

Приложение
к приказу ГБПОУ ЭТК № 22
от 11.08.2019 № 625-0



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ ЭТК № 22
А.С. Барышев

Департамент образования и науки города Москвы
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Экономико-технологический колледж № 22»

ПОЛОЖЕНИЕ
об организации выполнения и защиты курсовой работы
в ГБПОУ ЭТК № 22
по специальностям:
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий,
Технология продукции общественного питания
Поварское и кондитерское дело

Москва, 2019

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии:

– Федеральным законом от 29.12.2012 № 273 «Об образовании в Российской Федерации»;

– Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» с изменениями;

– Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО);

– Уставом ГБПОУ ЭТК № 22;

1.2. В Положение об организации выполнения и защиты курсовой работы по программам СПО в ГБПОУ ЭТК № 22 (далее Положение), могут вноситься дополнения, изменения согласно распорядительным актам.

1.3. Настоящее Положение регламентирует порядок организации выполнения и защиты курсовой работы.

1.4. Курсовая работа по дисциплине, профессиональному модулю является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля учебной работы студентов.

1.5. Выполнение студентом курсовой работы осуществляется на заключительном этапе изучения учебной дисциплины, профессионального модуля в ходе которого осуществляется обучение применению полученных знаний и умений при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

1.6. Выполнение студентом курсовой работы по дисциплине, профессиональному модулю проводится с целью:

– систематизации и закрепления полученных теоретических знаний, практических умений и освоение компетенций;

– 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;

– формирование умений самостоятельной работы;

– привитие интереса к исследовательской деятельности;

– подготовки к итоговой государственной аттестации, выполнению выпускной квалификационной работы.

1.7. Количество курсовых работ, наименование дисциплин, по которым они предусматриваются, и количество часов обязательной учебной нагрузки студента, отведенное на их выполнение, определяются учебным планом и

основной профессиональной образовательной программой среднего профессионального образования – программой подготовки специалистов среднего звена по соответствующей специальности.

1.8. Курсовая работа по дисциплине, профессиональному модулю выполняется в сроки, определенные рабочими учебными планами по специальностям Колледжа. Выполнение курсовых работ, включенных в учебный план, является обязательным для всех обучающихся.

2. Разработка тематики курсовых работ

2.1. Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями Колледжа, согласовывается предметными (цикловыми) комиссиями в соответствии с их профилем за две недели до начала курсового проектирования.

2.2. Темы курсовых работ соответствуют рекомендуемым примерным темам курсовых работ в рабочих программах общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. В отдельных случаях допускается выполнение курсовой работы по одной теме группой студентов.

2.3. Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов.

2.4. Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу.

2.5. Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (по профилю специальности) практики студента, а для лиц, обучающихся по очно-заочной и заочной формам – с их непосредственной работой.

2.6. Возможно предложение тем курсовых работ со стороны работодателей.

2.7. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы, если видом государственной итоговой аттестации, определяемым в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности, является выпускная квалификационная работа.

3. Требования к структуре курсовой работы

3.1. В зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента курсовая работа может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер.

3.2. Структура курсовой работы включает следующие элементы:

3.2.1. *Введение*, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель курсовой работы (например, цель курсовой работы

состоит в разработке плановых показателей, обеспечивающих эффективное функционирование предприятия), обоснование актуальности избранной темы курсовой работы и показывается суть проблемной ситуации, с которой сталкиваются предприятия в условиях формирования рыночной экономики, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой);

3.2.2. *Организационная часть* включает характеристику предприятия, описание организации производства одного из производственных цехов, подбора оборудования, посуды и инвентаря, а также характеристику современных способов хранения, контроля запасов и сырья, условий реализации кулинарной продукции.

3.2.3. *Технологическая часть* характеризуется обоснованием выбора сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с темой, дается информация по новым видам сырья, характеристика и особенности приемов и режимов технологической обработки сырья и продуктов, составление ассортимента и классификации блюд, меню (в зависимости от темы); особенности приготовления блюд и кулинарных изделий по разрабатываемой теме с примерами рецептур, технологии их приготовления и оформления, отпуска (выбираются, например, 5-8 блюд по каждой теме) в соответствии с требованиями чемпионатов профессионального мастерства, проводимых союзом «Агентство развития профессиональных сообществ и рабочих кадров «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)», международной организацией «WorldSkills International» и оценочных заданий демонстрационного экзамена по соответствующим компетенциям; обоснование последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления и оформления конкретных блюд и изделий по выбранной теме, процессы, происходящие при тепловой обработке.

3.2.4. *Практическая часть* включает практическую проработку 2-3-х блюд (по выбранной теме) с использованием новых видов сырья и технологий. При выполнении практической части работы дается оценка качества сырья; обоснование выбора способов кулинарной обработки (механической, тепловой) и их характеристика; выход готового изделия; фиксируются изменения свойств сырья в процессе обработки; устанавливаются органолептические показатели качества, требования к оформлению и отпуску готовых блюд и изделий, калорийность, составляются технологические и/или технико-технологические карты, составляются акты проработки на 2-3 блюда, включенные в меню, делаются фотоснимки пошагового исполнения 2-3 блюд. Курсовая работа практического характера содержит теоретические основы разрабатываемой темы и представлена составлением технологических схем (алгоритм приготовления) приготовления выбранных блюд, технологическими и технико-технологическими картами.

3.2.5. Заключение - эта часть курсовой работы, где студент должен показать, как достигнуты цели, которые поставлены перед курсовой работой во введении. Последовательно излагаются выводы и предложения, к которым пришел студент в результате курсового исследования. Они должны быть краткими и четкими, дающими полное представление о содержании, значимости, обоснованности и эффективности разработок. Выводы и предложения пишутся в виде тезисов и должны отражать основные выводы по теории вопроса, по проведенному комплексному анализу результатов деятельности предприятия, а также по всем предлагаемым направлениям ее совершенствования. Таким образом, в заключении формулируются краткие выводы по каждой главе, содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей практического применения материалов работы.

3.2.6. Список используемой литературы 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. 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. Например, в описание 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.

Пример: Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2017. – 336 с.

3.2.7. Приложения содержат справочный материал, служащий исходной базой для расчетов и вычислений. В приложения следует относить

вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст (схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.) При выполнении курсовой работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания: съемка видеофильма, изготовление альбомов с фотографиями блюд, слайдов, муляжей, плакатов и т.д.

3.3. Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и соответствовать требованиям к оформлению.

3.3. По объему курсовая работа должна быть не менее 30-35 страниц печатного текста, при этом рекомендуется соблюдать следующие требования по допустимому объему (количество страниц) соответствующих разделов и подразделов:

Наименование разделов, подразделов	Рекомендуемый объем, в страницах
Введение	1
1. Организационная часть	9-10
1.1. Характеристика ресторана	3
1.2. Характеристика горячего цеха	2
1.3. Техническое оснащение горячего цеха	2-3
1.4. Особенности организации хранения и контроль качества запасов сырья	1-2
2. Технологическая часть	5
2.1. Классификация и актуальный ассортимент горячей кулинарной продукции в ресторане	1
2.2 Особенности технологии приготовления горячей кулинарной продукции	2-3
2.3 Составление меню в ресторане	1
3. Практическая часть	16
3.1 Составление технологических и технико-технологических карт	9
3.2. Составление алгоритмов приготовления	3
3.3 Фото, схемы приготовления горячей кулинарной продукции	3-4
Заключение	1
Список используемой литературы	3
Приложение	10

4. Рекомендации по оформлению курсовой работы

4.1. Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД (Единая система технологической документации и Единая система конструкторской документации) и Методическими рекомендациями по применению ГОСТ Р 7.0.97-2016 (введены с 01.07.2018) «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов».

4.2. Курсовая работа выполняется в электронном виде с последующим сохранением в формате WORD и печатается на бумаге формата А4 (210x297мм). При наборе текста следует использовать текстовый редактор Word со следующими параметрами:

- шрифт - Times New Roman, размер шрифта (кегель) - 14, выравнивание текста - по ширине, междустрочный интервал - полуторный, отступ для первой строки абзаца - 1,25-1,5 см; поля: левое - 30 мм, правое - 10 мм, верхнее — 20 мм, нижнее-15 мм.

- заголовки структурных элементов работы («Содержание», «Введение», «Заключение», «Список аббревиатур», «Словарь терминов», «Список использованных источников») и название каждой главы следует писать 14-м кеглем, заглавными буквами через 1,5 интервал, выравнивание по центру без отступа.

- каждая глава (часть) начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом. Заголовки подразделов и пунктов следует оформлять 14-м кеглем через 1,5 интервал, выравнивание по центру без отступа. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

4.3. Распечатанные листы должны сброшюрованы в следующей последовательности: титульный лист (приложение 1), задание на курсовую работу, основное содержание (текст) курсовой работы, приложения.

4.4. На титульном листе должно быть указано: полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность); выбранная тема, наименование учебной дисциплины/профессионального модуля, специальность, Ф.И.О. студента, номер учебной группы, курс, форма обучения; гриф допуска к защите, Ф.И.О. преподавателя-руководителя курсовой работы; город и год выполнения работы.

4.5. Содержание курсовой работы, кроме основных может включать дополнительные разделы и подразделы (приложение 2).

4.6. Текст курсовой работы должен иметь сплошную нумерацию страниц. Все листы курсовой работы (за исключением приложений) должны

быть пронумерованы. Нумерация начинается с листа введения и заканчивается последним (заключительным) листом. На листе введения ставится порядковый номер листа, начиная с титульного (как правило, это номер "3"). Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки.

4.7. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы. На каждой странице должны быть поля для пометок рецензента (справа – 0,5 см; слева - 2 см; сверху и снизу - 0,5 см).

4.8. Технологические и технико-технологические карты, технологические схемы, иллюстрационные материалы должны быть представлены в работе в логической последовательности после текста, в котором они упоминаются или на следующей странице.

4.9. Изложение основного текста курсовой работы должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Недопустимо механическое переписывание целиком абзацев, страниц, таблиц без ссылки на источники (цитата берется в кавычки или в квадратных скобках указывается номер источника по списку литературы). Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установлены ГОСТом.

4.10. Приложения оформляют как продолжение курсовой работы на последующих листах. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовки, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

4.11. При несоответствии курсовой работы установленным в настоящем Положении требованиям, работа не допускается к процедуре защиты.

5. Критерии оценивания курсовой работы

5.1. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Оценка «отлично» выставляется если:

- показана актуальность исследования;
- обоснованы и четко сформулированы: цель и задачи;
- достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая части работы, выполненные автором;
- сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования;
- список использованных источников в достаточной степени отражает

информацию, имеющуюся в курсовой работе;

- в тексте имеются ссылки на литературные источники;
- имеется необходимый иллюстративный материал.

Оценка «хорошо» выставляется если:

- показана актуальность исследования;
- обоснованы и четко сформулированы: цель, задачи, объект и предмет курсовой работы;

- достаточно полно раскрыта теоретическая и практическая значимость работы, выполненной автором;

- сделаны четкие и убедительные выводы по результатам исследования;

- список использованных источников не полностью отражает информацию, имеющуюся в курсовой работе;

- содержание и результаты исследования 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, работа написана непоследовательно, нелогично. Курсовая работа, не отвечает установленным требованиям; например, не раскрыта тема, специальная литература не использована, имеются замечания по системности и стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. Такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

6. Организация выполнения и порядок защиты курсовой работы

6.1. Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсовой работы осуществляет преподаватель соответствующей дисциплины (руководитель курсовой работы/профессионального модуля).

6.2. На время выполнения курсовой работы составляется расписание консультаций. Консультации проводятся за счет объема времени, отведенного в рабочем учебном плане на изучение общепрофессиональной дисциплины или профессионального модуля. В ходе консультаций преподавателем разъясняются назначение и задачи, структура и объем, принципы разработки и оформления, примерное распределение времени на выполнение отдельных частей курсовой работы, даются ответы на вопросы студентов.

6.3. Руководитель курсовой работы проводит консультирование по

вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы, оказывает помощь обучающемуся в подборе необходимой литературы, составлении плана подготовки и выполнения работы, контролирует ход выполнения курсовой работы, оказывает методическую помощь обучающемуся, готовит отзыв на курсовую работу. По завершении студентом курсовой работы, руководитель проверяет, подписывает ее и вместе с отзывом передает студенту для ознакомления.

6.4. Отзыв должен обязательно включать: заключение о соответствии требованиям к структуре и оформлению, характеристику выполнения каждого раздела работы, использование обучающимся последних достижений науки и техники, глубины обоснований выводов и принятых решений, оценку курсовой работы.

6.5. Написание отзыва курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники. Отзыв оформляется на отдельном бланке.

6.6. К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные руководителем замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания руководителя и реализованы его рекомендации.

6.7. Процедура защиты включает:

- доклад выпускника (презентация) 7-10 минут;
- вопросы членов комиссии и ответы обучающегося;
- отзыв руководителя.

6.8. Обучающийся в своем выступлении должен отразить: актуальность темы, цель и задачи исследования, конкретные выводы и предложения по решению проблемы или совершенствованию соответствующих процессов с обоснованием возможности их реализации в условиях конкретного предприятия/организации.

6.9. Текст выступления должен быть максимально приближен к тексту работы, поэтому основу выступления составляют введение и заключение, которые используются в выступлении практически полностью. В выступлении должны быть использованы только те графики, схемы, которые приведены в курсовой работе. Текст доклада делается «от третьего лица».

6.10. После завершения доклада, руководитель или члены комиссии

задают обучающемуся вопросы как непосредственно связанные с темой и близко к нему относящиеся. При ответах на вопросы студент имеет право пользоваться своим текстом доклада.

6.11. Курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. Положительная оценка по тем дисциплинам, модулям по которым предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

6.12. 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.

6.13. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы.

7. Хранение курсовых работ

7.1. Выполненные студентами курсовые хранятся 1 год в отделе учебной работы Колледжа. По истечении указанного срока все курсовые работы, не представляющие интереса, списываются по акту.

7.2. Лучшие курсовые работы, представляющие учебно-методическую ценность, могут быть использованы в качестве учебных пособий в кабинетах и лабораториях образовательного учреждения.

Приложение 1
к Положению об организации
выполнения и защиты курсовой
работы по программам СПО в
ГБПОУ ЭТК №22

Форма титульного листа курсовой работы

Департамент образования и науки города Москвы
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Экономико-технологический колледж № 22»

КУРСОВАЯ РАБОТА

**Организация ведения процессов приготовления и подготовки к реализации блюд и
кулинарных изделий русской кухни с элементами «Карвинга» для выездных
обслуживаний по системе кейтеринга
(продукт-репа).**

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Руководитель работы:
Е.Р. Овчинникова, преподаватель

Выполнила:
студентка группы № _____

(ФИО)

Москва, 2019

Приложение 2
к Положению об организации
выполнения и защиты курсовой
работы по программам СПО в
ГБПОУ ЭТК №22

Образец оформления содержания

	Стр.
Введение	3
1. Организационная часть	4
1.1. Характеристика ресторана	7
1.2. Характеристика горячего цеха	9
1.3. Техническое оснащение горячего цеха	10
1.4. Особенности организации хранения и контроль качества запасов сырья	12
2. Технологическая часть	13
2.1. Классификация и актуальный ассортимент горячей кулинарной продукции в ресторане	14
2.2 Особенности технологии приготовления горячей кулинарной продукции	16
2.3 Составление меню в ресторане	17
3. Практическая часть	18
3.1 Составление технологических и технико-технологических карт	27
3.2.Составление алгоритмов приготовления	30
3.3 Фото, схемы приготовления горячей кулинарной продукции	34
Заключение	35
Список используемой литературы	36
Приложение	38