

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.10.2021 19:44:06

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ

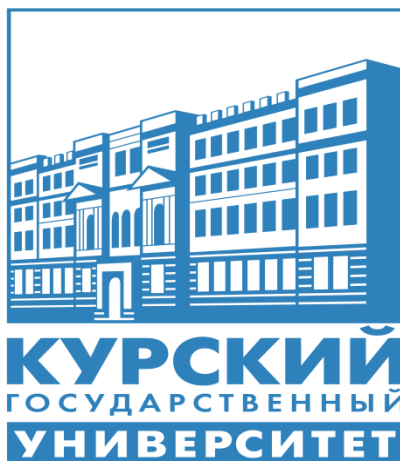
КУРСОВОЙ РАБОТЫ

ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовая подготовка)



Методические указания по выполнению курсовой работы разработаны в соответствии с Положением об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) (протокол ученого совета КГУ от 30.08.2017 № 1).

Авторы составители:

преподаватель

(должность, ученая степень и ученое звание)



(подпись)

Л.С.Чопивская

(инициалы, фамилия)

преподаватель

(должность, ученая степень и ученое звание)



(подпись)

Е.Б. Оганян

(инициалы, фамилия)

Методические указания по выполнению курсовой работы рассмотрены на заседании ПЦК общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса (протокол от 25.06.2021 г., № 11).

Председатель ПЦК



(подпись)

В.И. Негребецкая

(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	3
2. Характеристика структурных элементов курсовой работы	6
3. Методические рекомендации по оформлению текста курсовой работы	11
4. Критерии оценки курсовой работы	17
5. Список рекомендуемых источников	19
Приложения	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составлены в соответствии с требованиями ФГОС в части требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Целями курсовой работы являются:

- глубокое овладение знаниями;
- формирование умений поиска необходимой информации, её обобщения и анализа;
- привитие интереса к исследовательской деятельности;
- формирование навыков самостоятельной работы;
- овладение умениями последовательного и обоснованного изложения собственных мыслей;
- выработка умений анализировать сложные явления.

Выполнение курсовой работы направлено на приобретение обучающимися практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код компетенции по ФГОС	Перечень компетенций
Общие компетенции	
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
Профессиональные компетенции	
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Изложение материала курсовой работы должно носить проблемный характер.

Общими требованиями к курсовой работе являются:

- целевая направленность;
- четкость построения;
- логическая последовательность изложения материала;
- убедительность аргументов;
- краткость и четкость формулировок;
- конкретность изложения результатов работы;
- доказательность выводов и обоснованность рекомендаций;
- грамотность оформления.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА СТРУКТУРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна содержать следующие обязательные составные части:

- 1) Заявление (Приложение 2)
- 2) Задание (Приложение 3)
- 3) Титульный лист (Приложение 4)
- 4) Содержание (Приложение 5)
- 5) Введение
- 6) Основная часть (2 раздела)
- 7) Заключение
- 8) Список использованных источников
- 9) Приложения

Таблица 1- Структура и объём курсовой работы

Наименование разделов	Объем в страницах
Введение	2-3
Теоретическая часть (1 раздел)	9-10
Практическая часть (2 раздел)	13-15
Заключение	2-3
Список использованных источников	не менее 20 источников
Итого	30-35
Приложения	в соответствии с темой

Введение

Во введении обучающийся обязательно должен обозначить **актуальность выбранной темы курсовой работы**, дать обоснование теоретической и практической важности проблемы исследования. При этом можно использовать региональный компонент, материалы периодической печати и научных дискуссий. Например, для характеристики актуальности темы можно использовать следующую фразу: «Этими обстоятельствами обусловлен выбор темы курсовой работы».

Затем определяется **цель работы** с выделением комплекса взаимосвязанных **задач**, подлежащих решению в процессе выполнения курсовой работы. При этом можно использовать следующие фразы: «Цель курсовой работы состоит в обобщении теоретических вопросов..... и разработке организационных и технологических, обеспечивающих эффективное осуществление процесса приготовления сложных блюд из В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи:

- изучить теоретические и основы.....
- описать технологический процесс
- изложить товароведную характеристику сырья
- привести технические характеристики оборудования для
- сформировать ассортимент кулинарной продукции из...
- разработать пакет нормативно-технологической документации для приготовления блюд из
- рассчитать и ценность блюд из.....

Таким образом, цели и задачи курсовой работы обычно перечисляются (изучить ..., описать..., установить..., разработать и т.д.).

Далее во введении **формулируются объект и предмет исследования**. Объектом исследования являются технологические процессы предприятий ресторанного сервиса, а предмет исследования определяется названием выбранной темы курсовой работы.

Затем определяется **информационная база курсового исследования**, которая включает учебники и учебные пособия, справочники, технические и технологические документы предприятий питания, интернет-ресурсы.

Далее указываются **использованные студентом методы исследования**. Например: «В процесс выполнения курсовой работы для достижения поставленных целей и решения задач применены различные приемы и методы исследований: наблюдения, монографический, статистический, аналитический, расчетно-конструктивный и т.д.».

Заключительным элементом введения может быть **краткая характеристика структуры работы**. Например: «Курсовая работа содержит введение, 2 раздела, заключение, список использованных источников в количестве..., приложение в количестве.... Работа выполнена на ... страницах печатного текста».

Основная часть курсовой работы

Курсовая работа должна содержать 2 раздела, каждый из которых делится на подразделы.

Раздел 1 работы носит общетеоретический характер и представляет собой обзор и оценку системы организации технологического процесса в предприятиях питания. Следует делать обязательные ссылки на источник информации, указывая в конце цитаты в квадратных скобках номер источника литературы и той страницы, на которой содержится цитируемая фраза.

Раздел 2 работы носит практический, проектный, расчетно-конструктивный характер.

Первый подраздел посвящён формированию ассортиментной политики предприятия питания в разрезе темы курсовой работы.

Второй подраздел предполагает разработку нормативно-технологической документации на предложенную линейку кулинарной продукции.

Обязательным для курсовой работы является логическая взаимосвязь между разделами и подразделами, а также последовательное развитие основной темы на протяжении всей работы.

Заключение

В этой части работы обучающийся должен отразить, как выполнены те цели и задачи, которые поставлены во введении.

В заключении логически последовательно излагаются выводы и предложения, к которым пришел обучающийся в результате курсового исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности выполненных разработок.

Выводы и предложения пишутся в виде тезисов, по пунктам, и должны отражать основные выводы по теории и практике в разрезе проблемы исследования.

Таким образом, в заключении формулируются краткие выводы по каждому из разделов курсовой работы.

Список использованных источников

Библиографический список - это элемент библиографического аппарата, который содержит библиографические описания использованных источников и помещается после заключения. Такой список составляет одну из частей курсовой работы и отражает самостоятельную творческую работу студента.

Этот список необходим для подтверждения правильности теоретических и практических выводов и предложений студента, целесообразности выбора использованных в курсовой работе методов экономического исследования. В список литературы должны быть включены только те источники информации, которые были непосредственно использованы студентом и на которые имеются ссылки в тексте курсовой работы.

Список использованных источников в курсовой работе необходимо приводить в алфавитном порядке. При этом по каждому источнику отражаются фамилия и инициалы автора, полный заголовок книги или статьи, место издания, наименование издательства, год издания и нумерации страниц.

Рекомендации по оформлению списка использованных источников

В описании книги должны входить:

- фамилия и инициалы автора;
- полное название книги (с подзаголовками, которые могут идти после запятой, после двоеточия, в скобках и т.п.);
- после косой черты - данные о переводчике (если это перевод с иностранного языка) или о редакторе (если книга написана коллективом авторов);
- после тире- название города, в котором издана книга;
- после двоеточия - название издательства, которое ее выпустило;
- после запятой - год издания;
- после точки и тире - количество страниц.

Например:

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 175с.

Экономическая теория: Учебник. 2-е изд. перераб. И доп. / Н.И. Базылев, А.В. Бондарь, С. П. Гурко и др.; Под ред. Н. И. Базылева, С.П. Гурко.- Мн.: БГЭУ, 2015.-550 с.

При использовании статьи из газеты или журнала следует:

- указать фамилию и инициалы автора (авторов);
- указать полное наименование статьи;
- после двойной косой черты указать наименование журнала или газеты;
- после точки и тире указать год издания;
- после точки и тире указать номер журнала или календарную дату издания газеты;
- после точки и тире указать номер страницы, на которой помещена используемая статья.

Например:

Воробьев С. Н. Результаты работы обнадеживают. // Курская правда. – 2015. – 30 сентября. – С.4

Саркисянц А. Проблема мировой задолженности в России. // Банковское дело. – 2016. - № 6. – С.22-29

Список использованных источников должен составляться единообразно, нумерация делается сплошной от первого до последнего названия.

Приложения

В курсовой работе обязательно должны быть приложения. Они содержат справочный материал, служащий исходной базой для расчетов и вычислений.

В приложении следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст.

Каждое приложение должно начинаться с нового листа (страницы) с указанием в правом верхнем углу слова «Приложение» и номера арабскими цифрами и иметь тематический заголовок.

В тексте на все приложения даются ссылки.

3. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ ТЕКСТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Текст работы излагается на компьютере на стандартных листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки. По всем четырем сторонам листа оставляются поля: с левой стороны – 30 мм, с правой – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Абзац – 1,25 см.

Односторонняя печать текста на компьютере, междустрочный интервал – 1,5, шрифт Times New Roman (размер основного текста – 14 пт, размер шрифта сносок, таблиц, приложений – 12 пт).

Выравнивание текста – по ширине, без отступов.

Автоматическая расстановка переносов.

Каждая структурная часть курсовой работы оформляется с новой страницы.

Наименования структурных частей в тексте курсовой работы («СОДЕРЖАНИЕ», «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ») печатаются прописными (заглавными) по центру строки, без подчеркивания. Точка в конце наименования не ставится.

Расстояние между заголовком раздела и подраздела составляет 1 интервал. Расстояние между заголовком подраздела и текстом составляет 2 интервала.

Перенос слов в заголовках разделов и подразделов не допускается.

Основную часть курсовой работы следует делить на разделы, подразделы.

Разделы, подразделы следует нумеровать арабскими цифрами и записывать с абзацного отступа.

Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста.

Номер подраздела включает номер раздела и порядковый номер подраздела, разделённых точкой.

Пример 1.1, 1.2, 1.3 и т.д.

После номера раздела, подраздела в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов (размер шрифта 16 пт), подразделов (размер шрифта 14 пт) печатаются с абзацного отступа с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая.

Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Каждый раздел начинается с новой страницы, а начало каждого подраздела пишется на той же странице, что и предыдущий подраздел, при условии, что на этой странице размещается после заголовка не менее 3-х строк текста.

Нумерация страниц работы должна быть сквозной, в нижней части листа, по центру арабскими цифрами.

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется. Нумерация начинается с «СОДЕРЖАНИЯ» (т.е. со страницы 2).

Не принято писать в работе «я думаю», «я предлагаю» и т.п. Излагать материал рекомендуется от первого лица множественного числа («по нашему мнению»).

Внутри подразделов могут быть приведены перечисления.

Перед каждым элементом перечисления следует ставить дефис. При необходимости ссылки в тексте курсовой работы на один из элементов перечисления вместо дефиса ставятся строчные буквы в порядке русского алфавита, начиная с буквы а (за исключением букв ё, з, й, о, ч, ь, ы, ь).

В курсовой работе используются, как правило, ссылки в квадратных скобках, арабской цифрой, которые содержат указание на порядковый номер источника в перечне использованных источников и номер страницы, например: [23, с.50], [23, с.50-53].

Ссылки на иллюстрации, таблицы, формулы, уравнения, приложения следует указывать их порядковым номером, например: «...в подпунктах 2.2.», «...на рисунке 8», «в приложении 9» и т.п.

К иллюстративному материалу относятся: диаграммы, графики, схемы, фото и т.п., которые называются рисунками.

На рисунки, расположенные в основной части курсовой работы, делается обязательная ссылка:

- в круглых скобках, например: Спрос на блюда увеличился вдвое (Рисунок 1);
- в виде оборота, например: Как видно из рисунка 8, спрос на блюда увеличился вдвое;
- в приложении (например: Динамика увеличения спроса на блюда представлена на рисунке в Приложении 1).

Нумерация рисунков может быть сквозной в пределах всей текстовой части курсовой работы (например: Рисунок 1, Рисунок 2 и т.д.).

Рисунок имеет подрисуночный текст - название, раскрывающее его содержание (например: Рисунок 1 – Ранжирование посетителей кафе).

Не рекомендуется выделение надписи жирным шрифтом или курсивом.

Оформление рисунков представлено в Приложении 8.

Цифровой материал, результаты расчетов и анализа, как правило, оформляются в виде таблиц, включаемых как в основную часть курсовой работы (выравнивание по центру), так и в приложения. На каждую таблицу в тексте

должна быть сделана ссылка (например: Данные таблицы 2 показывают...; Результаты расчетов представлены в таблице 3...).

Над таблицей слева помещается надпись «Таблица...» с указанием ее номера (знак № и точка не ставятся), после знака – пишется тематический заголовок с прописной (заглавной) буквы, без подчеркивания. Точка в конце заголовка не ставится.

Нумерация таблиц должна быть сквозной в пределах всей текстовой части курсовой работы (например: Таблица 1, Таблица 2 и т.д.).

Не предусматривается графа «№ п/п».

В случае переноса таблицы на другой лист заголовок таблицы не дублируется, а в левом верхнем углу указывается: «Продолжение таблицы...», строка с нумерацией граф дублируется при ее наличии.

При большом количестве таблиц часть из них следует оформлять в виде приложений.

Формулы размещаются отдельными строками и нумеруются сквозной нумерацией.

Номер проставляется арабскими цифрами с правой стороны листа на уровне формулы в круглых скобках.

После формулы ставится запятая и с новой строки после слова «где» идет расшифровка каждого обозначения, например:

$$S = a^2, \tag{1}$$

где S – площадь квадрата, m^2 ,

a – сторона квадрата, m .

Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, отделяются запятой.

Размеры прописных букв и цифр формул – 6-8 мм, строчных 3-4 мм, индексы и показатели в 1,5-2 раза меньше буквенных обозначений.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы оставляется свободной одна строка.

Список использованных источников имеет единую сквозную нумерацию, охватывающую все подразделы.

При его оформлении рекомендуется следующая последовательность расположения материала:

1. Официально-документальные материалы: Президента РФ, Правительства РФ, Государственной Думы РФ:

- а) федеральные законы РФ;
- б) указы Президента РФ;
- в) постановления Правительства РФ.

2. Труды, речи, выступления Президента РФ, Правительства РФ, материалы конференций, съездов.

3. Техничко-экономические нормативы, положения по бухгалтерскому учету, стандарты, сборники документов, материалов министерств и ведомств, статистические сборники.

4. Монографии, диссертации, рефераты, доклады, книги, статьи из книг приводятся в алфавитном порядке авторов. Если авторов нет, то в алфавитном порядке заглавий.

5. Статьи из журналов, газет, периодических изданий располагаются в алфавитном порядке с указанием года издания журнала (газеты), номер, страницы.

6. Библиографические указатели, использованные в процессе работы.

7. Интернет-ресурсы.

При составлении ссылок на электронные ресурсы указывается обозначение материалов для электронных ресурсов: [Электронный ресурс]. В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса, в следующей последовательности:

– системные требования - в том случае, когда для доступа к документу нужно специальное программное обеспечение, например: Adobe Acrobat Reader, Power Point и т.п.;

– сведения об ограничении доступа - в том случае, если доступ к доку-

менту возможен, например, из какого-то конкретного места (локальной сети, организации, для сети которой доступ открыт), только для зарегистрированных пользователей и т.п. В описании в таком случае указывают: «Доступ из ...», «Доступ для зарегистрированных пользователей» и др. Если доступ свободен, то сведения об ограничении доступа не указываются;

– дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте;

– электронный адрес, дата обращения к документу – дата, когда составитель ссылки открывал данный документ и этот документ был доступен.

ПРИМЕРЫ БИБЛИОГРАФИЧЕСКОГО ОФОРМЛЕНИЯ ВСЕХ ВИДОВ ПЕЧАТНЫХ ИЗДАНИЙ

Книги с одним автором

Атаманчук, Г. В. Сущность государственной службы: История, теория, закон, практика / Г. В. Атаманчук. - М.: РАГС, 2014. - 268 с.

Книги с двумя авторами

Игнатов, В. Г. Профессиональная культура и профессионализм государственной службы: контекст истории и современность / В. Г. Игнатов, В. К. Белолипецкий. - Ростов-на-Дону: МарТ, 2015. - 252 с.

Книги трех авторов

Кибанов, А. Я. Управление персоналом: учеб. пособие для вузов / А. Я. Кибанов, Г. А. Мамед-Заде, Т. А. Родкина. - М.: Экзамен, 2014. - 575 с.

Книги, описанные под заглавием

Управление персоналом: учеб. пособие / С. И. Самыгин [и др.]; под ред. С. И. Самыгина. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. - 511 с.

Словари и энциклопедии

Ожегов, С. И. Толковый словарь русского языка / С. И. Ожегов, Н. Ю. Шведова. - М.: Азбуковник, 2015. - 940 с.

Экономическая энциклопедия / Е. И. Александрова [и др.]. - М.: Экономика, 2014. - 1055 с.

Статьи из сборников

Веснин, В. Р. Конфликты в системе управления персоналом / В. Р. Веснин // Практический менеджмент персонала. - М.: Юрист, 2014. - С. 395-414

Проблемы регионального реформирования // Экономические реформы / под ред. А. Е. Когут. - СПб.: Наука, 2015. - С. 79-82

Статьи из газет и журналов

- Козырев, Г. И. Конфликты в организации / Г. И. Козырев // Социально-гуманитарные знания. - 2014. - N 2. - С. 136-150
- Громов, В. Россия и Европа / В. Громов // Известия. - 2015. - 2 марта. - С. 2
- Hahn, Frank. The Next Hundred Years. Economic Journal, January, 2015, 101 (404) - pp. 47-50.

Описания официальных документов

- О базовой стоимости социального набора: Федеральный Закон от 4 февраля 2015 N 21-ФЗ // Российская газ. - 2015. - 11.02. - С. 4
- О правительственной комиссии по проведению административной реформы: Постановление Правительства РФ от 31 июля 2013 N 451 // Собрание законодательства РФ. - 2014. - N 31. - Ст. 3150

Электронные ресурсы

Statsoft, Inc.(2014). Электронный учебник по статистике. Москва, Statsoft. Web: <http://www.statsoft.ru/home/textbook>.

Художественная энциклопедия зарубежного классического искусства. - Электрон. текстовые, граф., зв. дан. и прикладная прогр. (546 Мб). - М.: Большая Рос. энцикл. [и др.], 2015. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM): зв., цв.; 12 см + рук. пользователя (1 л.) + открытка (1 л.). - (Интерактивный мир). - Систем. требования: ПК 486 или выше; 8 Мб ОЗУ; Windows 95 или выше; SVGA 32768 и более цв.; 640x480; 4x CD-ROM дисковод; 16-бит. зв. карта; мышь. - Загл. с экрана. - Диск и сопровод. материал помещены в контейнер 20x14 см.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка *«отлично»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.
2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.
3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.
4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.

5. Список использованных источников в достаточной степени отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе. В тексте имеются ссылки на литературные источники.

6. Имеется необходимый иллюстративный материал.

Оценка *«хорошо»* выставляется если:

1. Показана актуальность исследования.

2. Обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы.

3. Достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором.

4. Сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования.

5. Список использованных источников не полностью отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе

6. Содержание и результаты исследования на защите курсовой работы доложены недостаточно четко.

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если к курсовой работе имеются замечания по содержанию, по глубине проведенного исследования, работа написана неубедительно.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется, если курсовая работа имеет много замечаний от рецензента, написана непоследовательно, нелогично.

5. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Закон РФ от 30.03.1999г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Постановление правительства РФ от 15.08.97 №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» с изменениями от 21.05.2001 №389 и от 10.05.2007 №276.
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

Основная:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 414 с. – Серия: Профессиональное образование.
2. Качурина Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», – 7-е изд. 2018. – 256с.

Дополнительная:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. Любецкая Т.РМ.:

Дашков и К, 2019. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24756>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», – 2-е изд., 2018. – 320 с.

3. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е.И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Учебник – М.: Издательский центр «Академия», в 2 ч.: – 2-е издание. – Ч.1. 2018. – 256 с.

4. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», – 4-е издание. 2018. – 240 с.

5 Пасько О.В., Автюхова О.В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. Пособие для СПО. – М.: Издательство Юрайт, 2018. – 248 с.

6. Самородова И.П. «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 175 с.

Периодические издания:

1. Журнал «Ресторанные ведомости»

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.friio.ru>.- Федерация рестораторов и отельеров

2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России

3. URL: <http://www.culinart.ru>. - Академия кулинарного искусства Эсклюзив

4. URL: <http://www.consultant.ru>. - Информационно-справочная система «Консультант Плюс»

5. URL: <http://www.garant.ru>. – Информационно-правовой портал «Гарант»

Примерная тематика курсовых работ

1. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы и кролика с использованием приема белого тушения
2. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из птицы европейской кухни
3. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из рыбы итальянской кухни
4. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из говядины и свинины с использованием приема коричневого тушения
5. Организация процесса приготовления и приготовление горячих тушеных блюд из рыбы и морепродуктов
6. Организация процесса приготовления и приготовление порционных блюд из говядины и телятины французской кухни
7. Организация процесса приготовления и приготовление с горячих блюд из рыбы с использованием метода гранитирования
8. Организация процесса приготовления и приготовление горячих овощных гарниров в ресторанной кухне
9. Организация процесса приготовления и приготовление горячих гарниров из круп и бобовых изделий в ресторанной кухне
10. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса с использованием метода «папильот»
11. Организация процесса приготовления и приготовление начинок для фаршированных блюд из птицы
12. Организация процесса приготовления и приготовление рыбных стейков
13. Организация процесса приготовления и приготовление горячих жареных блюд из мяса европейской кухни
14. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров ресторанного ассортимента
15. Организация процесса приготовления и приготовление горячих мясных

рулетов

16. Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на сливочной основе
17. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы европейской кухни
18. Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов французской кухни
19. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из баранины ресторанного ассортимента
20. Организация процесса приготовления и приготовление блюд мангального меню
21. Организация процесса приготовления и приготовление ассортимента ризотто
22. Организация процесса приготовления и приготовление супов средиземноморской кухни
23. Организация процесса приготовления и приготовление горячих блюд из мяса чешской кухни
24. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса с использованием техники фламбирования
25. Организация процесса приготовления и приготовление фондю
26. Организация процесса приготовления и приготовление супов национальных кухонь ближнего зарубежья
27. Организация процесса приготовления и приготовление овощных гратенов
28. Организация процесса приготовления и приготовление горячих супов из мясного сырья осетинской национальной кухни
29. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из баранины кавказской кухни
30. Организация процесса приготовления и приготовление различных видов пасты

31. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из рыбы европейской кухни
32. Организация процесса приготовления и приготовление сложных блюд из рыбы русской кухни
33. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из свинины с применением современных технологических приёмов
34. Организация процесса приготовления и приготовление супов велюте
35. Организация процесса приготовления и приготовление жареных и запеченных блюд из рыбы и морепродуктов
36. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса индеек и гусей
37. Организация процесса приготовления и приготовление супов национальных кухонь ближнего зарубежья
38. Организация процесса приготовления и приготовление гарниров из картофеля в ресторанной кухне
39. Организация процесса приготовления и приготовление сложных тушеных блюд из мяса
40. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из говядины, жаренной порционным куском с современными гарнирами
41. Организация процесса приготовления и приготовление блюд из мяса уток
42. Организация процесса приготовления и приготовление начинок для блюд из сельскохозяйственной птицы с применением современных способов фарширования
43. Организация процесса приготовления и формирование ассортимента сложных блюд из мяса лесной пернатой дичи и мяса зайца
44. Организация процесса приготовления и приготовление соусов французской и итальянской кухни

Директору колледжа

_____ студента (ки) группы _____
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

(Ф.И.О. полностью)

Заявление

Прошу утвердить тему курсовой работы на _____ учебный год:

(название темы без сокращений)

“ _____ ” _____ 202__ г.

(подпись студента)

Руководитель
курсовой работы

(подпись)

(расшифровка подписи)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

Рассмотрено на заседании
ПЦК общеобразовательных дисциплин,
технологий и сервиса
Протокол № __ от «__» _____ 202__ г.
Председатель ПЦК _____

«Утверждаю»
Директор колледжа

«____» _____ 202__ г.

Задание

для курсовой работы

По ПМ 02. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Студента: _____
(Ф.И.О. полностью)

Курса ____ группы _____

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема курсовой работы: _____

Перечень подлежащих разработке вопросов:

ВВЕДЕНИЕ

1 Теоретические аспекты организации технологического процесса приготовления блюд

1.1 Товароведно-технологическая характеристика используемого сырья

1.2

1.3

2

2.1

2.2

2.3

2.4

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

ПРИЛОЖЕНИЯ

Дата выдачи _____

Руководитель курсовой работы

Срок окончания _____

_____ / _____

СОГЛАСОВАНО

Представитель предприятия:

(организация)

_____ «__» _____ 202__ г.

(должность, И.О. Фамилия)

(подпись)

М.П.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологии и сервиса

КУРСОВАЯ РАБОТА

по профессиональному модулю ПМ.02: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

По теме: _____

Выполнил(а) студент(ка) группы ____
очной формы обучения
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

(Ф.И.О. студента)

Руководитель _____
(И.О. Фамилия)

Курсовая работа защищена с оценкой _____
«__» _____ 202__ г.

(Подпись руководителя)

202__

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1 Теоретические аспекты организации технологического процесса	5
1.1 Организация рабочих мест	5
1.2	
1.3	
2 Разработка нормативно-технологической документации	
2.1 Составление технико-технологических карт	
2.2	
2.3	
2.4	
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»
Колледж коммерции, технологий и сервиса

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

(Ф.И.О. полностью)

(шифр и наименование специальности)

(тема курсовой работы)

(руководитель)

1. Системно и последовательно ли работал студент над заявленной темой?
 Да Нет
2. Проявлял ли самостоятельность, творчество в процессе работы?
 Да Нет
3. Какова глубина проработки проблемы исследования?
 Оптимально Достаточно Недостаточно
4. Уровень выполнения исследования в практической части работы?
 Оптимально Достаточно Недостаточно
5. Представил ли материалы, подтверждающие его практическую деятельность?
 Да Нет
6. Своевременно ли выполнял работу согласно этапам календарного плана?
 Да Нет

Показал ли студент при выполнении курсовой работы сформированность следующих общих и профессиональных компетенций:

1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивый интерес к ней:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
2. Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
3. Умение принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность:

Таблица 1 – Расчет пищевой и энергетической ценности блюда «Свинина, тушенная с домашней колбасой»

Наименование сырья	Масса нетто, г	Белки		Жиры		Углеводы		Энергетическая ценность, ккал	
		100г	Фак.	100г	Фак.	100г	Фак.	100г	Фак.
Свинина	100	14,3	14,3	33,3	33,3	-	-	355	355
Колбаса домаш.	40	12,2	4,03	28,0	9,24	-	-	301	120,4
Ветчина	50	14,0	5 74	24,0	9,84	-	-	145	72,5
Сало	25	2,4	0,6	89,0	22,3	-	-	841,0	2,1
Лук репчатый	57	1,4	0,7	-	-	9,1	5,2	41,0	23,4
Белые грибы суш.	3	27,6	0,8	1,7	0,05	9,5	0,3	209	6,27
Ржаная мука	10	5,51	0,55	1	0,1	32,1	3,2	190,0	19,0
Итого сырьевого набора, г			26,7		74,8		50,8		598,6
Сохранность,%,	-	-	94	-	88	-	91	-	91
Итого в готовом блюде (выход <u>200</u> г)			25,1		65,8		46,8		544,7

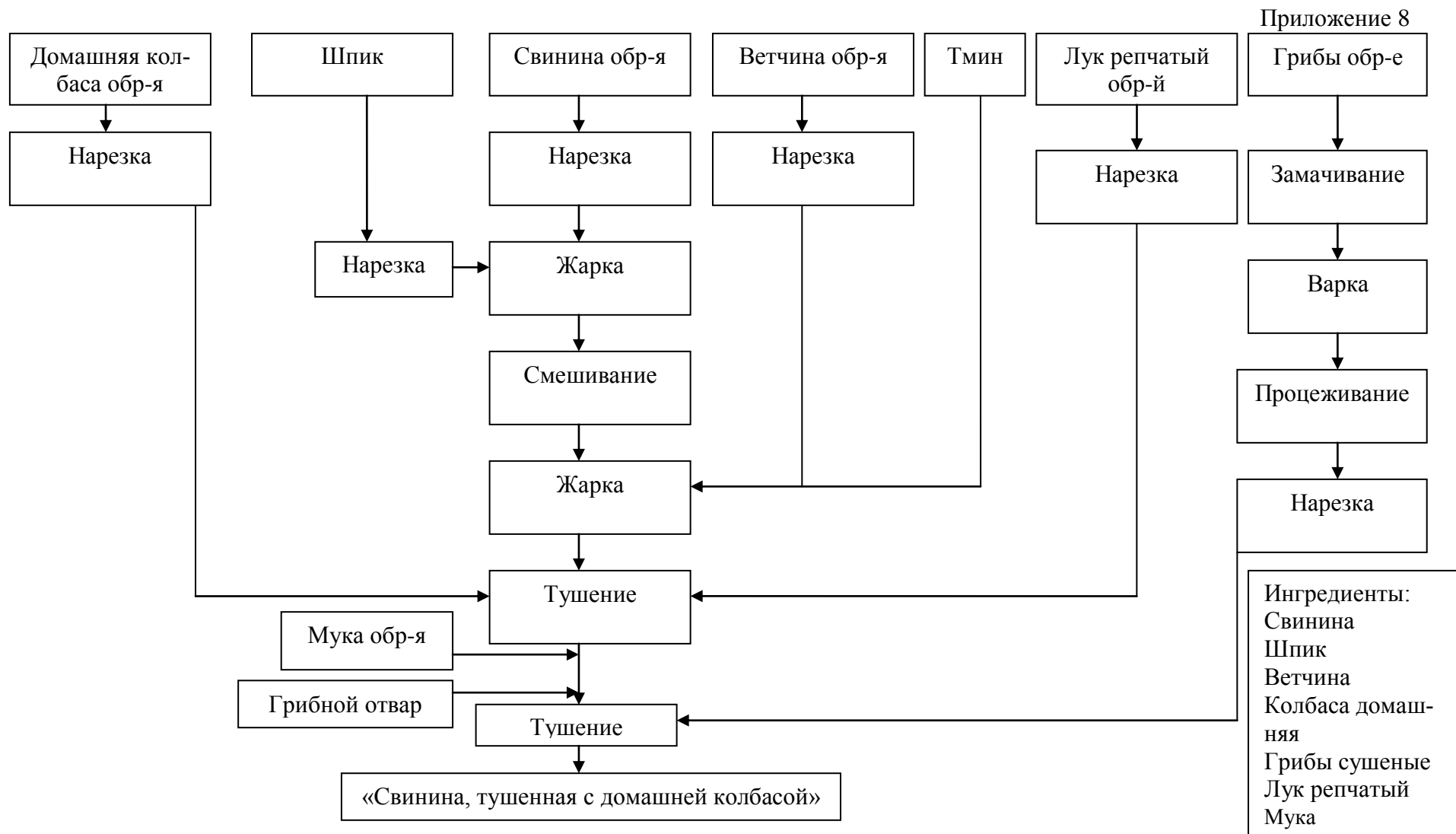


Рисунок 1 – Технологическая схема приготовления блюда «Свинина, тушенная с домашней колбасой»