

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению дипломной работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области
профессиональная образовательная организация
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»
(ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»)

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБУ Калининградской
области «Колледж мехатроники и
пищевой индустрии»



Н.В. Шуманская

ПОЛОЖЕНИЕ

об организации выполнения и защиты курсовой работы (проекта) обучающимися
государственного бюджетного учреждения Калининградской области
профессиональной образовательной организации
«Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

г. Светлый

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

УТВЕРЖДЕНО:

Приказом и.о. директора государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация №Колледж мехатроники и пищевой индустрии» от « 17 » июня 2020 № 235

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

Содержание

1. Общие положения	4
2. Требования к выбору тематики курсовых работ (проектов).....	4
3. Требования к содержанию и структуре курсовой работы (проекта).....	5
4. 4. Организация выполнения курсовой работы (проекта).....	7
5. Допуск студентов к защите курсовой работы (проекта).....	8
Приложение 1 Титульный лист.....	9
Приложение 2 Содержание.....	10
Приложение 3 Список использованной литературы.....	11
Приложение 4 Требования к оформлению курсовой работы (проекта).....	11
Приложение 5 Критерии оценки курсовой работы.....	18

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

1. Общие положения

1.1. Положение о порядке написания и оформления курсовой работы (далее – Положение) определяет требования к содержанию, структуре, объему, порядку написания и оформления курсовой работы, выполняемой обучающимися в Государственном бюджетном учреждении Калининградской области профессиональной образовательной организации «Колледж мехатроники и пищевой индустрии» (далее - ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ;

локальными нормативными актами ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»;

и на основе государственных стандартов РФ (ГОСТ Р 7.0.97-2025 «Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов»);

1.3. Курсовая работа является одним из этапов обучения по направлению подготовки, итогам учебно-теоретической деятельности студента за учебный период.

1.4. Целью выполнения курсовой работы является закрепить и углубить теоретические знания, сформировать у обучающихся общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

1.5. Задачами написания курсовой работы являются выработка исследовательских умений и навыков:

- поиск научной литературы по теме;
- овладение методами работы с источниками;
- критический анализ содержания;
- синтез полученной информации;
- обработка эмпирического материала с использованием различных методов научного исследования;
- объяснение полученных эмпирических данных;
- анализ взаимосвязи объекта изучения с другими объектами и явлениями;
- научное описание результатов теоретического и эмпирического исследования.

2. Требования к выбору тематики курсовых работ (проектов)

2.1. Тематика курсовых работ (проектов) разрабатывается преподавателями, и утверждается приказом директора.

2.2. Тематика курсовых работ (проектов) должна соответствовать учебным задачам УД и (или) МДК, а также отражать специфику и практические требования профессиональной деятельности по направлениям подготовки специалистов,

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

региональными требованиями экономики и работодателей.

2.3. Темы курсовых работ (проектов) предлагаются преподавателями не позднее, чем за 3 месяца до дня защиты.

2.4. Выполнение курсовой работы (проекта) обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) проводится с учётом особенностей нарушений функций организма и их индивидуальных возможностей.

2.5. Выполненные обучающимися курсовые работы (проекты) хранятся после защиты на отделении в течение 1 года.

2.6. Общее руководство и контроль за процессом выполнения курсовых работ осуществляют заведующие отделений.

3. Требования к содержанию и структуре курсовой работы (проекта)

3.1. Курсовая работа включает следующие разделы:

титульный лист (Приложение 1);

лист Содержание (Приложение 2);

введение;

основная часть, разделенная на главы и параграфы;

заключение (общие выводы по всей работе);

список научной и справочной литературы (Приложение 3);

приложение (в случае необходимости).

3.1.1. Объем Введения составляет 1 – 2 страницы. Введение имеет определенную структуру, представляющую собой последовательное отражение следующих вопросов:

Актуальность научного исследования определяется необходимостью и значимостью изучения рассматриваемого явления для науки и практики.

Объект исследования является то, на что направлено внимание исследователя: явление, процесс, категория, продукт человеческого труда и т.д.

Предмет исследования – наиболее значимые с теоретической или практической точек зрения свойства, стороны, проявления, особенности объекта, которые подлежат непосредственному изучению в рамках исследования; угол зрения на объект, аспект его рассмотрения, дающий представление о том, что конкретно будет изучаться в объекте, как он будет рассматриваться, какие новые отношения, свойства, функции будут выявляться.

Цель исследования должна быть определена в обобщенной форме и сориентирована не на процесс исследования, а на решение проблемы, достижение результата.

Задачи исследования - детализация аспектов работы осуществляется в задачах, их оптимальное количество от 3 до 5. Задачи должны быть логически взаимосвязаны, располагаться в последовательности, которая отражается в названиях структурных частей курсовой работы, быть единообразно сформулированными.

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

Методы исследования – инструментарий, необходимый для проведения научно-исследовательской работы, – являются составной частью методологии научных изысканий, предпринимаемых в рамках осваиваемого научного направления. Во введении указываются все основные и вспомогательные методы, используемые в работе для решения поставленных задач. При наличии специфики применения общеизвестных методов дается краткое описание технологии их применения.

Практическая ценность – представление прикладного аспекта осуществляемого исследования.

В разделе **Структура работы** дается изложение сути глав исследования, указание на список научной и справочной литературы, приложения (при наличии).

3.1.2 Теоретическая и практическая части работы совокупно включают в себя две главы.

Первая глава имеет, как правило, теоретико-методологический характер. В ней рассматриваются история вопроса, общее состояние исследуемой проблемы в современной науке, уровень ее разработанности в исследуемых научных областях.

Назначение и содержание **второй главы** зависит от характера работы. В теоретико-аналитических работах вторая глава служит раскрытию проблемы на теоретическом уровне, в этом случае ее содержание представляет собой продолжение теоретического анализа проблемы (новый аспект рассмотрения, использование конкретно-научных методов исследования).

В опытно-экспериментальных работах содержание второй главы представляет собой практическую или экспериментальную часть исследования, в которой описываются условия и ход проведенного эксперимента, его стадии и этапы, подводятся общие итоги и анализируются результаты, делаются практические выводы и рекомендации.

В структуре глав могут выделяться параграфы (не менее двух).

3.1.3. В заключении содержится самостоятельное краткое обобщение полученных результатов. Заключение должно показать, как реализованы поставленные задачи, какие существуют перспективы дальнейшего изучения данной проблемы. В заключение не должно быть цитат и примеров. Объем заключения – 0,5–1 страница.

3.1.4. В приложении даются таблицы, схемы, графики и другие материалы, подтверждающие основные теоретические положения и выводы работы. У приложения должно быть название, отражающее его содержание.

3.1.5. Общий объем курсовой работы без учета титульного листа, страниц содержания (оглавления), научной и справочной литературы, приложений может составлять 20 - 40 страниц.

3.1.6. Текст курсовой работы должен соответствовать требованиям научного стиля речи.

3.1.7. Ссылки должны соответствовать государственным стандартам оформления, библиографических списков.

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

3.1.7. Курсовая работа должна быть оформлена в соответствии с правилами компьютерного набора с одной стороны белого листа бумаги стандартного формата (А4): редактор Word; гарнитура шрифта Times New Roman (черный); межстрочный интервал 1,5; размер шрифта для основного текста 14 пунктов; 12 пунктов – для таблиц, подписуемых подписей; верхнее и нижнее поля – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 10 мм, отступ первой строки (абзацный) – 1,5 мм. Номера страниц проставляются автоматически и располагаются в верхнем колонтитуле страницы справа, гарнитура шрифта Times New Roman (черный), размер 12 пунктов. Каждый раздел (введение, глава (-ы), заключение, библиография и приложения) начинаются с новой страницы; параграфы внутри главы продолжаются на той же странице, на которой окончился предыдущий параграф. Подробные требования к оформлению курсовой работы и ее элементов приведены в Приложении 4.

4. Организация выполнения курсовой работы (проекта)

4.1. Общее руководство и контроль за ходом выполнения курсового проекта осуществляет закрепленный приказом директора преподаватель (ли) УД и /или МДК.

4.2. В обязанности научного руководителя входит:

помощь обучающемуся при выборе им окончательной темы курсовой работы, определении целей и задач;

оказание помощи в подготовке плана курсовой работы и графика ее выполнения;

консультирование обучающегося по подбору литературы, фактического материала, содержанию курсовой работы;

содействие в выборе методики сбора, анализа и изучения эмпирического материала;

осуществление постоянного контроля за ходом и графиком выполнения курсовой работы (проекта);

контроль правильности оформления цитат, ссылок на научную литературу, словари, тексты произведений и т.д.;

предупреждение обучающегося о необходимости самостоятельной проверки текста работы на соблюдение формальных признаков оформления и необходимого уровня уникальности до сдачи работы в учебную часть.

4.3. В обязанности обучающегося входит:

выбор темы курсовой работы, согласование ее с научным руководителем;

соблюдение плана выполнения курсовой работы;

подбор и анализ эмпирического материала;

критический анализ теоретических источников;

подготовка финального варианта работы в бумажном виде и своевременном его предоставлении в учебную часть;

своевременное информирование научного руководителя о степени готовности курсовой работы и трудностях, возникающих в процессе ее подготовки.

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

4.4. Консультации проводятся за счет объема времени, отведенного в рабочем учебном плане на консультации.

4.5. Публичная защита проекта является обязательной в присутствии созданной комиссии, утвержденной директором ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии».

4.8. Курсовая работа (проект) оценивается по пятибальной шкале (Приложение 5).

5. Допуск студентов к защите курсовой работы (проекта)

Допуск студентов к защите курсовой работы (проекта) осуществляется при наличии:

курсовой работы (проекта), выполненной и оформленной в соответствии с настоящим Положением;

доклада к защите, презентации.

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

Приложение 1

ОБРАЗЕЦ

Министерство образования Калининградской области государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»

КУРСОВОЙ ПРОЕКТ

по профессиональному модулю «Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента»

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

по теме: «Технологический процесс приготовления горячих блюд из свинины на гриле»

Выполнена обучающимся: Иванов Даниил Петрович
(Имя, Отчество, Фамилия)

студент группы: ПД-20

Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(шифр и наименование специальности)

Научный руководитель преподаватель: Татьяна Ивановна Зуева
(Имя, Отчество, Фамилия)

_____ « ____ » 20 ____ г.
(подпись) (дата)

Заведующая отделением: Светлана Викторовна Иванова
(Имя, Отчество, Фамилия)

_____ « ____ » 20 ____ г.
(подпись) (дата)

г. Светлый

2024 г.

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

Приложение 2

ОБРАЗЕЦ

Содержание

Введение	3
Глава 1. Теоретические аспекты реализации технологии доставки на предприятии общественного питания	5
1.1 Особенности реализации формата доставки еды на предприятиях индустрии питания	5
1.2 Преимущества и недостатки технологии доставки еды	8
1.3 Актуальность предприятия мультигибридного формата обслуживания	15
Глава 2. Расширение формата обслуживания пекарни-кондитерской/ кафе «Лев Бородинский» за счет реализации технологии доставки	25
2.1.1 Общая характеристика пекарни-кондитерской/ кафе «Лев Бородинский»	25
2.1.2 Организационная структура управления и должностной функционал персонала пекарни-кондитерской/ кафе «Лев Бородинский»	29
2.1.3 Организация дополнительного формата обслуживания доставки еды в пекарни-кондитерской/ кафе «Лев Бородинский»	32
Заключение	34
Список использованной литературы	36
Приложение	

Методические рекомендации	Редакция 3
По выполнению курсовой работы (проекта) в ГБУ Калининградской области ПОО «Колледж мехатроники и пищевой индустрии»	

Приложение 3

ОБРАЗЕЦ

Список использованной литературы

Основная литература:

1. Андонова, Н. И. 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: учебник / Н. И. Андронова; Т. А. Качурина. – Москва: Академия, 2018. – 256 с. ISBN 978-5-4468-3965-0.

2. Лаушкина, Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т. А. Лаушкина. – Москва: Академия, 2018. – 240 с. ISBN 978-5-0054-1112-9.

Нормативно-технологическая литература

1. ГОСТ 7176–2017. Картофель продовольственный. Технические условия. – Москва : Стандартиформ, 2018. – 12 с.

2. ГОСТ 31761–2012. Майонезы и соусы майонезные. Общие технические условия (с Поправкой). – Москва : Стандартиформ, 2013. – 12 с.

3. ГОСТ 32691–2014 Услуги общественного питания порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. – Москва : Стандартиформ, 2020. – 8 с.

Сайты в сети «Интернет»

1. EDIMDOMA.RU: кулинарная студия Едим дома.ру: сайт. – Москва, 2011 –. – URL : <http://www.edimdoma.ru/> (дата обращения 03.12.2022)

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 296520261781276660661547455625433911011083524467

Владелец Шуманская Наталья Владимировна

Действителен с 06.02.2026 по 06.02.2027