

Санкт-Петербургское государственное
бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж «ПетроСтройСервис»

РАССМОТРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
общепрофессиональных дисциплин и
профессиональных модулей отделения
«Сервис»

Протокол № 02
от « 18 » 09 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УМР
СПб ГБПОУ КПСС

 О. А. Порошина

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению курсовой работы (проекта)

ПМ 06 Организация работы структурного подразделения

**МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью
подчиненного персонала**

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Санкт-Петербург
2024

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цели и задачи курсовой работы	3
1.1 Цели курсовой работы.....	3
1.2 Задачи курсовой работы.....	5
2 Структура курсовой работы	5
2.1 Общие требования к структуре и оформлению курсовой работы (проекта).....	5
3 ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ	14
3.1 Оформление текстового материала.....	14
3.2 Оформление иллюстраций.....	15
3.3 Оформление таблиц.....	15
3.4 Оформление приложений.....	15
3.5 Формулы и уравнения.....	16
4 Процедура защиты курсовой работы.....	17
<i>Приложение 1</i>	19
<i>Приложение 2</i>	20
<i>Приложение 3</i>	21
<i>Приложение 4</i>	22
<i>Приложение 5</i>	23

Пояснительная записка

Выполнение курсовой работы (проекта) по МДК проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений по МДК;
- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной итоговой аттестации.

Тема курсовой работы (проекта) связана с программой производственной практики.

Курсовая работа (проект) может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы (дипломного проекта/работы).

1 Цели и задачи курсовой работы

1.1 Цели курсовой работы

Выполнение студентом курсовой работы по МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» проводится с целью:

1. Формирования умений:
 - систематизировать полученные знания и практические умения по ПМ 06 «Организация работы структурного подразделения»;
 - осуществлять поиск, обобщать, анализировать необходимую информацию;
 - разрабатывать мероприятия для решения поставленных в курсовой работе задач.
2. Формирования профессиональных компетенций/вида профессиональной деятельности:

Название ПК	Основные показатели оценки результата в курсовой работе
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- Содержание теоретической части соответствует заданию; - Материал, изложенный в работе, учитывает современное состояние рынка предприятий общественного питания; - Содержание практической части отображает основные показатели производства, способность планировать деятельность предприятий общественного питания; - Все документы составлены и заполнены в соответствии с требованиями.
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	
ПК 6.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	

3. Формирования общих компетенций (ОК) по специальности:

Название ОК	Основные показатели оценки результата (ОК)
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- Обоснованы цели проведения маркетинговых исследований рынка предприятий общественного питания; - Объективность самоанализа и оценки результатов выполненной работы; - Определены этапы достижения поставленных в работе целей (во введении); - Своевременность сдачи промежуточных этапов курсовой работы; - Выбрана технология сбора информации по заданным условиям, способы обработки полученной информации (в практической части); - Представлен обзор информации по выбранной теме, в соответствии с планом, составленным по заданию, выданному преподавателем (в теоретической части);
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- Работа выполнена в текстовом редакторе MicrosoftWord в соответствии с требованиями к оформлению курсовой работы (страница 14); - К защите подготовлена презентация в PowerPoint
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	

1.2 Задачи курсовой работы

Задачи курсового проектирования:

- поиск, обобщение, анализ необходимой информации
- разработка материалов в соответствии с заданием по курсовой работе;
- оформление курсовой работы в соответствии с заданными требованиями;
- подготовка и защита (презентация) курсовой работы.

2 Структура курсовой работы

2.1 Общие требования к структуре и оформлению курсовой работы (проекта)

По содержанию курсовая работа (проект) может носить реферативный, практический или опытно - экспериментальный характер. По объему курсовая работа (проект) должна быть не менее 15 - 20 страниц печатного текста.

Структура курсовой работы (проект) определяется индивидуальной темой работы. Структура считается обоснованной в том случае, если в ее рамках логически возможно достигнуть полного раскрытия выбранной темы.

Распределение и закрепление тем производит преподаватель. При закреплении темы для индивидуального выполнения соблюдается принцип: одна тема – один студент (Приложение 1).

Темы курсовой работы (проекта) закрепляются за каждым студентом приказом директора. Документальное закрепление тем производится посредством внесения фамилии обучающегося в приложение к приказу о закреплении тем курсовых работ, утвержденному заместителем директора по учебно-производственной работе. Самостоятельно изменить тему обучающийся не может.

Перечень тем курсовых работ (проектов) рассматривается на заседании ПЦК (Предметно-цикловой комиссии). Решение заседания ПЦК заносится в протокол. В перечне тем указывается номер протокола и дата заседания ПЦК.

После выбора темы курсовой работы (проект), преподаватель выдает обучающемуся индивидуальное задание (Приложение № 2).

По структуре курсовая работа состоит из следующих элементов:

- введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируются цели и задачи работы;
- основная часть, которая обычно состоит из двух разделов:
 - 1) **Введение** — это вступительная часть, в которой необходимо обосновать:
 - **Определение темы работы.** Достаточно привести несколько (2–3) фраз из учебной литературы, характеризующих основные понятия темы.
 - **Актуальность проблемы исследования.** Следует обозначить существующее положение, почему актуальна именно затронутая в теме проблема. Обоснование может начинаться с фразы: «Актуальность данной темы обусловлена тем, что ...».

- **Объект исследования** (описание основных характеристик объекта исследования, связанных с исследованиями).

- **Предмет исследования** (приводится в виде краткого описания процесса, сферы, вида деятельности, методов, организационной структуры управления или иного явления, выбранного в качестве предмета исследования).

- **Цель работы.** Цель показывает направление раскрытия темы работы. Например: «Целью данной работы является анализ (описание, определение, установление, исследование, разработка, раскрытие, освещение, выявление, обобщение) ...

- определить **задачи**, которые необходимо решить в процессе работы над КР для достижения поставленной цели. Задачи – это способы достижения цели. В соответствии с основной целью следует выделить 3–4 целевые задачи, которые необходимо решить для достижения главной цели исследования. Каждая из задач формулируется в соответствии с главами работы. Пример формулирования задач: «Для достижения цели, поставленной в КР, были определены следующие задачи:

1. Выявить ...
2. Провести...
3. Разработать...
4. Раскрыть сущность ...
5. Проанализировать причины ...
6. Сравнить ...
7. Рассмотреть ...
8. Определить характер взаимосвязи ...
9. Выявить позицию ...

Следует обратить внимание на то, что отражение во введении перечисленных выше шести пунктов **обязательно**.

Объем Введения 1-2 страницы.

Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Краткие комментарии по формулированию элементов введения представлены в таблице 1.

Таблица 1

Комментарии по формулированию элементов введения

Элемент введения	Комментарий к формулировке
Актуальность темы	<i>Почему это следует изучать?</i> Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.
Цель исследования	<i>Какой результат будет получен?</i> Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.
Объект исследования	<i>Что будет исследоваться?</i> Дать определение явлению или проблеме, на которое направлена исследовательская деятельность.
Предмет исследования	<i>Как и через что будет идти поиск?</i> Дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления или проблемы.
Задачи работы	<i>Как идти к результату?</i> Определяются исходя из целей работы и в развитие поставленных целей. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы.

Структура работы (завершающая часть введения)	<i>Что в итоге в работе представлено.</i> Краткое изложение перечня и/или содержания глав работы.
---	--

2) В первом разделе содержатся: теоретические основы разрабатываемой темы (в соответствии с заданием руководителя)

3) Вторым разделом является практическая часть, которая предполагает работу с данными по конкретному предприятию (в соответствии с заданием руководителя). Результаты работы над практической частью должны содержать (в соответствии с заданием) графики, таблицы, схемы и т.п.

Второй раздел должен включать:

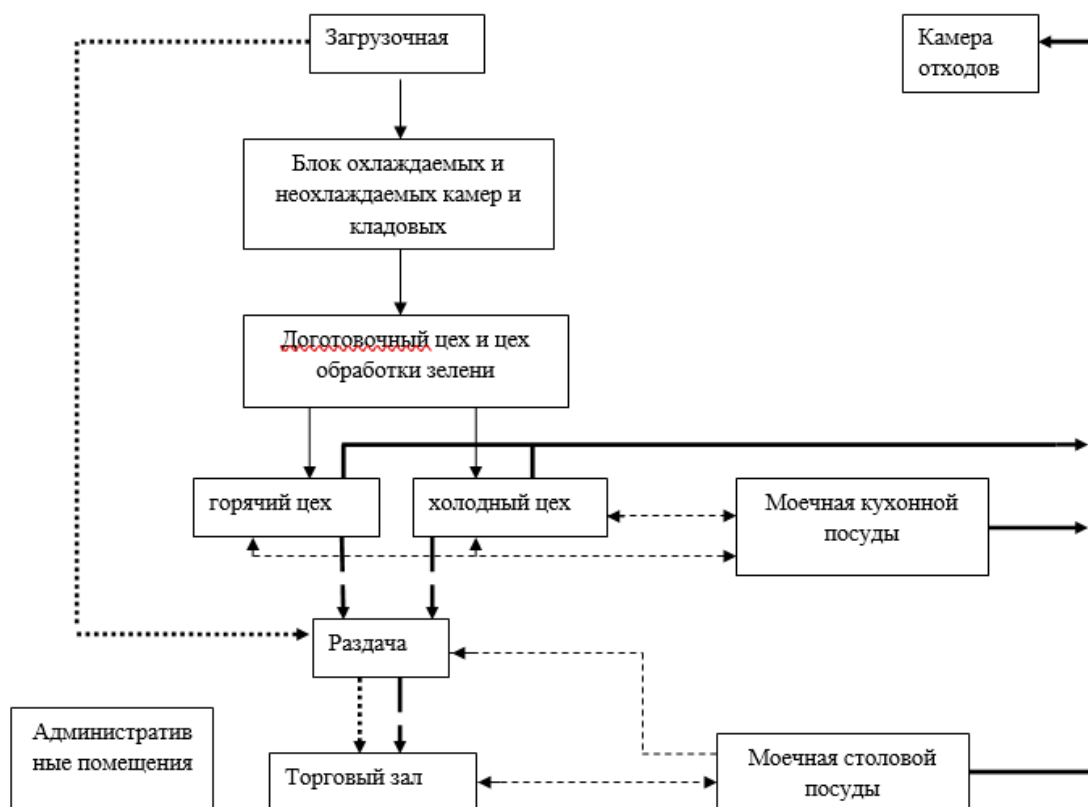
Глава 2. Характеристика предприятия

1) Характеристика предприятия

Таблица 2

№п/п	Показатели предприятия	Описание
1	2	3
1.	Тип предприятия	
2.	Класс предприятия	
3.	Форма собственности	
4.	Месторасположение (адресно)	
5.	Расположение (в здании)	
6.	Время работы предприятия	
7.	Режим работы предприятия	
8.	Мощность предприятия (число п.м.)	
9.	Производственная структура (на п/ф, на сырье)	
10.	Виды меню	
11.	Обслуживаемый контингент	
12.	Методы и формы обслуживания	
13.	Формы расчета с потребителями	
14.	Структура производства предприятия	

2) Функциональная взаимосвязь групп помещений предприятия питания



3) Расчет загрузки торгового зала:

Оборачиваемость места за расчет количества посетителей торгового зала определяется по формуле:

$$N = P \cdot C \cdot X / 100,$$

Где: N - количество потребителей за час,

P - количество мест в зале,

C - процент загрузки торгового зала (согласно данным

X – оборот одного места за час.

Здесь же рассчитаем коэффициент перерасчета блюд, определяемый по формуле.

$K = N_{\text{ч}} / N_{\text{дн}}$, где $N_{\text{ч}}$ - количество посетителей за час, $N_{\text{дн}}$ – количество посетителей за день.

$$N_{12-13} = 75 \cdot 1,5 \cdot 60 / 100 = 67$$

$$N_{13-14} = 75 \cdot 1,5 \cdot 80 / 100 = 90$$

$$N_{14-15} = 75 \cdot 1,5 \cdot 80 / 100 = 90$$

$$N_{15-16} = 75 \cdot 1,5 \cdot 80 / 100 = 90$$

$$N_{16-17} = 75 \cdot 1,5 \cdot 60 / 100 = 67$$

$$N_{17-18} = 75 \cdot 1,0 \cdot 50 / 100 = 37$$

$$N_{18-19} = 75 \cdot 1,0 \cdot 50 / 100 = 37$$

$$N_{19-20} = 75 \cdot 0,8 \cdot 90 / 100 = 54$$

$$N_{20-21} = 75 \cdot 0,8 \cdot 100 / 100 = 60$$

$$N_{21-22} = 75 \cdot 0,6 \cdot 100 / 100 = 45$$

$$N_{22-23} = 75 \cdot 0,6 \cdot 100 / 100 = 45$$

$$N_{23-24} = 75 \cdot 0,4 \cdot 80 / 100 = 24$$

$$N_{24-25} = 75 \cdot 0,4 \cdot 80 / 100 = 24$$

Оборачиваемость места составит: $730 / 75 = 9,73 \sim 10$

Таблица №3

Часы работы	Оборот одного места за час	Процент загрузки торгового зала	Количество потребителей за час	Коэффициент перерасчета блюд
12-13	1,5	60	67	0,09
13-14	1,5	80	90	0,12
14-15	1,5	80	90	0,12
15-16	1,5	80	90	0,12
16-17	1,5	60	67	0,09
17-18	1,0	50	37	0,05
18-19	1,0	50	37	0,05
19-20	0,8	90	54	0,07
20-21	0,8	100	60	0,08
21-22	0,6	100	45	0,06
22-23	0,6	100	45	0,06
23-24	0,4	80	24	0,03
24-01	0,4	80	24	0,03
Итого посетителей за день	-	-	730	

4) Определение количества блюд, реализуемых цехом:

После определения числа питающихся разрабатываем производственную программу предприятия (составляем меню, устанавливаем количество блюд и напитков каждого наименования).

Расчет блюд, реализуемых за день, производится по формуле:

$$пд = Nд \cdot m,$$

где $Nд$ – число потребителей в течение дня, m – коэффициент потребления блюд, указывающий, какое количество блюд в среднем приходится на одного человека на предприятии (состоит из коэффициента потребления отдельных видов обеденной продукции собственного производства — супов, холодных закусок, вторых блюд и сладких блюд).

Для ресторана коэффициент потребления составляет 3,5.
 Таким образом, $пд = 730 * 3,5 = 2555$

Далее рассчитываем количество блюд в каждой категории, используя процентное соотношение к общему количеству блюд, реализуемых за день:

Холодные блюда: 45 %
 $2555 / 100 * 45 = 1150$,

Таблица №4

Количество блюд для реализации

Наименование группы блюд	Процент от общего количества	Процент от данной группы	Количество блюд
Холодные блюда:	45		1150
Рыбные		25	288
Мясные		30	345
Салаты		40	460
Кисломолочные продукты		5	58
Горячие закуски	5	100	128
Супы:	10		255
Прозрачные		20	52
Заправочные		70	179
Молочные, сладкие, холодные		10	26
Вторые горячие блюда:	25		640
Рыбные		25	160
Мясные		50	320
Овощные		5	32
Крупяные		10	64
Яичные, творожные		10	64
Сладкие блюда	15		382

Глава 2. Характеристика цеха:

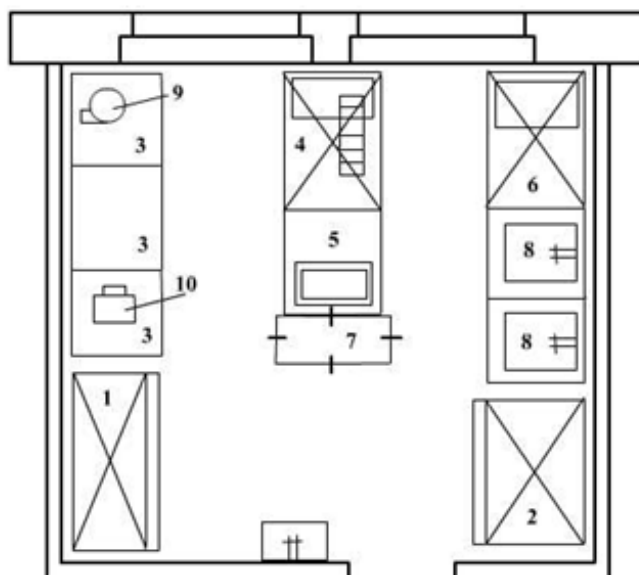
1) Составление плана-меню:

Таблица №4

	Наименование блюда	Выход блюда на 1 порцию, г	Кол-во единиц в день
1.			
2.			

2) План цеха с расстановкой оборудования

План холодного цеха с расстановкой оборудования



1. Холодильный шкаф ШХ-0.8;
2. Холодильный шкаф ШХ –0.6
3. Стол производственный.
4. Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3
5. Низкотемпературный прилавок СН-0,15.
6. Секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2;
7. Передвижной стеллаж.
8. Моечная ванна ВМ-2СМ
9. Машина для нарезки вареных овощей
10. Маслоотделитель ручной

Заключение. По окончании исследования подводятся итоги по теме. Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение - резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. В заключении излагаются полученные выводы и их соотношение с целью исследования, конкретными задачами, гипотезой, сформулированными во введении.

Проведенное исследование должно подтвердить или опровергнуть гипотезу исследования. В случае опровержения гипотезы даются рекомендации по возможному совершенствованию деятельности в свете исследуемой проблемы.

Список используемой литературы:

В список источников и литературы включаются источники, изученные в процессе подготовки работы, в т.ч. те, на которые обучающийся ссылается в тексте курсовой работы.

Внимание! Список используемой литературы оформляется в соответствии с правилами, предусмотренными государственными стандартами. Используемая литература не должна быть старше пяти лет.

Список используемой литературы включает в себя:

- нормативные правовые акты;
- научную литературу и материалы периодической печати;
- практические материалы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Но вначале списка должны быть Федеральные законы и постановления правительства, затем ГОСТы, ОСТы, САНПиНы и другие нормативные документы, после этого иные источники. Для всей литературы применяется сквозная нумерация.

При ссылке на литературу в тексте курсовой работы следует записывать не название книги (статьи), а присвоенный ей в указателе "Список литературы" порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. ТК РФ от 30.12.01 № 197/ФЗ с изменениями от 1.10.07 № 224 – ФЗ.
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 7.02.92. № 2300-1 с изменениями от 03.06.09.
3. Федеральный закон «О Бухгалтерском учете» от 21.11.1996 № 129-ФЗ.
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.00 № 29-ФЗ.
5. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.01 № 52-ФЗ.
6. Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.97 № 332 с изменениями и дополнениями.
7. ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».
8. ГОСТ Р 50764-2009 «Услуги общественного питания. Общие требования».
9. ГОСТ Р 50935-2007 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
10. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
11. ГОСТ Р 53995-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».
12. Государственный стандарт РФ ГОСТ Р ИСО 9000-2001 "Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь" от 15 августа 2001 г. N 332-ст (с изменениями от 7 июля 2003 г.)
13. ГОСТР 6.30-2003 "Унифицированные системы документов Унифицированная система организационно-распорядительной документации. Требования к оформлению документов".

14. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
15. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.
16. СанПин 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Основные источники:

1. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: Учебник / С.Ю. Мальгина.- 4-е изд., стер.: Академия, 2017
2. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания [Электронный ресурс] /Л.З.Шильман.- 6-е изд.- М.: Академия, 2017.
3. Васюкова А. , Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018.
4. Петров А. М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с
5. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие/Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование)
6. Джабоева А. С., Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие/Джабоева А. С., Тамова М. Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 256 с.:
7. Васюкова А. Т.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2016. - 212 с.

Дополнительные источники:

1. Елицур, М.Ю. Экономика и бухгалтерский учет. Общепрофессиональные дисциплины [Электронный ресурс]6 учебник/М.Ю .Елицур, В.П. Наумов, О.М. Носова, М.В. Фролова.—М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017.
2. Елицур, М.Ю. Экономика и бухгалтерский учет. Профессиональные модули [Электронный ресурс]: учебник/ М.Ю. Елицур, О.М.Носова, М.В. Фролова.- М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018
3. Зайцева Т. В., Управление персоналом: Учебник / Т.В. Зайцева, А.Т. Зуб. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 336 с.: 60х90 1/16. - (Профессиональное образование).
4. Васюкова А. Т.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с

Интернет-ресурсы:

1. <https://www.chefexpert.ru>
2. <https://tekhnolog.com/>
3. Официальные сайты предприятий питания Санкт-Петербурга.
4. формы документов и т.п.)

Список использованных источников отражает перечень источников, которые использовались при написании работы (не менее 15), составленный в следующем порядке:

- федеральные законы (в очередности от последнего года принятия к предыдущим);
- указы Президента Российской Федерации (в той же последовательности);

- постановления Правительства Российской Федерации (в той же очередности);
- иные нормативные правовые акты;
- иные официальные материалы (резолуции-рекомендации международных организаций и конференций, официальные доклады, официальные отчеты и др.);
- монографии, учебники, учебные пособия (в алфавитном порядке);
- иностранная литература;
- интернет-ресурсы.

Библиографический список (в т.ч. электронных ресурсов) оформляется в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018 «Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например, копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п. Фотографии, схемы, рисунки и таблицы следует нумеровать в пределах раздела, в котором они расположены. На каждую иллюстрацию обязательно делается ссылка в тексте.

Приложения:

- Приложение 1 Техничко-технологическая карта на блюдо
- Приложение1 Калькуляционная карта на блюдо

Законченный проект подвергают нормоконтролю, который выполняет руководитель проекта.

Если представленный на рассмотрение проект не соответствует изложенным выше требованиям, то он возвращается на доработку.

3 ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ

3.1 Оформление текстового материала

Текст работы следует представить в компьютерном варианте на листах формата А4. Используйте шрифт Times New Roman размером 14, с полуторным интервалом и выравниванием по ширине текста. Размеры полей рекомендуем следующие: нижнее – 2,5 см, верхнее – 2 см, левое – 3 см, правое – 1,5 см. Объем работы должен составлять от 20 до 25 страниц. Нумерация страниц должна быть сквозной, начиная с введения и заканчивая последним приложением. Номер страницы следует расположить по центру нижнего поля каждого листа. Важно учитывать все страницы работы, включая титульный лист и приложения.

Весь текст работы должен быть разбит на составные части. Разбивка текста производится делением его на разделы (главы) и подразделы (параграфы). В содержании работы не должно быть совпадения формулировок названия одной из составных частей с названием самой работы, а также совпадения названий глав и параграфов. Названия разделов (глав) и подразделов (параграфов) должны отражать их основное содержание и раскрывать тему работы.

При делении работы на разделы (главы) (согласно ГОСТ 2.105-95) их обозначают порядковыми номерами – арабскими цифрами без точки и записывают с абзацного отступа. При необходимости подразделы (параграфы) могут делиться на пункты. **Номер пункта** должен состоять из номеров раздела (главы), подраздела (параграфа) и пункта, разделённых точками. В конце номера раздела (подраздела), пункта (подпункта) точку не ставят.

Если раздел (глава) или подраздел (параграф) состоит из одного пункта, он также нумеруется. Пункты при необходимости, могут быть разбиты на подпункты, которые должны иметь порядковую нумерацию в пределах каждого пункта, например: 4.2.1.1, 4.2.1.2, 4.2.1.3 и т. д.

Каждый пункт, подпункт и перечисление записывают с абзацного отступа. Разделы (главы), подразделы (параграфы) должны иметь заголовки. Пункты, как правило, заголовков не имеют. Наименование разделов (глав) должно быть кратким и записываться в виде заголовков (в красную строку) жирным шрифтом, без подчеркивания и без точки в конце. Заголовки должны четко и кратко отражать содержание разделов (глав), подразделов (параграфов), пунктов.

Нумерация страниц основного текста и приложений, входящих в состав работы, должна быть сквозная.

В основной части работы должны присутствовать таблицы, схемы, графики с соответствующими ссылками и комментариями.

В работе должны применяться научные и специальные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в специальной и научной литературе. Если принята специфическая терминология, то перед списком литературы должен быть перечень принятых терминов с соответствующими разъяснениями. Перечень включают в содержание работы.

3.2 Оформление иллюстраций

Все иллюстрации, помещаемые в работу, должны быть тщательно подобраны, ясно и четко выполнены. Рисунки и диаграммы должны иметь прямое отношение к тексту, без лишних изображений и данных, которые нигде не поясняются. Количество иллюстраций в работе должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации следует размещать как можно ближе к соответствующим частям текста. На все иллюстрации должны быть ссылки в тексте работы. Наименования, приводимые в тексте и на иллюстрациях, должны быть одинаковыми.

Ссылки на иллюстрации разрешается помещать в скобках в соответствующем месте текста, без указания *см.* (смотри). Ссылки на ранее упомянутые иллюстрации записывают, сокращенным словом *смотри*, например, *см. рисунок 3*.

Размещаемые в тексте иллюстрации следует нумеровать арабскими цифрами, например: *Рисунок 1*, *Рисунок 2* и т.д. Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела (главы). В этом случае номер иллюстрации должен состоять из номера раздела (главы) и порядкового номера иллюстрации, например *Рисунок 1.1*.

Надписи, загромождающие рисунок, чертеж или схему, необходимо помещать в тексте или под иллюстрацией.

3.3 Оформление таблиц

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Название таблицы должно отражать её содержание, быть точным и кратким. Лишь в порядке исключения таблица может не иметь названия.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте, при этом слово таблица в тексте пишут полностью, например: *в таблице 4*.

Таблицу, в зависимости от ее размера, помещают под текстом, в котором впервые дана ссылка на нее, или на следующей странице, а при необходимости, в приложении. Допускается помещать таблицу вдоль стороны листа.

3.4 Оформление приложений

В приложениях курсовой работы помещают материал, дополняющий основной текст.

Приложениями могут быть:

- графики, диаграммы;
- таблицы большого формата,
- статистические данные;

- фотографии,
- документы и заполненные бланки документов.

Приложения оформляют как продолжение основного текста на последующих листах или в виде самостоятельного документа.

В основном тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

Приложения располагают в последовательности ссылок на них в тексте. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение», его обозначения и степени.

Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «Приложение» следует буква, обозначающая его последовательность.

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в курсовой работе одно приложение, оно обозначается «Приложение А».

Текст каждого приложения, при необходимости, может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью работы сквозную нумерацию страниц.

При необходимости такое приложение может иметь «Содержание».

3.5 Формулы и уравнения

Уравнения и формулы выделяют из текста в отдельную строку. Выше и ниже каждой формулы или уравнения должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Если уравнение не умещается в одну строку, то оно должно быть перенесено после знака равенства (=) или после знаков плюс (+), минус (-), умножения (х), деления (:) или других математических знаков, причем знак в начале следующей строки повторяют. При переносе формулы на знаке, символизирующем операцию умножения, применяют знак "X".

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов приводят непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле. Значение каждого символа и числового коэффициента необходимо приводить с новой строки. Первую строку пояснения начинают со слова "где" без двоеточия с абзаца.

Формулы следует располагать посередине строки и обозначать порядковой нумерацией в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Одну формулу обозначают (1).

Пример -

$$A = \frac{a}{b} \quad (1)$$

$$A = \frac{c}{d} \quad (2)$$

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения, например формула (В.1).

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример - ...в формуле (1).

Допускается нумерация формул в пределах раздела. В этом случае номер формулы состоит из номера раздела и порядкового номера формулы, разделенных точкой,

например (3.1).

Порядок изложения в работе математических уравнений такой же, как и формул.

4. Процедура защиты курсовой работы

Выполненная курсовая работа сдается руководителю во время защиты.

Проверку, составление письменного отзыва (Приложение 5) осуществляет преподаватель дисциплины вне расписания учебных занятий после защиты.

Перед сдачей работы Вы должны проверить соблюдение всех необходимых требований по ее содержанию и оформлению. Несоблюдение требований может повлиять на оценку или курсовая работа может быть возвращена для доработки, а также повторного выполнения.

Курсовая работа, выполненная с соблюдением рекомендуемых требований, допускается к защите.

Окончательная оценка курсовой работы выставляется по итогам защиты и отзыва руководителя о качестве выполненной работы.

Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. В случае отказа от защиты студент получает оценку не выше «удовлетворительно».

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению преподавателя, доработки прежней темы и определяется новый срок для ее выполнения.

Работа оценивается дифференцированно с учетом качества ее выполнения, техники выполнения презентации, содержательности Вашего выступления и ответов на вопросы во время защиты.

Положительная оценка по профессиональному модулю, по которому предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Защита должна производиться до начала экзамена по профессиональному модулю.

Процедура защиты курсовой работы включает в себя:

- выступление студента по теме и результатам работы (5-8 мин),
- ответы на вопросы членов комиссии, в которую входят преподаватели дисциплин профессионального цикла и/или междисциплинарных курсов профессионального модуля.

При подготовке и защите Вам необходимо:

- подготовить презентацию и речь для выступления по теме,
- обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы курсовой работы;
- обстоятельно ответить на вопросы членов комиссии.

К защите курсовой работы предъявляются следующие требования:

1. Глубокая теоретическая проработка исследуемых проблем на основе анализа экономической литературы.
2. Умелая систематизация цифровых данных в виде таблиц и графиков с необходимым анализом, обобщением и выявлением тенденций развития исследуемых явлений и процессов.
3. Критический подход к изучаемым фактическим материалам с целью поиска направлений совершенствования деятельности.
4. Аргументированность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций.
5. Логически последовательное и самостоятельное изложение материала.
6. Оформление материала в соответствии с установленными требованиями.

При составлении тезисов необходимо учитывать ориентировочное время доклада на защите, которое составляет 5-7 минут. Доклад целесообразно строить не путем изложения содержания работы по главам, а по задачам, то есть, раскрывая логику

получения значимых результатов. В докладе обязательно должно присутствовать обращение к иллюстративному материалу, который будет использоваться в ходе защиты работы. Объем доклада должен составлять 7-8 страниц текста в формате Word, размер шрифта 14, полуторный интервал. Рекомендуемые структура, объем и время доклада приведены в таблице 3.

Таблица 3

Структура, объем и время доклада			
№	Структура доклада	Объем	Время
1.	Представление темы работы.	До 1,5 страниц	1 минута
2.	Актуальность темы.		
3.	Цель работы.		
4.	Постановка задачи, результаты ее решения и сделанные выводы (по каждой из задач, которые были поставлены для достижения цели курсовой работы/ проекта).	До 6 страниц	До 5 минут
5.	Перспективы и направления дальнейшего исследования данной темы.	До 0,5 страницы	До 1 минуты

В качестве иллюстраций используется презентация, подготовленная в программе «PowerPoint». Также иллюстрации можно представлять на 4–5 страницах формата А4, отражающих основные результаты, достигнутые в работе, и согласованные с содержанием доклада. Иллюстрации должны быть пронумерованы и названы.

В случае неявки на защиту по уважительной причине, Вам будет предоставлено право на защиту в другое время.

В случае неявки на защиту по неуважительной причине, Вы получаете неудовлетворительную оценку.

Критерии оценивания курсовой работы приведены в таблице 4.

Таблица 4

Критерий оценивания курсовой работы	Количество баллов
Качество выполненной работы	
Соответствие теме	0 или 0,5
Наличие теоретического исследования	0 или 0,5
Использовались различные источники	0 или 0,5
Полнота практической разработки	0 или 1 или 2
Оформление работы Форматирование по ширине листа, шрифт TimesNewRoman 14 с интервалом 1,5, структурирование текста	0 или 0,5
Качество защиты курсовой работы	
Публичная защита-презентация выполненной работы	0 – 0,5 - 1
Логичность изложения материала, владение темой	0 – 0,5 - 1
Оценка за курсовую работу	
«5»	5
«4»	4
«3»	3
«2»	Менее 3

Положительная оценка по тому МДК, по которому предусматривается курсовая работа (проект), выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы (проекта) на оценку не ниже «удовлетворительно».

Примерные темы курсовых работ

1. Организация холодного цеха в ресторане при отеле на 150 посадочных мест.
2. Организация горячего цеха в ресторане при отеле на 120 посадочных мест.
3. Организация кондитерского цеха в ресторане при отеле на 95 посадочных мест.
4. Организация холодного цеха в ресторане на 80 посадочных мест.
5. Организация горячего цеха в ресторане на 110 посадочных мест.
6. Организация холодного цеха в ресторане на 70 посадочных мест.
7. Организация кондитерского цеха в ресторане на 100 посадочных мест.
8. Организация холодного цеха в кафе на 35 посадочных мест.
9. Организация горячего цеха в кафе на 40 посадочных мест.
10. Организация хлебобулочного цеха в кафе на 50 посадочных мест.
11. Организация холодного цеха в столовой на 200 посадочных мест.
12. Организация горячего цеха в столовой на 300 посадочных мест.
13. Организация хлебобулочного цеха в столовой на 130 посадочных мест.
14. Организация холодного цеха в пабе на 75 посадочных мест.
15. Организация горячего цеха в пабе на 65 посадочных мест.
16. Организация горячего цеха (гриль станция) в пабе на 90 посадочных мест.
17. Организация холодного цеха в суши баре на 45 посадочных мест.
18. Организация горячего цеха (вок станция) в суши баре на 37 посадочных мест.
19. Организация шведского стола в ресторане на 100 посадочных мест.
20. Организация кейтеринга холодных блюд и закусок на 130 гостей.

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

Задание на курсовую работу
студенту _____ группы _____

1. Наименование темы:

Организация холодного цеха в ресторане при отеле на 150 посадочных мест.

2. Цель работы:

Цель данной темы заключается в создании и организации эффективной работы холодного цеха в ресторане, который находится при отеле и имеет вместимость на 150 посадочных мест.

3. План работы

Теоретическая часть:

- Характеристика предприятия питания
- Характеристика цеха

Практическая часть:

- Характеристика предприятия:
 - расчет загрузки торгового зала
 - определение количества блюд, реализуемых цехом
 - расчет количества блюд для реализации
- Характеристика цеха:
 - составление плана-меню
 - расчетное меню для выбранного цеха
 - план цеха с расстановкой оборудования
- Функциональная взаимосвязь групп помещений предприятия питания

Приложение 1 Техничко-технологическая карта блюда

Приложение 2 Калькуляционная карта блюда

К защите подготовить презентацию

Дата выдачи: « ____ » _____ 2024

Срок сдачи курсовой работы « ____ » _____ 2024

Преподаватель-руководитель курсовой работы _____ / _____ /

ФОРМА ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА КУРСОВОЙ РАБОТЫ (ПРОЕКТА)

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Колледж «ПетроСтройСервис»

Курсовой проект (работа)

по МДК. _____

код и наименование МДК

ПМ. _____

код и наименование ПМ

Тема: _____

Выполнил обучающийся: _____

(Ф.И.О. полностью)

Специальность _____

Группа _____

Подпись обучающегося _____ Дата сдачи «__» _____ 20__ г.

Курсовой проект (работа) к защите допущен.

Руководитель _____

(Ф.И.О.)

_____ *(подпись)*

«__» _____ 20__ г.

Работа принята _____

(Ф.И.О. ответственного лица, должность)

_____ *(подпись)*

Пример оформления содержания курсовой работы

СОДЕРЖАНИЕ

Название глав, разделов	Стр.
Введение	
1. Теоритическая часть	
1.1 Характеристика предприятия	
1.2 Характеристика холодного цеха	
2. Практическая часть	
2.1 Характеристика предприятия	
2.2 Характеристика холодного цеха	
Заключение	
Список используемой литературы	
Приложение 1 Техничко-технологическая карта блюда	
Приложение 2 Калькуляционная карта блюда	

ПИСЬМЕННЫЙ ОТЗЫВ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ (ПРОЕКТ)

Отзыв на курсовую работу (проект)
обучающегося

группа _____ курс _____ год выпуска _____

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Тема:

Руководитель _____

(фамилия, имя, отчество)

Заключение о соответствии курсовой работы (проекта) заявленной теме:

Оценка качества выполнения курсовой работы (проекта):

(обоснование темы проекта (работы), качество оформления, стиль, язык и грамматический уровень, использованные информационные источники)

Оценка полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы (проекта):

Общая оценка курсовой работы (проекта):

считаю, что курсовая работа (проект) обучающегося

соответствует требованиям ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и требованиям, предъявляемым к курсовым работам (проектам), и может быть допущена к защите.

Руководитель _____ / _____

подпись

Ф.И.О.

Дата написания отзыва «_____» _____ 20__ г.