

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению курсовой работы для студентов среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Пособие содержит: перечень актуальных тем выпускных квалификационных работ, требования к структуре, содержанию и оформлению ВКР, критерии оценки, порядок защиты и приложения.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. Область применения и назначение	3
2. Нормативные ссылки	4
3. Определения и термины	4
4. Общие положения	5
5. Цели и задачи работы	5
6. Разработка тематики курсовой работы	6
7. Организация выполнения курсовой работы	7
8. Структура и содержание работы	7
9. Основные требования к оформлению курсовой работы	9
10. Рецензирование курсовой работы	10
11. Защита курсовой работы	14
12. Критерии оценки курсовой работы	17
13. Список использованных источников	17
14. ПРИЛОЖЕНИЕ А	18
15. ПРИЛОЖЕНИЕ Б	20
16. ПРИЛОЖЕНИЕ В	23
17. ПРИЛОЖЕНИЕ Г	24
18. ПРИЛОЖЕНИЕ Д	25
19. ПРИЛОЖЕНИЕ Е	26

Оценка качества освоения программы среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена осуществляется в процессе текущего контроля знаний, промежуточной и государственной итоговой аттестации обучающихся. В соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования обязательными этапами

Защита курсовой работы является аттестационным испытанием студентов, проходящих обучение по специальности «Технология продукции общественного питания», и должна обеспечивать не только оценку приобретенных в образовательном процессе знаний и умений, но и освоение компетенций.

Компетентностный подход изменяет общие подходы к разработке тематики курсовой работы, требования к её содержанию. Тематика должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, обеспечивать демонстрацию освоения видов профессиональной деятельности и соответствующих профессиональных компетенций.

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ И НАЗНАЧЕНИЕ

Настоящие методические рекомендации по выполнению курсовой работы для студентов, совершающих обучение по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, вводятся для достижения следующих целей:

выполнение Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

регламентации организации и содержания работы в техникуме по подготовке студентами курсовых работ и их защите в рамках государственной аттестации;

подготовка и защита курсовой работы распределение полномочий и ответственности между участниками процесса; гарантия соответствия фактической организации учебного процесса, установленным требованиям.

Курсовая работа выполняется по нескольким видам профессиональной деятельности:
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

2. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Методические рекомендации по организации выполнения и защиты курсовой работы (далее - КР) выпускниками, получающими среднее профессиональное образование по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», разработаны в соответствии Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 6, статья 59), приказом № 968 Министерства образования и науки Российской Федерации 16 июня 2013 г. «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным

программам среднего профессионального образования», ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В Рекомендациях использованы ссылки на следующие стандарты: ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления»;

ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»;

ГОСТ 7.82-2001 «Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов. Общие требования и правила составления».

3. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И ТЕРМИНЫ

КР - курсовая работа - самостоятельно выполненная работа, содержащая теоретическое обоснование и (или) опытно-практические исследования, решение профессиональных задач по соответствующему направлению подготовки студента.

Профессиональный модуль - часть основной профессиональной образовательной программы, имеющая определённую логическую завершенность по отношению к заданным ФГОС результатам образования, предназначенная для освоения профессиональных компетенций в рамках каждого вида деятельности.

Руководитель - специалист в области, в рамках которой определена тема КР, обладающий высокой квалификацией и надлежащей педагогической компетенцией.

Рецензент - специалист по профилю рецензируемой КР, определяющий на основании ее текста уровень выполнения требований к подготовке специалиста.

ФГОС СПО - федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования.

4. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

4.1. В соответствии с ФГОС СПО курсовая работа является обязательной частью государственной итоговой аттестации. Тематика работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей.

4.2. В работе выпускник должен продемонстрировать знания по выбранной теме, соответствие профессиональной подготовки специалистов среднего звена требованиям ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания», умение анализировать и систематизировать собранный материал, обобщать различные наблюдения, решать практические задачи профессиональной деятельности.

4.3. Цель настоящих рекомендаций - помочь студентам качественно выполнить курсовую работу в соответствии с современными требованиями, своевременно и профессионально подготовить ее к защите.

4.4. Рекомендации определяют порядок выбора темы работы и ее утверждения, общие требования, предъявляемые к курсовой работе, освещают последовательность ее подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению, определяют обязанности руководителя, порядок рецензирования и защиты работы.

5. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5.1. Цель курсовой работы - проверка качества полученных студентом знаний и умений, практического опыта, сформированность общих и профессиональных компетенций, позволяющих самостоятельно решать профессиональные задачи.

5.2. Задачи курсовой работы: систематизация, закрепление и расширение полученных во время обучения теоретических, практических знаний и умений по общепрофессиональным дисциплинам, профессиональным модулям; формирование умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию; применение полученных компетенций при решении разрабатываемых в работе теоретических и практических вопросов.

6. РАЗРАБОТКА ТЕМАТИКИ

6.1. Курсовая работа выполняется в соответствии с программой по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

6.2. Тематика курсовой работы должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в ПП ССЗ среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Тема курсовой работы может предлагаться студентом при условии обоснования целесообразности ее разработки для практического применения.

6.3. Темы работ должны отвечать современным требованиям развития производства, иметь практико - ориентированный характер.

6.4. Тематика работ разрабатывается преподавателями рабочих программ профессиональных модулей совместно со специалистами отраслевых предприятий и организаций, рассматриваются предметно-цикловой комиссией «Технология продукции общественного питания».

6.5. По утвержденным темам руководители работ разрабатывают индивидуальные задания для каждого студента.

7. ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

7.1. Основные этапы выполнения курсовой работы:

- выбор темы, получение задания на выполнение работы;
- подбор и изучение литературы, других источников, относящихся к теме работы, а также, при необходимости, практических материалов;
- сбор материалов, составление плана работы;
- обработка и анализ собранного материала;
- написание работы;
- формулирование выводов, которые должны быть дополнены практическими рекомендациями;
- оформление работы в соответствии с установленными требованиями;
- представление работы руководителю, получение отзыва (Приложение Г) и устранение указанных в нем замечаний;
- рецензирование работы (Приложение Д).

7.2. На подготовку работы отводится 20 часов, а защита проходит в соответствии с рабочим учебным планом.

Студент несет полную ответственность за достоверность результатов проведенной работы.

8. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

8.1. Структура работы отражает основные положения, раскрываемые в работе, и должна быть согласована с темой, целью и задачами излагаемого труда.

8.2. В курсовой работе должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

8.3. Структура курсовой работы включает:

- титульный лист (Приложение Е);
- задание;
- содержание;
- введение;
- основная часть (теоретическая);
- практическая часть;
- заключение (выводы, рекомендации относительно возможностей применения выполненной разработки);
- список использованных источников;
- приложения.

8.3.1. *Содержание* курсовой работы. Основную часть работы составляют теоретические разделы, разделенные на пункты. Общее количество пунктов должно быть не менее трех и не более семи. Разделы и тема работы не могут называться одинаково. Раздел или пункт не могут иметь название, состоящее из одного слова.

8.3.2. *Введение* - вступительная часть работы. Объем введения должен быть небольшим - 1,5-2 страницы. Введение работы в обязательном порядке содержит следующие элементы: актуальность, цель, задачи, объект, субъект и предмет (авторское блюдо) работы.

8.3.3. Основная часть

Основная часть КР должна содержать теоретические обоснования темы: освещение темы на основе полученной информации, аспектов изучаемого объекта и предмета КР. В ней содержится обзор используемых источников информации, нормативной базы по теме КР.

Рассматриваемые вопросы:

- особенности кухни,
- организация работы цехов, структурных подразделений,
- оборудование и оснащение,
- санитария и гигиена на предприятии общественного питания,
- техника безопасности на предприятии общественного питания,
- разработка актуального ассортимента кулинарной продукции в соответствии с типом, классом предприятия, видом обслуживания и другими критериями,

8.3.4. Практическая часть

При разработке *практической части* на основе анализа практического материала, студенты должны разработать, оформить и презентовать заданный вид кулинарной продукции (натуральный образец), с учетом современных требований к технологии приготовления, подаче кулинарной продукции, заданного способа обслуживания, требований к сервировке стола. Разработать практические предложения в технологический процесс производства структурного подразделения предприятия с учетом инновационных изменений. В этом разделе должны быть представлены:

- разработка рецептуры, технологии приготовления авторского блюда с учетом индивидуальных заданий;
- разработка нормативно-технологической документации на авторскую продукцию (техничко-технологическая карта, калькуляционная карта) в соответствии с индивидуальным заданием,
- использование методов оценки качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- разработка форм и методов обслуживания, соответствующих заданию.

Изложение содержания работы должно быть строго логичным. Особое внимание следует обратить на переход от одного раздела к другому. Содержание основной и практической частей должны соответствовать освоенным видам профессиональной деятельности.

8.3.5. *Заключение* подводит итог решения тех задач, которые были поставлены в выпускной квалификационной работе (1 - 2 страницы).

Заключение - последовательное, логически стройное изложение полученных итогов и их соотношение с общей целью и конкретными задачами. Заключение должно содержать краткие выводы по результатам работы, отражающим новизну и практическую значимость, предложения по использованию ее результатов.

8.3.6. После заключения размещается *список использованных источников*, являющийся важной частью работы и отражающий самостоятельность и творческий подход студента. При составлении списка источников и литературы необходимо соблюдать определенную последовательность в перечислении библиографических записей. Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании КР не менее 20.

Список использованных источников оформляется в соответствии с требованиями действующего государственного стандарта (Приложение Л).

8.3.7. Вспомогательные или дополнительные материалы помещают в приложении.

Приложения оформляются отдельными страницами, нумеруются, но не учитываются в общем объеме работы.

9. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

9.1 На титульном листе, оформленном по прилагаемому образцу, ставится подпись руководителя о допуске работы к защите, подтверждающего готовность работы.

9.2 Курсовая работа должна быть выполнена на стандартных листах белой бумаги формата А 4 и оформлена в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно - исследовательской работе. Структура и правила оформления»; ГОСТ Р7.0.5-2008 «Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления»; ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

9.3 Объем КР должен составлять 35-45 страниц печатного текста (без приложений). Текст КР должен быть подготовлен с использованием компьютера, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4. **Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - Times New Roman, размер шрифта - 12 кегль.**

9.4 **Размеры полей по ГОСТ 7.32-2001: левое -30 мм, правое -10 мм, верхнее -20 мм, нижнее -20 мм. Текст выровнен по ширине, заказан абзацный отступ 1,25 мм.**

9.5 Нумерация страниц - сквозная. Страницы работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист включается в общую нумерацию, но номера страницы на нем не ставят. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.

9.6 Наименование структурных элементов работы «Содержание», «Введение», «Основная часть», «Заключение», «Список использованных источников» служат заголовками структурных элементов, печатаются с абзацного отступа с большой буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания, не нумеруются. Каждый структурный элемент следует начинать с новой страницы. После любого заголовка должен следовать текст, а не рисунок, формула, таблица или новая страница.

9.7 Основную часть работы следует делить на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруются арабскими цифрами и записываются по центру. Разделы должны иметь порядковую нумерацию в пределах всего текста. После номера раздела в тексте точку ставят (1., 2., 3. и т.д.). Номер подраздела или пункта включает номер раздела и порядковый номер подраздела или пункта, разделенные точкой (1.1, 1.2, 1.3 и т.д.). Номер подпункта включает номер раздела, подраздела, пункта и порядковый номер подпункта,

разделенные точкой (1.1.1.1, 1.1.1.2, 1.1.1.3 и т.д.). После номера подраздела, пункта и подпункта в тексте точку не ставят.

Заголовки разделов, подразделов следует печатать по центру с прописной буквы без точки в конце, не подчеркивая, с применением полужирного начертания. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов и подразделов. Пункты заголовков не имеют. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Если раздел состоит из одного подраздела, то подраздел не нумеруется. Если подраздел состоит из одного пункта, то пункт не нумеруется.

Перед перечислениями внутри пунктов или подпунктов следует ставить дефис или строчную букву (за исключением ё, з, о, ч, ь, й, ы, ь) после которой ставится скобка. Для дальнейшей детализации перечислений используются арабские цифры, после которых ставится скобка, а запись производится с абзацного отступа.

Например,

а) _____

б) _____

1) _____

2) _____

в) _____

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

Иллюстрации, за исключением иллюстрации приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Слово «Рисунок» и его наименование помещают после пояснительных данных и располагают посередине строки без точки в конце.

Например: Рисунок 1 - Банкетный зал ресторана

Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Рисунок А.3.

При ссылках на иллюстрации следует писать «... в соответствии с рисунком 2».

9.9 Слово «Таблица» помещается над таблицей с выравниванием по правому краю, через пробел ставится номер таблицы. Название таблицы следует помещать над таблицей посередине строки без точки в конце. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Таблицы нумеруются двумя способами:

1) сквозная нумерация в пределах всей работы (кроме приложений) (рекомендуется при небольшом количестве таблиц);

2) нумерация в пределах глав работы.

Например:

Таблица 1

Плановое меню школьной столовой

или

Таблица 1.1

Плановое меню школьной столовой

Во втором случае номер состоит из двух цифр, первая обозначает главу, а вторая порядковый номер таблицы в пределах данной главы.

При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», номер и ее название указывают один раз справа над первой частью таблицы, над другими частями пишут слово «Продолжение» и указывают номер таблицы. Например, Продолжение таблицы 1.

Таблицу с большим количеством граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы.

Если повторяющийся в разных строках графы (колонки) таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и

более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если данные в какой-либо строке таблицы не приводятся, то в ней ставят прочерк.

Таблицы каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Например, Таблица В.3.

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной буквы в единственном числе, а подзаголовки граф - со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят.

Допускается применять размер шрифта в таблице 12 кегль. Разделять заголовки и подзаголовки граф диагональными линиями не допускается.

9.10 Сноски оформляются с абзачным отступом, 12 кеглем через 1 интервал: сначала указывается фамилия, затем инициалы автора, например, Фатхутдинов Р.А. и т.д. Обязательно указывается страница, с которой приводится информация.

При использовании впервые в тексте какой-либо научной работы (монографии, статьи и пр.) в сноске указываются все входные данные о ней (фамилии и инициалы автора, название, место издания, год, страница). При указании полностью, за исключением названий Москва (употребляется сокращение М.) и Санкт-Петербург (употребляется сокращение СПб).

При использовании статьи в сноске указываются фамилия и инициалы автора, название, журнал, год, номер, страница, на которой находится соответствующий текст, например: Краснова В. Как освоить новую экономику // Эксперт, 2002, №1, с. 50.

При первом упоминании нормативного акта в тексте дипломной работы (проекте) выпускной квалификационной работе следует указать его полное наименование, дату принятия и сделать сноску, в которой указать официальный источник опубликования, например:

В соответствии с Федеральным законом «Об ипотеке (залоге недвижимости)» от 16 июля 1998 года.

При составлении ссылок на электронные ресурсы следует учитывать некоторые особенности:

В затекстовых ссылках электронные ресурсы включаются в общий массив ссылок, и поэтому следует указывать обозначение материалов для электронных ресурсов — [Электронный ресурс].

Например:

¹ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: (адрес сайта)

² Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. — 2-е изд. — М.: Худож. лит., 1990. — 543 с. [Электронный ресурс]. <https://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2017/02/16/metodicheskie-ukazaniya-po-vypolneniyu-diplomnoy-raboty-po> (дата обращения: 05.10.2019).

Сноски печатаются на тех страницах, к которым относятся, и имеют постраничную нумерацию. Печатание сносок в конце работы с общей порядковой нумерацией не допускается.

В примечаниях приводят сведения, необходимые для поиска и характеристики технических спецификаций электронного ресурса. Сведения приводят в следующей последовательности: системные требования, сведения об ограничении доступности, дату обновления документа или его части, электронный адрес, дату обращения к документу»

Электронный адрес и дату обращения к документу приводят всегда. Дата обращения к документу — та дата, когда человек, составляющий ссылку, данный документ открывал, и этот документ был доступен.

Системные требования приводят в том случае, когда для доступа к документу нужно специальное программное обеспечение.

Сведения ограничения доступа приводят в том случае, если доступ к документу 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 в сведениях не указывают ничего.

Дата обновления документа или его части указывается в том случае, если она зафиксирована на сайте. Если дату обновления установить нельзя, то не указывается ничего.

9.11 Приложение оформляют как продолжение данного документа на последующих его листах. Каждое приложение следует начинать с новой страницы и должны иметь общую со всей частью работы сквозную нумерацию страниц.

Слово «Приложение» указывается наверху посередине страницы и имеет обозначение заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Например: Приложение Б.

Нумерация страниц приложений и основного текста должна быть сквозная и является продолжением общей нумерации основного текста. В тексте работы должна быть ссылка на этот материал.

9.11 В работе рекомендуется использовать алфавитный принцип расположения источников.

Независимо от выбранного способа группировки в начало списка использованных источников и литературы, как правило, помещаются официальные документы (Законы, Постановления, Указы...).

После определения места каждому источнику в списке в соответствии с выбранным принципом расположения каждое библиографическое описание нумеруется.

10. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

10.1. Выполненные КР подлежат обязательному рецензированию специалистами из числа работников отраслевых предприятий, преподавателей образовательных организаций, хорошо владеющих вопросами, связанными с тематикой КР.

10.2. Рецензенты КР назначаются приказом директора техникума не позднее, чем за 2 недели до защиты.

10.3. Рецензия должна включать:

- заключение о соответствии содержания КР заявленной теме и заданию на нее;
- оценку качества выполнения каждого раздела КР;
- оценку степени разработки поставленных вопросов, оригинальности решений (предложений), теоретической и практической значимости работы;
- общую оценку КР.

Содержание рецензии НА работу и пример рецензии на курсовую работу даны в Приложении Д.

10.4. Содержание рецензии доводится до сведения студента не позднее, чем за день до защиты КР.

10.5. Внесение изменений в КР после получения рецензии не допускается.

11. ЗАЩИТА РАБОТЫ

11.1. К защите работы допускаются студенты, завершившие полный курс обучения по ПМ специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

11.2. Защита работ проводится на открытом заседании го комиссии, в состав которой входят:

- председатель экзаменационной комиссии, не являющийся работником техникума;
- руководители работ;

- преподаватели и мастера производственного обучения высшей и первой квалификационной категории.

11.3. Защита работы проходит по приведенной ниже схеме:

1. Объявляется фамилия студента, тему работы и фамилию руководителя.
2. Выступление - не более 15 минут.
3. Зачитывается рецензия.
4. Председатель комиссии предлагает студенту ответить на замечания руководителя или рецензента.

11.4. В протокол заносятся:

- итоговая оценка работы;

12. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

12.1. Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе (Приложение К), при этом учитываются:

- доклад;
- ответы на дополнительные и уточняющие вопросы;
- оценка рецензента;
- презентация работы;

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (часть 6, статья 59).
2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.08.2013г. N 968 «Об утверждении порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования».
3. Бизюк, А.П. Дипломная работа - содержание и оформление: В помощь выпускнику. - СПб.: Маркетинг, 2013. - 150 с.
4. Вахрин, П.И. Методика подготовки и процедура защиты дипломных работ. - М.: Маркетинг, 2012. - 135 с.

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»
(ГПОУ ТО «НТПБ»)

ЗАДАНИЕ
на выполнение курсовой работы
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код, наименование специальности)

Студентке/ту _____ группы _____
Ф.И.О

Тема: _____

Индивидуальное задание.

Основные вопросы, подлежащие разработке: охарактеризовать предприятие общественного питания и организацию работы цеха в соответствии с темой диплома, произвести оперативное планирование работы цеха, разработать фирменное блюдо и оформить на него учетно-отчетную документацию.

Дата выдачи задания « ____ » _____ 20 __ г.

Сроки выполнения разделов (частей) ВКР:

Введение до _____ 20 __ г.
Основная часть до _____ 20 __ г.

Заключение до _____ 20__ г.

Срок представления законченной КР « _____ » _____ 20 __ г.

Руководитель _____ / _____
Подпись Ф.И.О

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»
(ГПОУ ТО «НТПБ»)

РЕЦЕНЗИЯ

на курсовую работу, выполненную по теме

Студентом/кой _____
фамилия, имя, отчество

Группы _____
по специальности _____
код, наименование специальности

Характеристика структуры КР, соответствие КР по объему и содержания, выданному заданию

Оценка качества выполнения каждой части работы (наличие продукта, изделия) оценивается
отдельно

Использование при разработке КР последних достижений технологии науки и техники
Возможность использования КР или ее отдельных частей в производстве или учебном
процессе _____

Достоинства работы

Недостатки работы

Курсовая работа студента заслуживает оценку
(оценка по пятибалльной шкале)

Рецензент _____
фамилия, имя, отчество, место работы, должность

С рецензией ознакомлен (а) _____

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»
(ГПОУ ТО «НТПБ»)

КУРСОВАЯ РАБОТА

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема: _____

Студент _____

Группа _____

Руководитель _____

Работа защищена «__» _____ 201__г
с оценкой _____
подпись _____ _____
Ф.И.О.

Новомосковск 2020 г

Примерная структура доклада при защите КР

1. ВСТУПЛЕНИЕ доклада должно быть очень коротким, состоять из одной-двух фраз и определять область, к которой относится тема работы.
2. Далее необходимо очень четко и коротко сформулировать цель работы, дать ПОСТАНОВКУ ЗАДАЧИ. Это сразу определяет круг вопросов, которые могут рассматриваться в работе, и обеспечивает правильное восприятие представляемых материалов доклада.
3. ПУТИ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧИ - один из основных разделов доклада. Здесь необходимо кратко рассмотреть возможные подходы к решению поставленной задачи и более подробно объяснить, как решалась задача, и обосновать правильность принимаемого решения.
4. ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ должны давать полное представление о том, чего достиг автор работы, насколько полученные результаты оригинальны и соответствуют поставленным целям. Желательно в докладе (речи) перечислить все полученные результаты, а подробнее остановиться на важных.
5. В каждой работе имеются ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РАЗДЕЛЫ, о которых в докладе желательно коротко упомянуть. Можно очень коротко сказать о полученных в этих разделах результатах или назвать темы, которые там рассматриваются.
6. В ЗАКЛЮЧЕНИИ доклада необходимо кратко изложить результаты работы по каждому разделу работы.

Предлагаемая структура доклада на защиту является рекомендательной и может конкретизироваться и изменяться в зависимости от особенностей и содержания работы, полученных результатов и представленных демонстрационных материалов компьютерной презентации, которые должны наилучшим образом поддерживать доклад.

Критерии оценки курсовой работы

По результатам защиты выставляются:

- **оценка 5 «отлично»**, если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда, точное выполнение технологических расчетов, правильно составленная нормативно-технологическая документация; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде полностью отражает содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в полном соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно - компьютерными технологиями; полные ответы на дополнительные вопросы;
- **оценка 4 «хорошо»**, если работа выполнена в полном объеме, в установленный срок в соответствии с графиком выполнения; положительная оценка разработанного блюда, небольшие неточности при выполнении технологических расчетов или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; компьютерная презентация выполнена в соответствии с существующими требованиями к созданию презентаций, с достаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад в «сжатом» виде отражает содержание работы, печатный вариант работы выполнен аккуратно, оформлен в соответствии с требованиями ГОСТ; продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно - компьютерными технологиями; ответы на дополнительные вопросы достаточно полные;
- **оценка 3 «удовлетворительно»**, если работа выполнена в неполном объеме, с нарушением графика выполнения; положительная оценка разработанного блюда, но с небольшими замечаниями; грубые ошибки при выполнении технологических расчетов или составлении нормативно-технологической и учетно-отчетной документации; выполнение компьютерной презентации не соответствует существующим требованиям к созданию презентаций, с недостаточным количеством фото и видеоматериалов, доклад не полностью отражает содержание работы, оформление печатного варианта работы не соответствует требованиям ГОСТ; не продемонстрировано знание профессиональной терминологии, владение информационно-компьютерными технологиями; не на все дополнительные вопросы даны ответы;
- **оценка 2 «не удовлетворительно»**, если объем выполнения работы составил менее 50%

Примеры библиографического описания документов по ГОСТ 7.1 -2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления»

Книги одного автора:

Атаманчук, Г.В. Сущность государственной службы: История, теория, закон, практика / Г.В. Атаманчук. - М.: РАГС, 2008. - 268 с.

Книги двух и более авторов:

Ершов, А.Д. Информационное управление в таможенной системе / А.Д. Ершов, П.С. Конопаева. - СПб.: Знание, 2009. - 232 с.

Книги без указания авторов на титульном листе:

Управление персоналом: учеб. пособие / С.И. Самыгин [и др.]; под ред. С.И. Самыгина. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 511 с.

Словари и энциклопедии:

Социальная философия: словарь / под общ. ред. В.Е. Кемерова, Т.Х. Керимова. - М.: Академический Проект, 2008. - 588 с.

Официальные документы:

Конституция Российской Федерации. - М.: Приор, 2011. - 32 с.

Стандарт:

ГОСТ 7.53-2001. Издания. Международная стандартная нумерация книг [Текст]. - Взамен ГОСТ 7.53-86; введ. 2002-07-01. - Минск: Межгос. совет по стандартизации, метрологии и сертификации; М.: Изд-во стандартов, сор. 2007. - 3 с. - (Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу).

Статьи из сборников:

Бакаева, О.Ю. Таможенные органы Российской Федерации как субъекты таможенного права / О.Ю. Бакаева, Г.В. Матвиенко // Таможенное право. - М.: Юрист, 2008. - С. 51 - 91.

Статьи из газет и журналов:

Арсланов, Г. Реформы в Китае: Смена поколений / Г. Арсланов // Азия и Африка сегодня. - 2008. - № 4. - С. 2 - 6.

Электронные документы, находящиеся в сети Интернет:

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. науч. журн. / Моск. физ.-техн. ин-т. - Электрон. журн. - Долгопрудный: МФТИ, 2008. - Режим доступа к журн.:

Емельянцева, М.В. Коцессионное соглашение - новый вид сотрудничества с государством / М.В. Емельянцева // [Электронный ресурс] / Режим доступа: _____