

**Календарний план виконання курсового проєкту
з освітнього компонента «Організація виробництва в закладах
ресторанного господарства» для здобувачів освіти ОПП «Виробництво
харчової продукції», 2 курсу, групи ФМБ23**

№ з/п	Зміст роботи	Об'єм роботи, %	Місяці і дні виконання									
			24 02	03 09	10 16	17 23	24 30	31 06	07 13	14 20	21 27	28 04
1	Вступ. Техніко-економічне обґрунтування	14										
2	Розрахунково-пояснювальна частина	76										
3	Характеристика проєктованого підприємства	2										
4	Визначення виробничої програми підприємства	23										
5	Призначення цеху та режим його роботи	5										
6	Складання виробничої програми цеху та розрахунок сировини	4										
7	Характеристика ліній приготування страв	3										
8	Графік реалізації страв	5										
9	Розрахунок та підбір устаткування	16										
10	Розрахунок чисельності працівників	6										
11	Заходи з охорони праці	4										
12	Розрахунок площі цеху	4										
13	Організація праці в цеху	4										
14	Графічна частина	5										
15	Перевірка на плагіат	-										
15	Презентація курсового проєкту	5										
16.	Захист курсового проєкту	100										

Завдання видане 14.02.2025 року термін виконання 04.05.2025 року

Затверджено на засіданні методичної комісії сфери обслуговування

Протокол № 4 від 25 грудня 2024 року

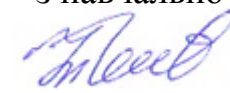
Голова методичної комісії _____

Ганна КОРБУТ

Викладач _____

Тетяна МАРУСЯК

Затверджую
Заступник директора
з навчально-виробничої роботи



Тетяна ВЕРСТЮК

02 вересня 2024 року

ГРАФІК
виконання курсового проєкту
з освітнього компонента «Організація виробництва в закладах
ресторанного господарства» для здобувачів освіти ОПП «Виробництво
харчової продукції», 2 курсу, групи ФМБ23

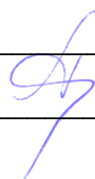
№ з/п	Назва етапів курсового проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Вступ. Техніко-економічне обґрунтування	24.02-02.03.2025	
2	Розрахунково-пояснювальна частина		
3	Характеристика проєктованого підприємства	03.03-09.03.2025	
4	Визначення виробничої програми підприємства	03.03-16.03.2025	
5	Призначення цеху та режим його роботи	10.03-16.03.2025	
6	Складання виробничої програми цеху та розрахунок сировини	10.03-16.03.2025	
7	Характеристика ліній приготування страв	17.03-23.03.2025	
8	Графік реалізації страв	17.03-23.03.2025	
9	Розрахунок та підбір устаткування	24.03-30.03.2025	
10	Розрахунок чисельності працівників	24.03-30.03.2025	
11	Заходи з охорони праці	31.03-06.04.2025	
12	Розрахунок площі цеху	31.03-06.04.2025	
13	Організація праці в цеху	07.04-13.04.2025	
14	Графічна частина	14.04-20.04.2025	
15	Перевірка на плагіат	21.04-27.04.2025	
16	Презентація курсового проєкту	21.04-27.04.2025	
17	Захист курсового проєкту	02.05.2025	

Викладач



Тетяна МАРУСЯК

Голова методичної комісії



Ганна КОРБУТ