

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
по выполнению курсовой работы
по МДК 02.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ
К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

основной профессиональной образовательной программы
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Челябинск 2022

Методические указания печатаются по решению Педагогического совета Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)» № 5, протокол № 5 от «24» марта 2022 г.

Составитель: Вьюнова О.В., преподаватель Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Рецензенты:

Попкова Л.П., зам. директора Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Швецова О.А., специалист по УМР Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК. 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» основной профессиональной образовательной программы 43.02.15 Поварское и кондитерское дело являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по специальности.

Методические рекомендации предназначены для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по подготовке к написанию курсовой работы по МДК. 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Методические рекомендации адресованы студентам очной формы обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	5
2 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	5
3 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
3.1 Выбор темы курсовой работы.....	6
3.2 Получение индивидуального задания.....	6
3.3 Составление плана подготовки курсовой работы	6
3.4 Подбор, изучение, анализ и обобщение материалов по выбранной теме ...	7
3.5 Разработка содержания курсовой работы	8
3.5.1 Составление введения	8
3.5.2 Разработка основной части курсовой работы	10
3.5.3 Составление заключения.....	11
3.5.4 Составление списка использованных источников	11
4 ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ	12
4.1 Оформление курсовой работы.....	12
4.2 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы.....	14
5 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	16
5.1 Сроки и порядок представления курсовой работы.....	16
5.2 Оценка руководителем курсовой работы	17
5.3 Защита курсовой работы	18
ПРИЛОЖЕНИЕ А Образец титульного листа	20
ПРИЛОЖЕНИЕ Б Образец задания на курсовую работу.....	21
ПРИЛОЖЕНИЕ В Примерная тематика курсовых работ.....	23
ПРИЛОЖЕНИЕ Г Календарный план	25
ПРИЛОЖЕНИЕ Д Образец оформления оглавления.....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ Е Пример оформления списка использованных источников ..	27
ПРИЛОЖЕНИЕ Ж Отзыв на курсовую работу	27

ВВЕДЕНИЕ

Написание курсовой работы по МДК. 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» – элемент учебного процесса, способствующий приобщению обучающихся к исследовательской работе, обогащающий опытом и знаниями, необходимыми при освоении изучаемого междисциплинарного курса. Это начало самостоятельного исследования, разработка собственной методики и выполнения работы на основе экспериментальных исследований или обобщения опубликованных данных.

Курсовая работа по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» является самостоятельным творческим исследовательским трудом, дающим представление о процессе приготовления сложной горячей кулинарной продукции и свидетельствующем о знаниях обучающихся и умении осуществлять исследования и анализ в соответствующей области.

При написании курсовой работы обучающийся должен показать умение работать с учебной и нормативной литературой, анализировать источники и делать обоснованные выводы.

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством преподавателя МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» в соответствии с установленными требованиями.

Курсовая работа подлежит обязательной защите.

Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, порядок выполнения, содержат требования к техническому оформлению курсовой работы и практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Подробное изучение рекомендаций позволит избежать ошибок, сократит время и поможет качественно выполнить курсовую работу.

При получении неудовлетворительной оценки по курсовой работе, автор работы не допускается к экзамену квалификационному по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента».

Своевременное консультирование у руководителя поможет подготовить, защитить курсовую работу и получить положительную оценку.

Консультации по выполнению курсовой работы проводятся как в рамках учебных часов в ходе изучения МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», так и по индивидуальному графику.

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента», профессионального цикла и реализуется в пределах времени, отведенного на её изучение.

Цель курсовой работы – углубить полученные теоретические познания и применить на деле практические навыки, полученные студентами, привить способности к самостоятельной исследовательской работе. Без выполнения таких форм работы обучение может оказаться беспредметным и бесцельным.

В процессе выполнения курсовой работы решаются следующие *задачи*:

- закрепление и углубление теоретических и практических знаний по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»;
- выработка умений применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач;
- приобретение навыков творческого мышления, обобщения и анализа;
- приобщение к работе со специальной и нормативной литературой;
- разрабатывать стратегию и тактику развития предприятий питания на основе современных научных технологий;
- разрабатывать ассортимент сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать различные способы приготовления оформления и сервировки сложной горячей кулинарной продукции;
- организовать технологический процесс приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- развитие интереса к научно-исследовательской работе.

Непременным условием успешного выполнения курсовой работы должна быть максимальная самостоятельность при её написании, творческое отношение обучающегося к делу, активность в поиске материала и его индивидуально-аналитической обработке.

2 СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа является итоговой формой контроля знаний. За курсовую работу руководителем выставляется дифференцированная оценка, которая вносится в зачетную книжку. В связи с этим, к курсовой работе предъявляются, несомненно, более высокие требования. По содержанию курсовая работа должна носить практико-ориентированный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 30-35 страниц печатного текста.

Содержание курсовой работы должно соответствовать ее теме и плану.

Курсовая работа имеет следующую структуру:

- *титульный лист* – является первой страницей курсовой работы и содержит основные реквизиты (см. Приложение А);
- *задание на работу* содержит основные реквизиты (см. Приложение Б);
- *аннотация (на усмотрение преподавателя)*;
- *оглавление*;
- *введение*;
- *теоретические основы технологии приготовления сложных горячих блюд*;
- *технологический процесс приготовления сложных горячих блюд*;
- *заключение*;
- *список использованных источников* должен содержать сведения о информационных источниках (литературных, электронных и др.), использованных при составлении курсовой работы;
- *приложения*, представленные в виде таблиц, образцов документов, графиков, диаграмм, проекты нормативных актов и т.п.

Практической частью курсовой работы является выполненный образец блюда.

3 ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1 Выбор темы курсовой работы

Распределение и закрепление тем производит преподаватель по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента». При закреплении темы соблюдается принцип: одна тема – один студент.

При закреплении темы предоставляется право выбора темы курсовой работы из списка, предложенного преподавателем (Приложение В).

Документальное закрепление тем производится посредством внесения фамилии студента в перечень тем курсовых работ, утвержденный заместителем директора по учебной работе. Данный перечень тем курсовых работ с конкретными фамилиями обучающихся хранится у преподавателя. Самостоятельно изменить тему курсовой работы обучающийся не имеет права.

3.2 Получение индивидуального задания

После выбора темы курсовой работы преподаватель выдает индивидуальное задание установленной формы.

Обращаем внимание, что индивидуальное задание обучающийся обязан получить не позднее, чем за 1 месяца до представления курсовой работы.

3.3 Составление плана подготовки курсовой работы

В начале работы с преподавателем, являющимся руководителем, составляется план выполнения курсовой работы. Совместно с руководителем

уточнить круг вопросов, подлежащих изучению и исследованию, содержание курсовой работы, сроки её выполнения, перечень литературы.

Во избежание проблем, при подготовке курсовой работы обучающемуся необходимо всегда перед глазами иметь:

- 1) Календарный план выполнения курсовой работы (Приложение Г).
- 2) График индивидуальных консультаций руководителя.

Своевременное выполнение каждого этапа курсовой работы – залог успешной защиты и гарантия допуска к экзамену квалификационному.

3.4 Подбор, изучение, анализ и обобщение материалов по выбранной теме

К выполнению курсовой работы следует приступать лишь после внимательного изучения разделов литературных источников, относящихся к избранной теме. При этом необходимо обратить внимание на то, что освещение вопросов курсовой работы может потребовать знания не только какой-либо одной темы, но и ряда связанных с ней разделов учебных дисциплин общепрофессионального цикла и междисциплинарных курсов. На основе усвоения всех вопросов курсовой работы по учебной литературе, интернет источникам и с учетом этапов проектирования одежды следует приступить к изучению научной литературы, относящейся к избранной теме. При изучении и изложении источников необходимо проявить творческое, самостоятельное отношение. Рекомендуются обращаться к изданиям, вышедшим не позднее пяти последних лет, так как в них наиболее полно освещена теория и практика исследуемой темы.

Представляется целесообразным делать выписки из нормативных источников, учебников, статей, пометать в черновике те страницы и издания, которые могут быть наиболее полезны при освещении соответствующих вопросов. В этой связи будет правильным делать краткие конспекты (в рукописном или электронном виде – по усмотрению обучающегося), содержащие исходные данные (автора, наименование источника, издательство, год издания, количество страниц и номера страниц отобранного текста). и краткую аннотацию какого-либо источника.

Следует помнить, что написание курсовой работы – это систематизированное и отвечающее ее плану изложение обучающимся основных сведений по теме, отражающее его понимание определенных научных проблем. При использовании литературных или нормативных материалов ссылки на источники обязательны.

В курсовой работе необходимо *ссылаться на фактически использованные источники как при освещении теоретических положений, так и при изложении примеров из практики.* В конце работы должен быть приведен список использованной литературы: в него следует включить лишь фактически изученные и использованные источники, а не список работ, относящихся к теме.

3.5 Разработка содержания курсовой работы

Курсовая работа имеет ряд структурных элементов:

- введение;
- теоретические основы технологии приготовления сложных горячих блюд;
- технологический процесс приготовления сложных горячих блюд;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

3.5.1 Составление введения

Во-первых, во введении следует обосновать актуальность избранной темы курсовой работы, раскрыть ее теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи с позиции современных достижений в области приготовления сложных горячих блюд, а также объект и предмет работы.

Во-вторых, во введении, а также в той части работы, где рассматривается теоретический аспект данной проблемы, автор должен дать, хотя бы кратко, обзор литературы, изданной по этой теме, освещаются вопросы внедрения современной техники и передовой технологии.

Введение состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать. В первом предложении называется тема курсовой работы.

При написании введения необходимо правильно формулировать обязательные элементы (таблица 1).

Таблица 1- Требования к структуре введения

Элемент введения	Комментарий к формулировке
Актуальность темы	Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.
Цель работы	Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.
Задачи работы	Определяются исходя из цели работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание разделов и подразделов работы. Как правило, формулируются 3 – 4 задачи.
Объект изучения	Дать определение общественному явлению, на которое направлена исследовательская деятельность.
Предмет изучения	Дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления.
Информационная база исследования	Перечислить источники информации, используемые для исследования.
Практическая значимость исследования	Не носит обязательного характера. Наличие сформулированных направлений реализации полученных выводов и предложений придает работе большую практическую значимость.
Структура работы	Кратко изложить содержание разделов работы.

Актуальность исследования (почему это следует изучать?) рассматривается с позиций социальной и практической значимости. В данном пункте необходимо раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в различных трудах (поваров, технологов и др.). Здесь же можно перечислить источники информации, используемые для исследования. (Информационная база исследования может быть вынесена в первый раздел).

Цель исследования (какой результат будет получен?) должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации. Цель всегда направлена на объект.

Объект исследования (что будет исследоваться?) предполагает работу с понятиями. В данном пункте дается определение явлению, на которое направлена исследовательская деятельность. Объектом может быть блюдо и процесс его приготовления и т.д..

Предмет исследования (как, через что будет идти поиск?). Здесь необходимо дать определение планируемым к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения явления. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.

Задачи исследования (как идти к результату?), пути достижения цели. Задачи определяются исходя из целей работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание разделов и подразделов работы.

Перечень рекомендуемых задач:

1) «Изучить литературу по теме исследования» (в соответствии с темой исследования).

2) «Исследовать» (технологии приготовления).

3) «Проанализировать» (влияние продукции на организм).

4) «Спроектировать» (меню).

5) «Подобрать ...» (сырьё для блюда).

6) «Разработать ...» (технология приготовления).

7) «Изготовить блюдо, изделие».

Методы исследования (как исследовали?): дается краткое перечисление методов исследования через запятую без обоснования.

Теоретическая и практическая значимость исследования (что нового, ценного дало исследование?) не носит обязательного характера. Наличие сформулированных направлений реализации полученных выводов и предложений придает работе большую практическую значимость.

При написании можно использовать следующие фразы:

– результаты исследования позволят осуществить...;

– результаты исследования будут способствовать разработке...;

– результаты исследования позволят совершенствовать....

Структура работы – это завершающая часть введения (что в итоге в работе представлено).

В завершающей части в назывном порядке перечисляются структурные

части работы, например: «Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, эскизную, конструкторскую, технологическую и экономическую части, раздел безопасности жизнедеятельности, заключение, список литературы, 2 приложения». Здесь допустимо дать развернутую структуру курсовой работы и кратко изложить содержание разделов.

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

3.5.2 Разработка основной части курсовой работы

Основная часть курсовой работы реферативного характера обычно состоит из двух частей: теоретической и технологической.

В разделе «Теоретические основы технологии приготовления сложных горячих блюд» необходимо определить значение в питании данной группы блюд, дать классификацию и ассортимент сложных горячих блюд, необходимо привести товароведную характеристику сырья и его технологические свойства (физиологические, химические, физико-химические), которые обуславливают пригодность сырья к тому или иному способу обработки и изменение его массы, объема, формы, консистенции, цвета и других показателей в ходе обработки, т.е. формирование качества готовой продукции. Анализ физиологического значения сырья и блюд из него для организма человека. Охарактеризовать процессы, происходящие в продуктах при холодной и тепловой обработке, отразить требования к качеству сложных кулинарных изделий.

В разделе «Технологические процессы приготовления сложных горячих блюд» необходимо привести:

- характеристику технологических процессов механической кулинарной обработки сырья и технологию приготовления полуфабрикатов по теме работы с учетом технологических принципов производства кулинарной продукции - безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, сбалансированности, рационального использования сырья и отходов, энергосбережения, максимальной сохранности питательных веществ и снижения потерь массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования;

- характеристику технологического процесса приготовления блюд, разработку технологических схем производства блюд включающую последовательное изложение технологических операций с указанием режимов, перечисление сырья. В технологической схеме приводятся правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий;

- оформление и декорирование сложных горячих блюд;
- требования к качеству и безопасности сложных горячих блюд.

Основная часть курсовой работы практического и исследовательского характера состоит из двух разделов: теоретического и практического, в которых

должны быть отражены все этапы выполнения курсовой работы.

В первом разделе отражается уровень разработанности проблемы в теории и практике, содержатся теоретические основы разрабатываемой темы.

Во втором разделе основной части разрабатывается:

- технологический процесс приготовления сложных блюд;
- варианты оформления и подачи сложных блюд;
- разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию;
- подбор оборудования и инвентаря, организация рабочего места, техника безопасности в цехе при приготовлении сложных блюд.

В разделе «Разработка технологической документации на сложную кулинарную продукцию» необходимо разработать технологические карты производства изделий по сборнику рецептур и технико-технологические карты для фирменных кулинарных изделий. Необходимо произвести расчет энергетической, пищевой и биологической ценности блюд.

При разработке технологических и технико-технологических карт руководствуются стандартом ГОСТР 53105-2008 Технологические документы на продукцию общественного питания.

В разделе «Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции» необходимо дать:

Характеристику производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции, организацию рабочих мест, подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов, схему цеха с размещенным оборудованием.

3.5.3 Составление заключения

В заключении излагаются: краткие выводы по результатам выполнения курсовой работы и оценку полноты решений поставленных в работе задач и достижения цели работы; рекомендации по конкретному использованию результатов курсовой работы; оценку результативности или эффективности предполагаемых мероприятий.

Текст заключения не должен повторять текста введения. Основой его содержания должны стать следующие положения:

- вывод о реализации целей исследования и практическая значимость;
- перспективы внедрения результатов исследования или дальнейшего развития темы.

3.5.4 Составление списка использованных источников

В список использованных источников включается литература, изученная в процессе подготовки работы. Список использованных источников оформляется в соответствии с правилами, предусмотренными государственными стандартами.

Список использованных источников должен содержать 10-15 источников

(учебники, учебные пособия, материалы периодической печати), с которыми работал автор курсовой работы, не включая в общее количество нормативные правовые акты.

Список использованных источников включает в себя:

- нормативные источники;
- специальная литература;
- практические материалы;
- электронные ресурсы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация (*список использованных источников оформляется без точки после номера источника*).

4 ОБЩИЕ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕНИЯ КУРСОВЫХ РАБОТ

4.1 Оформление курсовой работы

Текст курсовой работы выполняется на листах белой бумаги формата А4 (210×297 мм) по ГОСТ 7.12–93. Основной текст курсовой работы должен быть набран в редакторе MicrosoftWord русифицированным шрифтом TimesNewRoman размером 14 пт с полуторным межстрочным интервалом, красная строка абзаца набирается с отступом 1,25 см. Параметры страницы: верхнее поле – 20 мм, нижнее поле – 25 мм, левое поле – 30 мм, правое поле – 10 мм.

Основную часть курсовой работы следует делить на главы, параграфы, которые нумеруют арабскими цифрами с абзацного отступа. Разделы должны иметь порядковую нумерацию 1,2,3 и т.д. в пределах всей курсовой работы, за исключением приложений, начало каждого раздела необходимо начинать с нового листа. Подразделы необходимо нумеровать в пределах каждого раздела, при этом номер подраздела включает номер раздела, подраздела, разделенные между собой точкой, например, 1.1, 1.2, 1.3 и т.д. После номера раздела и подраздела в их названии точка не ставится. Заголовки разделов печатают прописными буквами, а заголовки подразделов – строчными, кроме первой прописной. Заголовки разделов и подразделов не подчеркивают и не выделяют другим цветом. Разделам «ОГЛАВЛЕНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» номера не присваивают. Заголовки разделов, подразделов следует печатать с абзацного отступа, перенос слов в заголовках не допускается, предлоги и союзы в многострочном заголовке нельзя оставлять в предыдущей строке, в конце заголовка точка не ставится. Не допускается разделение длинных заголовков на разные страницы, отделение заголовка от основного текста, после заголовка в конце страницы должно размещаться не менее трех строк текста. Внутри подразделов могут быть приведены перечисления, запись при этом производится с абзацного отступа. Для обозначения перечислений допускается использовать маркеры, дефис, строчные буквы русского алфавита, арабские цифры, после которых

ставится круглая скобка.

Формулы в тексте курсовой работы рекомендуется набирать с помощью встроенного в Word редактора формул «MicrosoftEquation 3.0». Формулу из текста следует выделять в отдельную строку, выше и ниже каждой формулы должно быть оставлено не менее одной свободной строки. Пояснение значения символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле, для этого после формулы ставится запятая, а первая строка пояснения начинается со слова «где» без отступа от левого края и без двоеточия после него, пояснения необходимо располагать в «столбик» с точкой запятой между ними, последнее пояснение заканчивается точкой. Формулы в работе, следует нумеровать в пределах всей работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке. Например:

$$A = a + b, \quad (5)$$

Ссылки в тексте на порядковые номера формул дают в скобках. Пример – ... в формуле (5).

Документы вспомогательного характера допускается давать в виде приложения к курсовой работе с указанием наверху посередине страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» прописными буквами и его обозначения, в тексте работы на все приложения должны быть ссылки. Строкой ниже записывается тематический заголовок приложения с прописной буквы. Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с буквы А. Например, ПРИЛОЖЕНИЕ А. Иллюстрации и таблицы в приложениях нумеруются в пределах каждого приложения. В оглавлении работы следует перечислить все приложения с указанием из номеров и заголовков. Приложения располагаются в порядке ссылок на них в тексте.

Цифровой материал курсовой работы оформляется в виде таблиц. Таблицы нумеруются арабскими цифрами. Слово «Таблица» и ее номер помещают слева над таблицей без отступа, например «Таблица 1» или «Таблица А.1», если она приведена в приложении А. Заголовок таблицы следует выполнять строчными буквами, (кроме первой прописной) и помещать над таблицей после слова «Таблица» и ее номера через тире, после номера таблицы точка не ставится. Заголовки граф таблицы начинают с прописных букв. При переносе таблицы на последующую страницу над таблицей пишут слова «Продолжение таблицы» с указанием ее номера, если таблица на последующей странице заканчивается, то над таблицей пишут слова «Окончание таблицы» с указанием ее номера. В конце заголовка таблицы точка не ставится. Если цифровые данные в графах таблицы выражены в различных единицах, их указывают в подзаголовках каждой графы. Числовые значения величин в одной графе должны иметь, как правило, одинаковое количество десятичных знаков. При указании в таблицах последовательных интервалов значений величин, охватывающих все значения ряда, перед ними пишут «От ... до ... включ.». В интервале, охватывающем числа ряда между крайними числами ряда, в таблице допускается ставить тире. Числа в таблицах, имеющих

более четырех знаков, должны записываться группами по три цифры в каждой с интервалами между группами в один пробел (за исключением цифр, обозначающих номера и даты).

Все иллюстрации в курсовой работе называются рисунками. Нумерация рисунков в пределах всей курсовой работы должна быть сквозной. В работе допускаются цветные рисунки. Название рисунка состоит из его номера и наименования, в номер рисунка включается слово «Рисунок», отделенное знаком «пробел» и тире от цифрового обозначения. На все рисунки в тексте работы должны быть ссылки.

Нумерация листов курсовой работы должна быть сквозной для текста и приложений, начиная с титульного листа. Проставляется нумерация с третьего листа (титульный лист и задание не нумеруются).

За листом задания помещается «ОГЛАВЛЕНИЕ», в которое вносят номера и наименования разделов и подразделов с указанием соответствующих страниц, список использованных источников, перечень приложений и другой документации, относящейся к курсовой работе (Приложение Д).

В конце курсовой работы (до приложений) приводится список использованных источников, который составляется в алфавитном порядке. Сведения о книгах должны включать: фамилию и инициалы автора (авторов), заглавие книги, место издания, год издания, количество страниц.

Список использованных источников составляется с учетом правил оформления библиографии. Литература в списке располагается по разделам в следующей последовательности:

- нормативные источники (ГОСТы, ОСТы, инструкции и др.);
- научная и учебная литература (книги, учебники, учебные пособия, монографии, материалы периодической печати);
- электронные ресурсы.

Пример оформления списка использованных источников представлен в Приложении Е.

При ссылке на литературу в тексте курсовой работы следует записывать не название источника (учебника, нормативного акта, статьи), а присвоенный ей в указателе «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ» порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация или нумерация по разделам (главам).

Лист «ОГЛАВЛЕНИЕ» и первые листы разделов курсовой работы являются заглавными и должны иметь основную надпись.

4.2 Требования к лингвистическому оформлению курсовой работы

Курсовая работа должна быть написана логически последовательно, литературным языком. Повторное употребление одного и того же слова, если это возможно, допустимо через 50 – 100 слов. Не должны употребляться как излишне пространные и сложно построенные предложения, так и чрезмерно краткие лаконичные фразы, слабо между собой связанные, допускающие

двойные толкования и т. д.

При написании курсовой работы не рекомендуется вести изложение от первого лица единственного числа: «я наблюдал», «я считаю», «по моему мнению» и т. д. Корректнее использовать местоимение «мы». Допускаются обороты с сохранением первого лица множественного числа, в которых исключается местоимение «мы», то есть фразы строятся с употреблением слов «наблюдаем», «устанавливаем», «имеем». Можно использовать выражения «на наш взгляд», «по нашему мнению», однако предпочтительнее выражать ту же мысль в безличной форме, например:

- представляется целесообразным отметить;
- установлено, что;
- делается вывод о...;
- можно сделать вывод о том, что;
- необходимо рассмотреть, изучить, дополнить;
- в работе рассматриваются, анализируются...

При написании курсовой работы необходимо пользоваться языком научного изложения. Здесь могут быть использованы следующие слова и выражения:

для указания на последовательность развития мысли и временную соотнесенность:

- прежде всего, сначала, в первую очередь;
- во-первых, во-вторых и т. д.;
- затем, далее, в заключение, итак, наконец;
- до сих пор, ранее, в предыдущих исследованиях, до настоящего

времени;

- в последние годы, десятилетия;

для сопоставления и противопоставления:

- однако, в то время как, тем не менее, но, вместе с тем;
- как..., так и...;
- с одной стороны..., с другой стороны, не только..., но и;
- по сравнению, в отличие, в противоположность;

для указания на следствие, причинность:

- таким образом, следовательно, итак, в связи с этим;
- отсюда следует, понятно, ясно;
- это позволяет сделать вывод, заключение;
- свидетельствует, говорит, дает возможность;
- в результате;
- для дополнения и уточнения:
- помимо этого, кроме того, также и, наряду с..., в частности;
- главным образом, особенно, именно;

для иллюстрации сказанного:

- например, так;
- проиллюстрируем сказанное следующим примером, приведем

пример;

- подтверждением выше сказанного является;
для ссылки на предыдущие высказывания, мнения, исследования и т.д.:
- было установлено, рассмотрено, выявлено, проанализировано;
- как говорилось, отмечалось, подчеркивалось;
- аналогичный, подобный, идентичный анализ, результат;
- по мнению X, как отмечает X, согласно теории X;
для введения новой информации:
- рассмотрим следующие случаи, дополнительные примеры;
- перейдем к рассмотрению, анализу, описанию;
- остановимся более детально на...;
- следующим вопросом является...;
- еще одним важнейшим аспектом изучаемой проблемы является;
для выражения логических связей между частями высказывания:
- как показал анализ, как было сказано выше;
- на основании полученных данных;
- проведенное исследование позволяет сделать вывод;
- резюмируя сказанное;
- дальнейшие перспективы исследования связаны с....

Письменная речь требует использования в тексте большого числа развернутых предложений, включающих придаточные предложения, причастные и деепричастные обороты. В связи с этим часто употребляются составные подчинительные союзы и клише:

- поскольку, благодаря тому что, в соответствии с...;
- в связи, в результате;
- при условии, что, несмотря на...;
- наряду с..., в течение, в ходе, по мере.

Необходимо определить основные понятия по теме исследования, чтобы использование их в тексте курсовой работы было однозначным. Это означает: то или иное понятие, которое разными учеными может трактоваться по-разному, должно во всем тексте данной работы от начала до конца иметь лишь одно, четко определенное автором курсовой работы значение.

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

5 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5.1 Сроки и порядок представления курсовой работы

Курсовая работа должна быть представлена в установленные учебным процессом сроки. Вместе с тем, обучающимся рекомендуется представлять работу досрочно, чтобы руководитель мог своевременно отрецензировать ее.

Курсовая работа представляется руководителю. Он знакомится с работой,

определяет ее исследовательский уровень, соблюдение требований по оформлению, дает отзыв на курсовую работу и, тем самым, допускает (или не допускает) ее к защите.

5.2 Оценка руководителем курсовой работы

Оценивая содержание курсовой работы и качество ее защиты, в совокупности, руководитель руководствуется следующими критериями:

1. «Содержание» – оценивается с точки зрения наличия анализа по проблематике темы работы, присутствия доказательств теоретического и практического характера, логики изложения материала, адекватности научного аппарата и отсутствию противоречий между ним и целями исследований, наличию творческого потенциала у автора работы. Отсутствие системы и логики изложения материала, наличие серьезных противоречий в рассуждениях, может привести к снижению оценки за курсовую работу.

2. «Актуальность» – оценивается с позиции своевременности рассмотрения темы курсовой работы в свете последних научных достижений и разработок. Актуальность работы должна быть обоснована в разделе «Введение». Непонимание обучающимся актуальности избранной темы может существенным образом снизить оценку за курсовую работу.

3. «Самостоятельность автора» – оценивается на предмет:

а) проявления собственного, авторского мнения обучающегося, которое было высказано в ходе поиска решений проблемы, вынесенной в заглавие курсовой работы;

б) самостоятельного обобщения уже имеющихся в науке точек зрения по той или иной проблеме и аргументированного и убедительного присоединения к какой-либо из них;

в) умения корректного цитирования используемых нормативных и литературных источников, а также обобщения практики.

4. «Качество выводов» – оценивается оригинальность суждений автора работы, высказанных в разделе «Заключение». При этом желательно, чтобы студент предложил в этой части курсовой работы новое, оригинальное решение той проблемы, которая рассматривалась в курсовой работе. Это обстоятельство существенным образом повысит оценку за курсовую работу.

5. «Качество материала» – подвергаются оценке источники информации, которые использовались в подборе материала для курсовой работы. Чем выше актуальность или авторитет источников, тем больший балл заслуживает курсовая работа.

6. «Уровень грамотности» – оценивается не только с точки зрения соблюдения правил грамматики и орфографии, но и с позиции соблюдения стилистики научного текста. Ошибки в тексте, несоблюдение научного стиля изложения, использование публицистического стиля изложения материала, ошибки в употреблении терминологии снижают оценку за курсовую работу.

Все критерии оценки указываются в рецензии руководителя, совместно с претензиями по их соблюдению (если таковые имеются). В случае

удовлетворения потребности в исправлениях и доработке, руководитель готовит новую рецензию с учетом внесенных корректировок.

Таким образом, выставляя предварительную оценку за курсовую работу, руководитель руководствуется следующими критериями:

«отлично»: студент полностью усвоил программный материал, тема полностью раскрыта, использовано оптимальное количество источников и литературы. Материал по избранной теме изложен логично, систематизировано, при этом основные понятия, выводы и обобщения сформулированы определённо и доказательно. Курсовая работа правильно оформлена.

«хорошо»: студент полностью усвоил программный материал, тема в целом раскрыта, однако в работе допущены некоторые неточности, имеются незначительные пробелы в знаниях, некоторые недостатки в систематизации или обобщении материала, неточности в выводах. Есть замечания по оформлению работы;

«удовлетворительно»: студент не полностью усвоил программный материал, имеются значительные пробелы в его усвоении, допущены серьезные неточности и ошибки в изложении и выводах. Авторская работа минимальна или отсутствует вообще. Серьезные ошибки в оформлении работы.

Во всех вышеперечисленных случаях курсовая работа допускается руководителем до защиты, о чем составляется соответствующий отзыв.

Однако в случае, если курсовая работа оценивается руководителем на оценку «неудовлетворительно», она не допускается до защиты и возвращается студенту для повторного выполнения, о чем составляется отзыв с указанием на соответствующие недостатки.

Итак, оценка «неудовлетворительно» выставляется в следующих случаях: содержание основного материала не усвоено, обобщения и выводы вообще отсутствуют; заимствование чужого текста без ссылок; если будет обнаружен явный плагиат (к примеру, курсовая полностью списана с курсовой работы «старших товарищей» или с какой-либо книги (с копированием ссылок на издания, с которыми студент фактически не работал); когда курсовая работа полностью взята из Интернета или установлен факт ее заказа для написания стороннему лицу).

5.3 Защита курсовой работы

Получив отзыв руководителя (Приложение Ж), обучающийся должен внимательно ознакомиться с замечаниями и подготовиться к защите своей работы. Во время защиты обучающийся должен показать знание содержания своей работы и ответить на замечания руководителя и другие вопросы, относящиеся к теме.

Процедура защиты курсовой работы состоит из следующих этапов:

- краткого сообщения студента об основном содержании работы, использованных материалах, выводах и рекомендациях автора;

- ответов студента на вопросы и замечания руководителя и членов экзаменационной комиссии;
- выставления итоговой оценки.

По результатам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Таким образом, обучающемуся следует учитывать, что при оценке курсовой работы учитываются не только ее содержание, но и результаты защиты, в связи с чем убедительно рекомендуется проявлять высокую степень ответственности при подготовке к защите курсовой работы.

Критерии оценки курсовой работы по результатам защиты:

«отлично»: Автор содержательно выступил и полно ответил на все поставленные в отзыве руководителя вопросы, а также уточняющие и дополнительные вопросы.

«хорошо»: Автор допустил некоторые неточности при ответе на поставленные в отзыве руководителя вопросы или уточняющие и дополнительные вопросы.

«удовлетворительно»: Неубедительная защита. Отсутствие ответов или неточности и ошибки при ответе на большинство вопросов, указанных в отзыве руководителя, затруднения при ответе на дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» на защите, как правило, не ставится, так как столь слабые работы просто не допускаются к защите заместителем директора по УПР колледжа.

Руководитель курсовых работ представляет результаты защиты (экзаменационная ведомость), аналитические материалы в день проведения защиты.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Образец титульного листа

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

Защищена с оценкой _____
_____ 202_

Допустить к защите:
Зам. директора по УПР _____
_____ 202_

КУРСОВАЯ РАБОТА

по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
на тему Организация процесса приготовления
и приготовление прозрачных супов

КР – 43.02.15 – № 917-ск

Исполнитель:
обучающийся гр. № МпК-250
_____ И.О. Фамилия
подпись

Руководитель:
_____ И.О. Фамилия
подпись

Челябинск 202_

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Образец задания на курсовую работу

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки
к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,
закусок сложного ассортимента
обучающемуся (ейся) 2 курса группы МпК–250
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Ивановой Ольге Анатольевне

Тема курсовой работы Организация процесса приготовления и
приготовление прозрачных супов, утвержденная распоряжением директора №
_____ от «__» _____ 201_.

Исходные данные: сборник рецептур, название блюда, сырьё, возраст и
предпочтения потребителя.

Перечень возможных решений, подлежащих разработке по запросу
организации работодателя или образовательной организации: меню,
ассортимент блюд, экономическое обоснование выбора сырья.

Законченная КР должна быть набрана на компьютере на одной стороне
листа. Все разделы курсовой работы следует излагать по возможности кратко,
чтобы размер в целом не превышал при печатном тексте 50 - 60 страниц, шрифт
14, интервал 1,5.

Наименование раздела	Количество страниц
Введение	2-3
1 Теоретическая часть	12-15
2 Технологическая или практическая часть	20-30
Заключение	2-4
Список использованных источников	1-2

Примерный баланс времени при выполнении КР (указать распределение времени по этапам выполнения в днях):

Наименование раздела	Время выполнения, в днях
Введение	1
1 Теоретическая часть	2
2 Технологическая или практическая часть	4
Заключение	1
Список использованных источников	1

Дата выдачи КР «__» _____ 20__ г.

Срок окончания КР «__» _____ 20__ г.

Руководитель КР _____ / И.О. Фамилия
(подпись)

Задание принял к исполнению

Студент _____ / И.О. Фамилия
(подпись)

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Примерная тематика курсовых работ

- 1) Организация процесса приготовления и приготовление прозрачных супов.
- 2) Организация процесса приготовления и приготовление пюреобразных супов.
- 3) Организация процесса приготовления и приготовление национальных супов русской кухни.
- 4) Организация процесса приготовления и приготовление холодных супов в славянских кухнях
- 5) Организация процесса приготовления и приготовление гарниров, пирожков и гренок для сложных супов.
- 6) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из грибов и сыра.
- 7) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из овощей.
- 8) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из отварной и припущенной рыбы.
- 9) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной основным способом.
- 10) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из рыбы жареной во фритюре.
- 11) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеной и запеченной рыбы.
- 12) Организация процесса приготовления сложных горячих закусок из рыбы и морепродуктов.
- 13) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного крупным куском.
- 14) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из говядины, жаренной порционными кусками.
- 15) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из свинины и баранины.
- 16) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из тушеного и запеченного мяса.
- 17) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного на открытом огне.
- 18) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, жаренного в сковороде «вок».
- 19) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса, запеченного в фольге и в тесте.
- 20) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из мяса диких животных.

21) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из птицы, запеченной целиком.

22) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих жареных блюд из филе птицы.

23) Организация процесса приготовления и приготовление блюд из птицы фаршированной.

24) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из котлетной и кнельной массы из птицы и дичи.

25) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из кролика.

26) Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов и заправок для блюд из мяса и птицы.

27) Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе красного основного соуса.

28) Организация процесса приготовления и приготовление горячих соусов на основе белого основного соуса.

29) Организация процесса приготовления и приготовление блюд вегетарианской кухни.

30) Организация процесса приготовления и приготовление рождественских блюд.

31) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Кавказа.

32) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Италии.

33) Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей продукции национальной кухни Франции.

34) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из картофеля и корнеплодов в русской кухне.

35) Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих блюд из круп в русской кухне.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

Календарный план

Наименование разделов курсовой работы	Срок выполнения разделов работы	Отметка руководителя о выполнении
1 Написание введения		
2 Теоретическая часть		
3 Технологическая или практическая часть		
4 Написание заключения		
5 Графическая часть		
6 Практическая часть		
7 Нормоконтроль		
8 Предоставление работы на отзыв		
9 Предоставление работы для допуска к защите		

Руководитель работы _____ И.О. Фамилия

Студент _____ И.О. Фамилия

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

Образец оформления оглавления

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
1 ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД.....	6
1.1 Значение в питании данной группы блюд.....	6
1.2 Характеристика, классификация и ассортимент горячих блюд.....	8
1.3 Товароведная характеристика сырья.....	14
1.4 Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов..	16
2. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ГОРЯЧИХ БЛЮД.....	18
2.1 Механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для сложных горячих блюд.....	18
2.2 Технология приготовления сложных горячих блюд.....	22
2.2.1 Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности.....	22
2.2.2 Разработка технологических и технико-технологических карт на горячую кулинарную продукцию.....	25
2.3 Организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции.....	29
2.3.1 Характеристика производственных помещений для приготовления полуфабрикатов и блюд для сложной кулинарной продукции.....	31
2.3.2 Организация рабочих мест.....	33
2.3.3 Подбор и размещение технологического оборудования, инвентаря, инструментов.....	37
2.4 Оформление и декорирование сложных горячих блюд.....	38
2.5 Требования к качеству и безопасность сложных горячих блюд..	42
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	45
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	47
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	51

ПРИЛОЖЕНИЕ Е

Пример оформления использованных источников

Книга одного автора:

1. Зурабина, Е. И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания : учебное пособие [Текст] / Е. И. Зурабина. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 166 с. – ISBN 978-5-4377-0135-5.
2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания : учебное пособие [Текст] / Н. Д. Торопова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. – ISBN 978-5-8114-3691-0.

Книга нескольких авторов:

3. Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы : учебное пособие [Текст] / Е. А. Зайцева, Н. В. Пушина, Ж. В. Морозова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 176 с. – ISBN 978-5-8114-4126-6

Статья одного автора в сборнике статей или книге:

4. Козлова, И. Ю. Приёмы и методы формирования профессиональных компетенций у обучающихся по профессии «повар, кондитер», специальности «Технология продукции общественного питания» в период учебной и производственной практики [Текст] / И. Ю. Козлова // Воспитание, обучение, образование: передовые технологии, исследования и разработки: сб. науч. тр. по материалам Международной научно-практической конференции, 25 мая 2020 г. – Новосибирск: Профессиональная наука, 2020. – С.113-119.
5. Кравченко, Н. В. Исследование биологической ценности кекса с использованием пищевых волокон и стевии [Текст] / Н. В. Кравченко // Оборудование и технологии пищевых производств: сб. науч. тр. / под ред. И. Н. Заплетникова. – Донецк : ДонНУЭТ, 2020. – Вып. 9. – С. 93 – 100.

Статья двух и более авторов в сборнике статей:

6. Никулина, Е. О. Горячий цех [Текст] / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман // Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография. – Красноярск : Сибирский федер. ун-т, 2018. – С. 31 – 45.

Статья одного автора в журнале или газете:

7. Фрункина, И. Б. Современные проблемы индустрии питания, туризма и сервиса [Текст] / И. Б. Фрункина // Вестник Ассоциации ВУЗов туризма и сервиса. – 2019. – № 1. – С. 114-119.
- Статья двух и более авторов в журнале или газете:

8. Цветкова, Н. А. Совершенствование технологии производствапельменей [Текст] / Н. А. Цветкова, Н. А. Третьяков // Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. – 2017. – № 47. – С. 156-161.

Электронные ресурсы

9. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов ; под редакцией А. Т. Васюковой. – Москва : Дашков и К, 2018. — 496 с. — ISBN 978-5-394-02516-7 // <https://e.lanbook.com/book/105564> (дата обращения: 09.02.2021). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 203 с. – ISBN 978-5-534-14029-3 // <https://urait.ru/bcode/467502> (дата обращения: 09.02.2021).

ПРИЛОЖЕНИЕ Ж
Отзыв на курсовую работу

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
(национальный исследовательский университет)»
ИНСТИТУТ СПОРТА, ТУРИЗМА И СЕРВИСА
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ

ОТЗЫВ РУКОВОДИТЕЛЯ
курсовой работы

Курсовая работа выполнена

Обучающимся(ейся)

Структурное подразделение _____

Группа № _____

Специальность _____
(код, наименование)

Руководитель _____
(Ф.И.О. место работы, должность, ученое звание, степень)

Наименование темы: _____

На рассмотрение представляется курсовая работа на выбранную тему, на _____ страницах.

Характеристика работы обучающегося (йся) в период подготовки КР¹: _____

Отмеченные достоинства²: _____

Отмеченные недостатки: _____

Заключение _____

Руководитель _____ 202_ г.
(подпись) (дата)

С отзывом руководителя КР ознакомлен:

Обучающийся(аяся) _____ / _____ /
(подпись, Фамилия И.О.)

« _____ » _____ 202_ г.

¹ Указываются степень самостоятельности, проявленная обучающимся при выполнении КР, умение организовать свой труд, соблюдение календарного графика и т.д.

² Указываются наличие публикаций, выступлений на конференциях, оригинальность принятых решений и т.д.

Методические рекомендации
по выполнению курсовой работы
по МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

ОП 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Разработчик: Вьюнова О.В. – преподаватель
Многопрофильного колледжа ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»

Изготовлено в МпК ИСТиС ФГАОУ ВО «ЮУрГУ» (НИУ),
бумага офсетная, усл. печ. л. 0,93
Челябинск, ул. Артиллерийская, 100

Отпечатано в Многопрофильном колледже
Института, спорта, туризма и сервиса
ФГАОУ ВО «ЮУрГУ (НИУ)»
Челябинск, ул. Артиллерийская, 100.