоры фаршированные
Омлеты натуральные и фаршированные
Сырники, творожные запеканки
Блинчики с мясом или творогом
Вареники с вишнями, творогом
Пицца
Пицца Сицилия
Пицца Римская

Последовательность подачи сладких блюд

Горячих сладких блюд

Каша гурьевская
Пудинг сухарный, выпеченный в форме
Пудинг бисквитный
Воздушный пирог (суфле)
Суфле с пряностями
Яблоки, жаренные в тесте

Холодные сладкие блюда

Мороженое, мусс, самбук, крем, взбитые сливки, компоты из консервированных фруктов
Композицию из шариков мороженого, нарезанных фруктов, ягод и взбитых сливок

Щербеты
Фруктовые салаты
Парфе
Мороженое Сюрприз
Фрукты в ассортименте:
Грейфрукт и памелла
Манго
Карамболла
Киви, инжир
Абрикосы, сливы
Клубника, малина, ежевика
Ананас
Арбуз
Дыня

Последовательность подачи горячих напитков

Чай
Чай зеленый
Чай, ароматизированный
Чай кардамоном по-индийски
Чай по-английски
Имбирный чай по-карейски
Чай жасминовый, фиалковый, ромашковый, мятный, с лепестками роз
Сбитень
Кофе
Кофе по-турецки и кофе по-восточному
Кофе эспрессо
Кофе черный с коньяком
Кофе с молоком или сливками
Кофе Сарруссино(каппучино)
Кофе черный со взбитыми сливками (по-венски)
Кофе по-варшавски
Какао
Шоколад с молоком

Последовательность подачи холодных напитков

Чай холодный со льдом и лимоном
Кофе с мороженым гляссе
Какао с мороженым
Шоколад со взбитыми сливками
Фруктовые прохладительные напитки

Последовательность подачи кондитерских изделий

Торты

Пирожные в ассортименте

Пироги со сладкой начинкой (яблоками, курагой и др.)

Пирожки со сладкой начинкой

Коробки с шоколадным ассорти

Таблица Меню «название заведения»

Номер рецептуры блюд	Наименование блюд	Выход, г	Количес тва порций блюд
Холодные блюда и закуски			
ТТК№1	Ассорти из рыбных продуктов: рыба масляная холодного копчения, семга слабо соленая, угорь горячего копчения украшенная зеленью, лимоном и оливками	250/15/15/1 5	157
Ч1 №51	Салат из говяжьего языка	150	130
Горячие закуски			
Ч1 №350	Креветки с соусом	125/30	40
Супы			
ТТК№4	Грибной суп пюре с сухарями	200/30	62
Вторые блюда			
Ч1 №306	Форель припущенная с соусом белое вино и с овощами	100/150/75	140

Примечание:

Ч1- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996г.

ТК- технологическая карта

ТТК- технико-технологическая карта

Заявка на посуду и приборы к банкету

Наименование посуды и приборов	Кол-во, шт.
1. Фарфоровая посуда	
Тарелки сервировочные	
Тарелки мелкие столовые:	
для горячего рыбного блюда (осетрина фри, соус тартар)	
для горячего мясного блюда (филе натуральное со сложным гарниром)	
Тарелки закусочные:	
для икры, масла, рыбной закуски и овощей	
для мясной закуски	
для горячей закуски как подстановочные под кокотницы	
для раскладки хлеба	
Тарелки пирожковые:	
для хлеба	
как подстановочные под креманки при подаче мороженого	
для масла (при подаче в обнос)	
для гренок к бульону из дичи	
Тарелки десертные для фруктов	
Чашки бульонные с блюдцами для подачи бульона	
Чашки кофейные с блюдцами	
Чашки чайные с блюдцами	
Блюда овальные 3-порционные:	
для подачи семги	
для подачи ассорти мясного	
Вазы для подачи овощей	
Вазы для фруктов	
Соусники для подачи соусов к ассорти мясному и осетрине фри	
Солонки	
Перечницы	
Сахарницы	
Пепельницы (5 столов и 2 пепельницы на каждый стол в гостиной)	
Сигаретницы	
2. Металлическая посуда	
Икорницы	
Кокотницы	
Блюда металлические:	
для подачи осетрины фри	
для подачи филе натурального	
3. Стеклянная посуда	
Фужеры	
Рюмки рейнвейные для белого вина	
Рюмки лафитные для красного вина	
Рюмки водочные	
Бокалы для шампанского	
Рюмки коньячные	
Креманки для подачи мороженого	

Вазы плато	
4. Столовые приборы	
Ножи столовые	
Ножи рыбные	
Ложки бульонные	
Ножи закусочные	
Вилки столовые	
Вилки рыбные	
Вилки закусочные	
Вилки кокотные	
Лопатки икорные	
Ножи для масла	
Ножи десертные	
Ложки десертные	
Вилки десертные	
Ножи фруктовые	
Вилки фруктовые	
Ложки чайные	
Ложки кофейные	
Щипцы кондитерские	
Щипцы для сахара	

Заявку на посуду для подачи аперитива к банкету

Наименование посуды и приборов	Кол-во, шт.
Рюмки водочные	
Стаканы олд-фэшэнд для виски, джина	
Рюмки для вермута мартини	
Стаканы олд-фэшэнд для смешанных напитков:	
Кампари-оранж	
Марти ни-джуз	
Стаканы для соков:	
апельсинового	
яблочного	
томатного	
Фужеры для минеральной воды	
Креманки стеклянные:	
для арахиса	
фисташек	
маслин	
Стопки для пластмассовых шпажек	

Расчет-заявка на столовое белье

Наименование посуды и приборов	Кол-во, шт.
Скатерти банкетные длиной 6,5 м, шириной 2,2 м	
Скатерти белые для подсобных столов (130х130 см)	
Салфетки белые для сервировки столов (50х50 см)	
Ручники	
Полотенца	

Расчет-заявка на производство

Наименование блюд	Заказ порц.	Количество		Вид посуды
		посуды	порций в 1 блюде	
Масло сливочное	18	3	6	Пирожковая тарелка для масла
Икра зернистая	18	3	6	Икорница
Семга с/с с лимоном	18	3	6	Овальное фарфоровое блюло
Овощи натуральные	18	3	6	Ваза для овощей
Ассорти мясное	18	3	6	Овальное фарфоровое блюдо
Соус хрен	18	3	6	Соусник фарфоровый
Шампиньоны в сметане	18	36*	1	Кокотница
Бульон из дичи	18	18	1	Бульонная чашка
Осетрина фри	18	3	6	Овальное металлическое блюдо
Филе натуральное со сложным гарниром	18	3	6	Металлическое блюдо
Мороженое	18	18	1	Креманка стеклянная
Пирожные	18	3	6	Ваза плато
Хлеб ржаной, пшеничный	18	3	6	Закусочная тарелка

*

* На одну порцию две кокотницы

Расчет-заявка на продукцию сервис-бара

Наименование продукции	Емкость, л (кг)	Количество
Водка Смирнофф	0,6	3 бут.
Виски Паспорт	0,5	1 бут.
Джин Гордоне	0,5	1 бут.
Мартини Драй	0,5	1 бут.
Кампари	0,5	1 бут.
Сок апельсиновый	1	1
Сок яблочный	1	1
Сок томатный	1	1
Тоник	0,33	3 банки
Минеральная вода Нарзан	0,5	4 бут.
Минеральная вода Святой Источник	0,5	4 бут.
Арахис соленый	0,1	5 упаковок
Фисташки очищенные	0,1	5 упаковок
Маслины	0,3	1 банка
Вино белое сухое Анри Фабер	0,7	3 бут.
Вино красное сухое Омерадо	0,7	4 бут.
Шампанское Советское полусладкое	0,75	2 бут.
Коньяк Реми Мартин	0,5	1 бут.
Содовая вода	0.33	3 бут.
Фрукты (яблоки, груши, виноград, киви)		4,5 кг

Расчет-заявка в кофейный буфет

Наименование продукции	Количество порций	Наименование посуды	Количество посуды
Кофе черный	12	Чашка кофейная с блюдцем	12
Чай	10	Чашка чайная с блюдцем	10
Сахар	22	Сахарница	3

«25» апреля 2014 г.

Метродотель Крылов Е.А.

Количество официантов, обслуживающих банкет, определяется из расчета два официанта на 6-8 гостей и обязанности между ними распределяются:

- официанты, подающие блюда;
- официанты, подающие напитки.

Схема работы официантов

Официанты, подающие блюда	Официанты, подающие вина
<p>В подсобном помещении подготавливают к подаче икру зернистую и масло сливочное, размещают их на подносах, застеленных полотняными салфетками. Рядом с икорницей кладут лопатку для икры. Масло — на пирожковой тарелке с кусочками льда и ножом для его раскладки. Ручка ножа направлена вправо</p>	<p>В каждом секторе стола официант подходит к гостю справа и предлагает минеральную воду, наливает ее в фужер, капельки воды промокает о ручник, расположенный на левой руке. Затем возвращает бутылку в ладонь левой руки. После этого предлагает водку и наливает ее в водочную рюмку. Промокает кали о ручник и также возвращает бутылку в ладонь левой руки</p>
<p>В каждом секторе официант подходит к гостю слева и раскладывает икру, затем масло с подноса, под который кладут ручник. Лопатку оставляют в икорнице. Уходят одновременно из зала</p>	<p>Каждый официант берет в ладонь левой руки поверх сложенного ручника вазу с овощами и, подойдя к гостю слева, предлагает взять с вазы овощи. Посуду из-под овощей выносят из зала</p>
<p>Официанты берут овальные фарфоровые блюда с семгой, ставят на левую руку наручник, кладут приборы для порционирования и, подойдя к каждому гостю слева, раскладывают содержимое блюда. Уходят из зала</p>	<p>Собирают использованную посуду из-под рыбных закусок вместе с закусочными приборами. Сбор посуды производят справа, располагая ее на левой руке. Собранную посуду накрывают ручником - и выходят из зала</p>
<p>Входят в зал. В левой руке держат стопку закусочных тарелок, а тарелку с приборами располагают под стопкой закусочных тарелок на ладони. Справа правой рукой ставят каждому гостю подготовленную закусочную тарелку с прибором. На левой руке располагают ручник</p>	<p>Доливают напитки не спрашивая разрешения, если в фужере или рюмке содержится напиток меньше половины; если больше половины, спрашивают разрешение</p>
<p>Берут овальные фарфоровые блюда</p>	<p>Доливают напитки справа правой</p>

<p>с ассорти мясным, ставят на левую руку поверх ручника, кладут универсальный прибор для раскладки, подходят к каждому гостю слева, предлагают и раскладывают блюдо в тарелки. Уходят из зала</p>	<p>рукой. Вначале наливают воду в фужер, затем водку в рюмку</p>
<p>На серванты ставят подносы с кокотницами, стопками закусочных тарелок и кокотными вилками. Официант ставит кокотницу на закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой, кладет отдельную вилку. Ручка кокотницы с папильоткой направлена влево, а ручка вилки — вправо. В левую руку берут две тарелки с кокотницами, а в правую — третью и обносят гостей по протоколу. Так же подают горячие закуски остальным гостям в каждом секторе</p>	<p>Производят сбор посуды из-под горячей закуски. Официант подходит к гостю справа и правой рукой берет закусочную тарелку с двумя кокотницами и кокотной вилкой, переносит их в левую руку. Если в кокотницах отсутствуют остатки пищи, то их складывают стопками одна в другую по три штуки в каждой стопке, или собирают использованную посуду приемом (три и три), если в кокотницах остались остатки пищи. Ручник находится на левой руке</p>
<p>На серванты ставят подбульонными чашками, блюдца ставят стопкой. Официант подходит к гостю справа и правой рукой берет блюдце, ставит на поднос, на него чашку, затем бульонную пару размещают на сервировочной тарелке перед гостем. Ручка чашки направлена вправо</p>	<p>Когда официант, подающий блюда, отходит от третьего гостя, в это время официант, подающий напитки, подходит к первому гостю. В правой руке он держит три пирожковые тарелки с гренками.левой рукой официант отодвигает пирожковую тарелку с хлебом к центру стола и ставит на ее место тарелку с гренками. Затем он берет с подноса три другие тарелки и, используя этот же прием, подает гренки остальным гостям в своем секторе стола</p>
<p>Официанты убирают со стола бульонные чашки с блюдцами и столовыми ложками, используя прием (три и три)</p>	<p>Официанты приносят с раздачи подогретые мелкие столовые тарелки. У каждого из них под тарелками на левой руке находится ручник. Второй ручник располагают в правой руке, сложенным в виде прихватки. Подойдя к гостю справа, официант большим пальцем левой руки сдвигает верхнюю тарелку и правой рукой ставит ее перед гостем</p>

	на сервировочную тарелку
Официанты входят в зал. На левой руке на ручнике каждый из них держит овальное металлическое блюдо с осетриной фри и, подойдя к гостю слева, перекладывает прибором для раскладки вначале рыбу, затем гарнир	Официанты входят в зал. В левой руке каждый из них держит закусочную тарелку с резной бумажной салфеткой, фарфоровым соусником и чайной ложкой. Подходят слева и, придерживая соусник большим и указательным пальцами, правой рукой порционируют соус, располагая его рядом основным продуктом. Затем направляются в подсобное помещение и берут бутылки с минеральной водой и белым столовым вином Анри Фабр. Подходят к гостям справа и, если минеральная вода в фужерах отсутствует, доливают воду, затем наливают вино в рейнвейную рюмку
Официанты собирают использованную посуду справа правой рукой согласно протоколу	Сервировка стола подогретыми мелкими столовыми тарелками осуществляется в соответствии с протоколом
Официанты подают филе натуральное с металлического блюда (см. позицию 19)	Подача красного столового вина Омерадо (см. позицию 20)
	Официанты производят сбор использованной посуды вместе с сервировочными тарелками, используя технический прием (три и три). Сбор производят следующим образом. Первую тарелку ставят
Официант держит в правой руке закусочную тарелку со столовой вилкой, согласно протоколу подходит к гостю слева и убирает пирожковые тарелки с остатками хлеба	Убирают со стола приборы со специями. Слева левой рукой берут подставку со специями, ставят на поднос, застеленный полотняной салфеткой, который держат в правой руке
Вносят зал на подносах мороженое в креманках и стопки пирожковых тарелок. На подсобном столе креманки ставят на объема пирожковые тарелки с резными бумажными	Подготавливают бутылки с шампанским, разливают в бокалы, наполняя их на ½ объема

салфетками и, используя прием (три и три), подают гостям справа правой рукой	
---	--

При составлении меню приема учитывают вкусы гостей, их национальности и религиозные традиции.

В меню включают:

- холодные закуски (полные порции) — 4-6 наименований;
- горячая закуска;
- суп (для обеда) — 1-2 наименования (на выбор);
- вторые горячие блюда (1 -2 наименования);
- десерт и фрукты (200-250г на человека);
- горячие напитки (чай и кофе на выбор);
- прохладительные напитки, соки

Карата вин

Винная карта ресторана «Gusto»: лучшие вина со всего мира

Винная карта – настоящая гордость ресторана «Gusto». Вино – напиток, любимый и особенно ценимый итальянцами. Как правило, бокал хорошего вина дополняет обед любого итальянца. Культура потребления вина очень сложна и многогранна. Напиток должен гармонировать с основными блюдами, подчеркивать, а не перебивать его вкусовые качества и ароматы, винная карта ресторана «Gusto» содержит сотни наименований лучших итальянских вин, отлично дополняющих меню ресторана.

Аперитив

Коктейли

GUSTO-коктейли

Игристые вина

Шампанское

Белые вина

Розовые вина

Красные вина

Сладкие десертные вина, порто

Граппа

Ликеры

Коньяк, Кальвадос, Бренди

Виски

Ром

Джин, Текила

Водка

Пиво

Чай

Безалкогольные напитки

Оформление винной карты

Таблица Винная карта «название заведения»

Наименование вина	Крепость, % (спиртовое содержание)	Цена порции / цена бутылки, руб	Объем бутылки / Выход порции, мл
<i>Аперитив</i>			
Сампани Bitter	20	0,75 / 50 мл	1890 / 126
<i>Игристые вина</i>			

Карта коктейлей бара

Наименование (компоненты)	Объем, мл	Цена, руб
<u>Фирменные коктейли</u>		
«Возвращение «Титаника»» (водка «Золотое кольцо», ликер BlueCurasao, газированная вода «Зеленое яблоко»)	175	
«Унесенные ветром» (водка «Флагман», ликеры «Куантро» и BlueCurasao, молоко)	140	
«Шестое чувство» (сиропы вишневый и персиковый, персиковый ликер, соки лимона-фреш, ананасовый и апельсиновый, пепси-блю)	200	
«Вишня в зеленом саду» (настойка «Старый Джин», ликер «Мидори», смесь «Сауэр Микс», газированная вода «Фанта лайм»)	100	
<u>Коктейли-аперитивы</u>		
«Мартини Драй» (джин «Бифитер», вермут «Мартини Драй» оливка)	60	
«Негрони» (джин «Гордон'с Драй», «Кампари биттер», вермут «Мартини красный»)	60	
«Манхэттен» (виски «Джим Бим», вермут «Мартини красный», биттер «Ангостура»)	100	
«Русский романс» (водка «Русский Стандарт», вермут «Мартини Бианко», «Рижский бальзам»)	65	
«Восточный ветер» (водка «Байкальская», вермуты «Мартини Драй» и «Мартини Россо»)	60	
«Черный дьявол» (ром «Бакарди светлый», вермут «Мартини Драй», маслина)	100	
«Кир» (белое сухое вино «Алиготе», ликер из ягод черной смородины «Крем де Кассис»)	115	
<u>Специальные предложения для дам</u>		
«Белая леди» (джин «Бифитер», ликер «Куантро», лимонный сок)	60	
«Ангельское удовольствие» (джин «Гордон'с», ликер «Куантро», сливки, сироп «Гренадин»)	65	
«Материнское молоко» (ликеры «Крем де Какао светлый» и персиковый, сливки)	75	
«Прогулка с капитаном» (ром «Бакарди светлый», ликеры «Амаретто» и персиковый, соки <u>клюквенный</u> и апельсиновый)	140	
«Элегантный миндаль» (ликеры «Калуа» и «Амаретто», сливки)	45	

<i>Специальные предложения для мужчин</i>		
«Пожар в Техасе» («Кампари биттер», ликер «Куантро»)	40	
«Мексиканский удар» (текила «Серебряная Снерра», ликеры «Куантро» и «Мидори», лимонный сок)	100	
«Рыжая собака» (ликер «Куантро», текила «Серебряная Олмека», соус «Табаско»)	40	
«Коляска мотоцикла» (коньяк, ликер «Куантро», лимонный сок)	100	
«Шёпот» (водка «Столичная», ликер «Куантро», вермут, «Мартини Драй»)	100	
<i>Смешанные напитки mix drinks</i>		
«Бренди эг-ног» (бренди «Курвуазье», молоко, яйцо, сахарный сироп)	170	
«Диамант флип» (вино «Мускатель», вишневый ликер, коньяк «Курвуазье», желток яйца)	170	
«Джин физ» (джин «Бифитер», лимонный сок, сахарный сироп, содовая вода)	245	
«Клюквенный дэйзи» (водка «Пшеничная», клюквенная настойка, лимонный сок, <u>клюквенный сироп</u> , спрайт)	190	
«Сингапур слинг» (джин «Бифитер», вишневый ликер, смесь «Сауэр микс», содовая вода)	145	
<i>Классические напитки long</i>		
«Блади Мэри» (водка, томатный сок, соусы «Табаско» и «Ворчестершир», специи)	120	
«Скрудрайвер» (водка, сок апельсина-фреш)	100	
«Сердце короля» (виски «Бурбон», яблочный сок)	155	
«Виски-сода» (виски «Бурбон», содовая вода)	150	
«Расти-Скрудрайвер» (виски «Рэд Лейбл», сок апельсина-фреш)	100	
«Джин-Тоник» (джин «Бифитер», тоник)	200	
«Текила Санрайз» (текила «Сауза», сок апельсина-фреш, сироп «Гренадин»)	160	
«Бразильский восход солнца» (кашаса Pitu, соки лимонный и апельсиновый, сироп «Гренадин»)	170	
«Куба Либре» (ром «Бакарди светлый», кока-кола, сок лайма)	150	
«Черная пантера» (коньяк «Курвуазье», пепси-кола)	150	
«Лошадиная шея» (коньяк «Белый Аист», газированная вода «Джинджер эль», биттер «Ангостура»)	160	
«Том Коллинз» (джин «Гордон'с», лимонный сок, сахарный сироп, тоник)	170	
«Лонг Айленд Айс Ти» (водка «Гжелка», джин «Бифитер», текила «Сауза», ром «Бакарди светлый», сахарный сироп, лимонный сок, кока-кола)	210	
«Московский мул» (водка «Кремлевская», газированная вода «Джинджер эль», сок лайма)	160	
<i>Классические напитки shot</i>		

«Ангел» (джин «Бомбей Сапфир», ликер «Трипл Сек», сироп «Гренадин», сливки)	80	
«Синий Тихий океан» (водка «Калинка», ликеры «Крем де Банана», BlueCurasao, кокосовый)	60	
«Чивава» (текила «Сауза», ликер «Куантро», сахар-песок)	50	
<u>Коктейли-диджестивы</u>		
«Виски Сауэр» (виски «Бурбон», лимонный сок, сахарный сироп)	70	
«Кайпиринья» (кашаса, лайм, сахарная пудра)	100	
«Маргарита» (текила «Сауза», ликер «Куантро», лимонный сок)	90	
«Дайкири» (ром «Бакарди светлый», лимонный сок, сахарный сироп)	60	
«Александр» (коньяк «Московский», ликер «Крем де Какао темный», сливки)	100	
«Расти Наил» (скотч «Виски», ликер «Драмбуи»)	60	
«Тающий персик» (ликеры персиковый и малиновый, сливки)	90	
«Крестник» (водка «Столичная», ликер «Амарет-то», взбитые сливки)	70	
«Крестница» (ликеры «Белый Самбука» и «Амаретто», сливки, сироп «Гренадин»)	105	
«Белый русский» (ликер «Калуа», водка «Праздничная», взбитые сливки)	70	
«Черный русский» (ликер «Калуа», водка «Праздничная»)	100	
«Б-52» (ликеры «Калуа», «Бейлиз», «Куантро»)	60	
«Новый русский» (водка «Смирнофф», сироп «Гренадин», ликеры «Амаретто», BlueCurasao, «Кэролайн», содовая вода)	120	
«Радуга» (джин «Бифитер», сироп «Гренадин», апельсиновый сок, ликер BlueCurasao)	130	
«Багамский экстаз» (ром «Бакарди темный», ликеры «Малибу» и банановый, взбитые сливки)	65	
«Медуза» (ликеры «Галлиано», «Куантро», «Мисти», BlueCurasao)	60	
«Беллини» (свежие персики, абрикосовый ликер, шампанское)	60	
«Мимоза» (шампанское, ликер «Крем де Кассис»)	60	
«Кир Рояль» (шампанское, ликер «Крем де Кассис»)	60	
«Ламбада» (ликеры манговый и «Черный Самбука», текила «Сауза»)	45	
«Огни в гавани» (ликеры кофейный, «Белый Самбука» и «Зеленый Шартрез»)	45	
«Зеленая фея» (абсент, ледяная вода, сахар-песок)	100	
«Зеленая ночь» (абсент, сок лайма-фреш, сахарная пудра)	100	
«Веселые глаза» (абсент, зеленый ликер «Крем де Мент»)	60	
<u>Замороженные коктейли</u>		
«Банановый дайкири» (ром «Бакарди светлый»,	125	

банановый ликер, лимонный сок, сахар-песок, свежие бананы)		
«Клубничный дайкири» (ром светлый, клубничный ликер, лимонный сок, свежая клубника)	125	
«Замороженная Маргарита» (текила «Снерра», ликер «Куантро», лимонный сок)	90	
«Персиковая Маргарита» (текила «Снерра», персиковый ликер, лимонный сок, персиковый сироп, консервированные персики)	180	
«Клубничная Маргарита» (текила «Серебряная», ликер «Куантро», лимонный сок, свежая клубника)	120	
<u>Экзотические коктейли</u>		
«Пина Колада» (ром «Бакарди светлый», кокосовое молоко ананасовый сок)	175	
«Голубые Гавайи» (ром «Бакарди светлый», ликер BlueCurasao, кокосовый крем, ананасовый сок)	150	
Голубая Лагуна» (водка «Немирофф», ликер BlueCurasao,спрайт)	175	
«Отдых на острове» (ликер «Малибу», соки ананасовый, апельсиновый и лайма, сироп «Гренадин», содовая вода)	200	
«Амазония» (ананас, сироп «Гренадин», джин «Гордон'с», апельсиновый сок, вермут «Мартини Драй», ликер «Мисти», сливки)	155	
«Мадонна» (ликер «Франжелико», водка «Смириофф», апельсиновый сок)	140	
«Баскетбол» (бренди «Ноев Ковчег», ликер «Куантро»)	80	
«Голубой Сан-Диего» (текила «Сауза», ликеры «Бейлиз» и BlueCarasao, сливки)	85	
<u>Безалкогольные коктейли</u>		
«Амазонас» (соки мультивитаминовый и лимона-фреш, биттер «Ангостура», содовая вода)	85	
«Рубиновый прохладительный» (клюквенно-яблочный сок, холодный чай, ломтики лимона)	240	
«Флорида» (соки грейпфрутовый, апельсиновый и лимонный, сахарный сироп, содовая вода)	250	
«Фламинго» (соки клюквенный, ананасовый и лимонный, содовая вода)	255	
«Пусифут» (соки апельсиновый и лимонный, сироп «Гренадин» желток)	220	
«Парсонс специал» (апельсиновый сок, сироп «Гренадин», желток, содовая вода)	220	
«Вирджин Колада» (ананасовый сок, кокосовый крем)	240	
«Майами» (соки ананасовый и лимонный, сиропы сахарный и мятный)	170	
«Вирджин Мэри» (соки томатный и лимонный, соусы «Табаско» И «Ворчестершир», специи)	120	
«Ямайка» (сироп маракуйи, соки лимонный, апельсиновый и ананасовый)	170	
«Фруктовый фраппе» (мороженое, клубничный сироп,	150	

молоко)		
«Коко-джамбо» (мороженое, кокосовый сироп, банан, ананасовый сок, взбитые сливки)	300	
<u>Горячие смешанные напитки</u>		
«Ромовый грог» (ром темный, горячая вода, сахар-песок)	160	
«Хот Тодди» (шотландское виски, мед, горячая вода, лимон, корица, гвоздика)	180	
Глинтвейн «Шаганэ» (вино «Мерло», апельсиновый ликер, лимон, мускатный орех)	5 порций	
«Новогодний пунш» (красное сухое вино, апельсины, лимоны, сахар-песок, чай, мята, специи)	10 порций	
«Крюшон в ананасе» (ананас, кокосовый ликер, ром светлый)	10 порций	
Кофе по-ирландски (кофе, ирландское виски, сахар-песок, сливки)	180	
Кофе по-французски (кофе, ликер «Граи-Марнье», сливки)	180	
Кофе по-мексикански (кофе, ром: темный, ликер «Калуа», сливки)	180	
Кофе по-итальянски (кофе, ликер «Амаретто», сливки)	180	
Кофе «Латте» (кофе, кофейный ликер, молоко, сливки)	250	
Кофе «Калипсо» (кофе, ликер «Калуа», сахар-песок, сливки)	200	