МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

**МДК 03.01**«**Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

**профессиональный модуль**

**ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»**

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

ДЛЯ СТУДЕНТОВ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Дальнегорск, 2020

Методические указания по выполнению курсового проекта по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» являются частью учебно-методического комплекса (УМК) по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Методические указания определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к структуре и содержанию курсового проекта, описание процесса организации курсового проектирования, общие требования к оформлению пояснительной записки, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.

Методические указания адресованы студентам очной формы обучения.

В электронном виде методические указания размещены на файловом сервере колледжа по адресу: [itk-dg.ru](http://itk-dg.ru/) (в разделе *Студентам*).

**Составители:** Кобылкевич Е.Ю., преподаватель КГА ПОУ «ДИТК»

**Рецензент:** Свирякина Н.В., преподаватель КГА ПОУ «ДИТК», председатель ЦМК

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

[ВВЕДЕНИЕ 4](#_Toc24287641)

[1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА 6](#_Toc24287642)

[2 ВЫБОР ТЕМЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА 12](#_Toc24287643)

[3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА 15](#_Toc24287644)

[4 ОРГАНИЗАЦИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ 24](#_Toc24287645)

[4.1 Порядок выполнения курсового проекта 24](#_Toc24287646)

[4.2 Общие требования к оформлению курсового проекта 26](#_Toc24287647)

[4.2.1 Оформление текстового материала 26](#_Toc24287648)

[4.2.2 Оформление иллюстраций 28](#_Toc24287649)

[4.2.3 Оформление таблиц 28](#_Toc24287650)

[4.2.4 Оформление приложений 29](#_Toc24287651)

[5 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА 31](#_Toc24287652)

[6 СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ 34](#_Toc24287653)

[ПРИЛОЖЕНИЯ 36](#_Toc24287654)

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый студент!

Курсовой проект по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»является одним из основных видов учебных занятий и формой контроля Вашей учебной работы.

Курсовой проект – это практическая и одновременно творческая деятельность студента по изучаемому междисциплинарному курсу практического и технологического характера.

Выполнение курсового проекта по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»направлено на приобретение Вами практического опыта по систематизации полученных знаний и практических умений, формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК).

Выполнение курсового проекта осуществляется под руководством преподавателя профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».Результатом данной работы должен стать курсовой проект, выполненный и оформленный в соответствии с установленными требованиями. Курсовой проект подлежит обязательной защите.

Настоящие методические указания определяют цели, задачи, порядок выполнения, а также содержат требования к структуре и содержанию курсового проекта, описание процесса организации курсового проектирования, практические советы по подготовке и прохождению процедуры защиты.Подробное изучение рекомендаций и следование им позволит Вам избежать ошибок, сократит время и поможет качественно выполнить курсовой проект.

Обращаем Ваше внимание, что если Вы получите неудовлетворительную оценку по курсовому проекту, то Вы не будете допущены к экзамену квалификационному по профессиональному модулю.

Вместе с тем внимательное изучение указаний, следование им и своевременное консультирование у Вашего руководителя поможет Вам без проблем подготовить, защитить курсовой проект и получить положительную оценку.

Консультации по выполнению курсового проекта проводятся как в рамках учебных часов в ходе изучения МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», так и по индивидуальному графику.

Желаем Вам успехов!

1ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Курсовой проект представляет собой самостоятельную работу студента по выбранной теме по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Выполнение студентом курсового проекта проводится с целью:

1. Формирования навыков и умений:

* применять теоретические знания по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» и практические навыкидля разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции;
* осуществлять поиск, обобщать, анализировать необходимую информацию;
* использовать справочную, нормативную документацию;
* развивать самостоятельность, ответственность, организованность и творческуюинициативу;
* разрабатывать способы и методы для решения поставленных в курсовом проекте задач.

2. Формирования профессиональных компетенцийвида профессиональной деятельности/ вида профессиональной деятельности(табл.1):

Таблица 1

**Профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** |
| ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов. | разработка ассортимента супов.  организации технологического процесса приготовления супов;  выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  сервировки и оформления супов;  контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления супов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении супов;  выбирать различные способы и приемы приготовления;  выбирать температурный режим при подаче и хранении супов. |
| ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов. | разработка ассортимента соусов;  ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;  организации технологического процесса приготовления соусов;  выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;  контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления соусов;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении соусов;  выбирать различные способы и приемы приготовления;  выбирать температурный режим при подаче и хранении соусов. |
| ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. | разработка ассортимента блюд из овощей, грибов и сыра;  организации технологического процесса приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;  выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  сервировки и оформления блюд из овощей, грибов и сыра;  контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из овощей, грибов и сыра;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из овощей, грибов и сыра;  выбирать различные способы и приемы приготовления;  выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из овощей, грибов и сыра. |
| ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. | разработка ассортимента блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  организации технологического процесса приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;  правила подбора горячих соусов и гарниров к блюдам из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  контроль качества и безопасность подготовленных продуктов;  органолептически оценивать качество продуктов для приготовления блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  проводить расчеты по формулам;  безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;  выбирать различные способы и приемы приготовления;  выбирать температурный режим при подаче и хранении блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы. |

3. Формирования общих компетенций по специальности (табл.2):

Таблица 2

**Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Название ОК** | **Основные показатели оценки результата (ОК)** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | * приращение интереса к будущей специальности |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | * обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении монтажа, технической эксплуатации и обслуживания холодильно-компрессорных машин и установок. * своевременность сдачи разделов курсовой работы согласно индивидуального плана |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | * результативность принимаемых решений в стандартных и нестандартных ситуациях * эффективность корректировки действий при выполнении курсовой работы |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | * результативность поиска необходимой информации для качественного выполнения курсовой работы. * результативность использования необходимой информации для качественного выполнения курсовой работы. |
| ОК 5. Использовать информационно-комуникационные технологии в профессиональной деятельности | * применение математических методов и ПК в техническом нормировании и проектировании холодильных предприятий и оформлении текстовой и графической части курсового проекта |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | * ответственность за результат выполнения курсовой работы * способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | * способность планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | * проявление интереса к инновациям в области холодильно-компрессорных машин и установок |
| ОК 10. Обеспечивать безопасные условия труда в профессиональной деятельности | * обеспечение охраны труда и выполнение правил техники безопасности при выполнении профессиональных задач |

Основными задачами курсового проекта являются:

* поиск, обобщение, анализ необходимой информации;
* разработка материалов в соответствии с заданием на курсовой проект;
* оформление курсового проекта в соответствии с заданными требованиями;
* выполнение графической части курсового проекта;
* подготовка и защита курсового проекта.

Информационной базой для курсового проекта являются материалы, собранные студентами в период производственной практики(4семестр) по модулям ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и ПМ 07. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих по профессиям 16675 «Повар», а также рекомендуемая литература по дисциплинам профессиональных модулей, интернет-ресурсы.

2 ВЫБОР ТЕМЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

В зависимости от возможности собрать необходимые исходные данные и склонностей студента выбор темы курсового проекта и направление исследования осуществляется из рекомендуемых тем, приведенных вПриложении «А».

Выбор студентом темы курсового проекта оформляется заявлением студента (Приложение «Б»), согласованным и подписанным заместителем директора по учебно-производственнойработе КГА ПОУ «ДИТК». Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов.

*Объектом исследованияи разработки*является разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции определенного вида сырья или национальной кухни, по которому студент имеет (может собрать) необходимую информацию по организации приготовления блюд.

Предметом исследования является организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы; а так же приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь; сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции; контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции.

*Цель курсового проекта* – разработкаассортимента сложной горячей кулинарной продукции.

Содержание работы определяется студентом по согласованию с преподавателем.

Последовательность выполнения студентом курсового проекта включает следующие этапы:

* получение задания на курсовой проект (*Приложение «Б»*);
* ознакомление с календарным графиком с указанием сроков выполнения отдельных этапов работы и завершения курсового проекта в целом (*Приложение «В»*);
* составление библиографического списка по теме курсового проекта и разработка плана работы;
* подбор теоретического материала в соответствии с намеченным планом, изучение и систематизация собранных материалов;
* представление текста работы на проверку руководителю по мере написания отдельных разделов в соответствие с календарным графиком;
* оформление и брошюровка работы;
* подготовка к защите курсового проекта: написание текста выступления, отбор и оформление графического (иллюстративного) материала, выносимого на защиту, подготовка презентации;
* защита курсового проекта.

Руководитель курсового проекта оказывает теоретическую и методическую помощь студенту в период подготовки и написания курсового проекта, дает студенту рекомендации по структуре, содержанию и оформлению работы, подбору литературных источников и т.д.

Основными функциями руководителя курсового проекта являются:

* разработка задания и графика выполнения курсового проекта;
* консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсового проекта;
* оказание помощи студенту в подборе необходимой литературы и сборе материалов для курсового проекта;
* постоянный контроль хода выполнения курсового проекта, своевременности и качества написания отдельных разделов работы;
* присутствие при защите студентом курсового проекта.

Защита курсовых проектов проводится с участием преподавателей профессиональных модулей специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и мастерами производственного обучения по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» с ведением протокола о результатах защиты. Время доклада студента составляет не более 7 минут. Доклад сопровождается слайдами компьютерной презентации, выполненной средствами MSOffice (PowerPoint) и демонстрацией приготовленных блюд.

3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ ИСОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Курсовой проект состоит извведения, нескольких глав основной части, заключения, списка использованной литературы, приложений. Общий объем курсового проекта 30-40 страниц компьютерного текста.

Структура курсового проекта:

* титульный лист;
* задание на курсовой проект;
* график выполнения курсового проекта;
* оглавление;
* введение;
* элемент «Термины, определения, сокращения» (добавляется при необходимости);
* исследовательская часть особенностей приготовления блюд исследуемой темы;
* теоретическая часть**,** включаетхарактеристику и процессы приѐмов и режимов технологической обработки сырья и продуктов;обзор нормативных и литературных источников по теме курсового проекта;
* в практической части, даётся описание технологии приготовления сложных горячих блюд, фиксируются изменения свойств сырья в процессе механической и тепловой обработки; устанавливаются органолептические показатели качества, требования к оформлению и отпуску готовых блюд; составляются технико-технологические и калькуляционные карты на 3 блюда и т.п.;
* заключение (выводы и предложения относительно возможностей применения полученных результатов);
* список используемой литературы;
* приложения (технико-технологические карты, калькуляционные карты, оборудование и инвентарь, используемый при работе, а так же схема организации производственных цехов).

Файл электронной версии отчета (пояснительной записки) оформляется в формате (\*.docx) с указанием года, фамилии и вида работы.

***Пример*** – **2020 Петров\_КП\_ИСР.docx**

На защиту представляется отчет по курсовому проекту в бумажном и электронном виде, а так же презентация.

Пояснительная записка оформляется **строго** в соответствие с **Методическими рекомендациями по оформлению различных видов письменных рабо**т, разработанными Методическим советом КГА ПОУ «ДИТК» и утвержденными 02.11.2018 (Протокол № 3).

*Титульный лист* является первым листом работыи заполняется по форме, приведенной в Приложении «Г».

*Задание на проектирование*включает:вопросы, подлежащие разработке (исследованию); исходные данные, основные источники информации, используемые для разработки темы. Проект задания разрабатывается с учетом задач, требующих решения в рамках выбранной темы.Образец бланка задания на выполнение курсового проекта представлен в Приложении «Б».

*Оглавление* включает в себя номера и наименования разделов и подразделов пояснительной записки с указанием номеров страниц.

Во *введении* кратко обосновывается выбор темы курсовой работы: актуальность проблемы исследования; объект и предмет исследования; цели, задачи и методы исследования. Кроме того, должна быть чѐтко определена теоретическая база исследования, должно быть сформулировано и обосновано отношение студента к научно- практическим исследованиям по данной проблеме. Далее следует показать научную новизну и практическую значимость работы.

Во введении отражаются сведения об объеме работы (количествостраниц, характер иллюстраций и таблиц). Введение, как правило, занимает 2-3 страницы текста.

*Основная часть*состоит из нескольких частей (глав, разделов) – теоретической, практической (проектной) и охраны труда и техники безопасности на предприятиях общественного питания.

*1. Первая теоретическая часть включает следующие параграфы:*

1.1 Характеристика сырья.

1.2 Приемы механической и тепловой обработки сырья.

1.3 Процессы происхождения в сырье при тепловой обработке.

1.4 Организация работы цеха (в зависимости от темы).

В первой части курсовой работы содержится теоретический материал, разделенный на параграфы. Теоретическая часть содержит характеристику сырья необходимого для приготовления кулинарной продукции по теме курсовой работы, историю появления блюд и история появления и развития национальных кухонь разных стран, основные приемы механической обработки сырья для приготовления блюд, способы тепловой обработки и процессы, происходящие в сырье при тепловой обработки. Первая глава должна содержать сведения об организации работы цеха по обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов и блюд, оснащении цеха оборудованием и инвентарем.

*2. Вторая технологическая часть включает следующие параграфы:*

2.1 Ассортимент, рецептура блюд.

2.2 Технология приготовления блюд.

2.3 Расчет себестоимости блюда.

2.4 Пищевая ценность блюд.

Во второй части курсовой работы

Ассортимент блюд оформляется в виде таблицы, в которой указывается название сложных горячих блюд, продукты, входящие в состав блюда, выход блюда в готовом виде с гарниром, соусом.Вторая глава носит практический характер и должна содержать: схемы приготовления трех выбранных блюд с их подробными технологиями приготовления и рецептурами; заполненные технико-технологические и калькуляционные карточки (Приложения Д, Е). А так же информацию о пищевой ценности блюд и их значение в питании человека.

*3. Третья часть охрана труда и техника безопасности на ПОП включает следующие параграфы:*

3.1 Общие сведение об охране труда на ПОП

3.2 Охрана труда в цехе (в зависимости от темы курсовой работы)

3.3 Техника безопасности при работе с оборудованием на ПОП

3.4 Требования к личной гигиене работников ПОП

В третьей части курсовой работы описывается охрана труда и техника безопасности на предприятии в целом и в частности в цеху, где происходит обработка и приготовление блюд в зависимости от темы, а так же требования к работникам предприятий общественного питания.

Обязательно, чтобы в каждой главе приводились краткие выводы. Это позволит четко сформулировать итоги каждого этапа исследования, освободить общие выводы по работе от второстепенных подробностей.

**В заключении** следует сделать общие выводы по результатам исследования и кратко изложить способы решения анализируемых вопросов.

Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение - резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. Заключение должно содержать выводы и предложения, которые отражают новизну оборудования, средства организации труда и др.

Объем данной части 1-2 страницы.

**Список используемых источников** оформляется по установленному порядку. Он включает в себя всю литературу, на которую есть ссылки в тексте, а также любые источники, так или иначе задействованные студентом при написании курсовой работы.

Список используемой литературы должен содержать не менее 20 источников (не менее 10 книг и 10-15 материалов периодической печати), с которыми работал автор курсовой работы.

Список используемой литературы включает в себя:

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

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация.

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

**Приложение** к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (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.

4 ОРГАНИЗАЦИЯ КУРСОВОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ

4.1 Порядок выполнения курсового проекта

Курсовое проектирование целесообразно осуществлять в предложенной последовательности.

*1 этап. Подготовительный (1-3 недели)*

На этом этапе студенту необходимо решить следующие вопросы:

* выбратьтему курсового проекта;
* утвердить у преподавателя задание на курсовое проектирование;
* выполнить предварительный сбор и анализ исходных материалов;
* разработать рабочий план, представляющий собой развернутое содержание (структуру) проекта.

На основе изучения данных Методических указаний и с учетом собственных интересов и возможностей сбора необходимой информации студент самостоятельно определяет характер и тему курсового проекта.

Затем выполняется сбор материалов, необходимых для выполнения курсового проекта, посредством использования литературных источников (учебников, учебных пособий, статей), нормативных актов.

На этом этапе отбирается необходимая информация для включения в текст пояснительной записки курсового проекта и для представления в виде графических материалов.

В результате этой работы выстраивается логическая схема, формируются основные направления реализации, определяется структура курсового проекта.

Одновременно выясняется необходимость в дополнительной информации по отдельному вопросу или вопросам.

*2 этап. Разработка основной частикурсового проекта*

В *теоретической части* должен быть обобщен опыт разработки и внедрения конфигураций с обязательными ссылками на источники, проанализировано современное состояние изучаемой проблемы, исследованы основные этапы разработки.

В *практической части*должны быть: схемы приготовления трех выбранных блюд с их подробными технологиями приготовления и рецептурами; заполненные технологические и калькуляционные карточки. А так же информацию о пищевой ценности блюд.

Соблюдение правил охраны труда и техники безопасности имеет важное значение при работе на предприятиях общественного питания.Охрана труда- система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности, включающая в себя правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия.

В процессе выполнения основной части студент имеет возможность получить необходимую консультацию у преподавателя и должен предоставлять ему на проверку выполненные разделы курсового проекта в соответствии с утвержденным Календарным графиком.

*3 этап. Защита курсового проекта.*

Студенты представляют курсовые проекты в установленный в Задании срок (не позднее, чем за неделю до окончания текущего семестра). По итогам проверки курсового проекта руководитель пишет замечания и допускает студента к защите.

Суть защиты курсового проекта в основном сводится к изложению предложений, сформулированных студентом по рассматриваемой проблеме.

Вовремя защиты студент должен обосновать разработанные предложения и ответить на замечания и вопросы, сделанные членами комиссии. После защиты выставляется оценка.

Календарный план выполнения курсового проекта представлен в таблице3.

Таблица 3

**Календарный план выполнения курсового проекта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Содержание* | *Результат* | *Сроки выполнения* |
| 1. Сбор материалов, необходимых для выполнения курсового проекта и уточнение темы. | Утверждение темы и задания | 1 неделя  (09.03.2020-16.03.2020) |
| 1. Систематизация и обработка отобранного материала, разработка теоретической части курсового проекта **(Глава 1).** | Теоретическая часть | 2-3 недели  (17.03.2020-30.03.2020) |
| 1. Изучение ассортимента блюд, технологии приготовления, расчет себестоимости и пищевой ценностиблюд**(Глава 2).** | Практическая  часть | 4-5 недели  (31.03.2020-13.04.2020) 6 неделя  (14.04.2020-20.04.2020) |
| 1. Описание охраны труда и техники безопасности на предприятии общественного питания, а так же личная гигиена повара**(Глава 3).** | Охрана труда и техника безопасности | 7-11 недели  (21.04.2020-22.05.2020) |
| 1. Оформление курсового проекта и подготовка к защите (презентация, тезисы доклада, выступление). | Сдача на проверку преподавателю. Презентация, тезисы доклада. | 12 неделя  (23.05.2020-01.06.2020) |
| 1. Защита курсового проекта | Оценка проекта и знаний студента комиссией. | 13 неделя  (02.06.2020-08.06.2020) |

4.2 Общие требования к оформлению курсового проекта

4.2.1 Оформление текстового материала

Текстовая часть работы должна быть представлена в компьютерном варианте на бумаге формата А4. Шрифт –TimesNewRoman, размер шрифта - 14, полуторный интервал, выравнивание по ширине. Страницы должны иметь поля: левое – 3 см.; правое – 1 см., верхнее – 2 см.; нижнее – 2 см.; межсимвольный интервал – обычный. Выравнивание текста по ширине листа. Абзацный отступ – 1,25 см, отступы слева и справа 0 см.

Все страницы нумеруются по порядку от титульного листа до последней страницы арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту. Первой страницей считается *Титульный лист*, на котором номер не ставится. Вторая страница, содержащая элемент *Оглавление* не нумеруется. Нумерация начинается с элемента *Ведение*. Номер страницы ставится на середине листа верхнего поля.

Текст пояснительной записки проекта должен быть разбит на разделы (главы) и подразделы (параграфы). В содержании проекта не должно быть совпадения формулировок названия одной из составных частей с названием самой работы, а также совпадения названий глав и параграфов.

Разделы обозначают порядковыми номерами – арабскими цифрами без точки. При необходимости подразделы (параграфы) могут делиться на пункты. Номер пункта должен состоять из номеров раздела (главы), подраздела (параграфа) и пункта, разделённых точками. В конце номера раздела (подраздела), пункта (подпункта) точку не ставят.

Каждая составная часть работы (глава, раздел), кроме подразделов или пунктов, должна начинаться с новой страницы. С новой страницы должны начинаться основные элементы текста: *Оглавление, Ведение, Глава 1, Глава 2, Глава 3, Заключение, Список используемых источников и литературы, Приложение А, Приложение Б* и т.д.

**ЗАГОЛОВОК (1 УРОВЕНЬ):**

шрифт размером 14 пунктов, полужирный, все символы – прописные, интервал после абзаца –42 пт. Если заголовок более чем в одну строку –межстрочный интервал «полуторный». Переносы в заголовках любого уровня не разрешаются. Отступ первой строки – 0 см, выравнивание по центру.

**Заголовок (2 уровень):** шрифт размером 14 пунктов, полужирный, первый символ заголовка – прописной. Отступ первой строки на 1,25 см, выравнивание по левому краю (по первой цифре номера подраздела). Интервал перед абзацем 12 пт, а после абзаца 6 пт. Положение на странице: не разрывая абзац и не отрывая его от следующего. Текст заголовка второго уровня, если он не помещается в одну строку, выравнивают по левому краю, по первой цифре номера.

Заголовок (3 уровень): 14 пунктов, полужирный. Отступ первой строки – 1,25 см, выравнивание по левому краю, первый символ заголовка – прописной. Интервалы перед абзацем заголовка и после – 0 пт. Положение на странице: не разрывая абзац и не отрывая его от следующего.

Таблицы, схемы, графики, представленные в основной части проекта, должны сопровождаться соответствующими ссылками и комментариями.

В проекте должны применяться научные и специальные термины, обозначения и определения, установленные соответствующими стандартами, а при их отсутствии – общепринятые в специальной и научной литературе. Если принята специфическая терминология, то перед *Введением* должен быть перечень принятых терминов с соответствующими разъяснениями.

4.2.2 Оформление иллюстраций

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

Рисунки располагаются в тексте на странице, где сделана на него ссылка, или на следующей странице. Каждому рисунку в тексте должна предшествовать ссылка на него.

Иллюстрации нумеруются в пределах раздела (главы). Номер иллюстрации состоит из номера раздела (главы) и порядкового номера иллюстрации, например Рис.1.1 название (шрифт размером 13 пт.).

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

4.2.3 Оформление таблиц

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Название таблицы должно отражать её содержание, быть точным и кратким.

Таблицы нумеруют в пределах раздела. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

На все таблицы должны быть ссылки в тексте, при этом слово таблица в тексте пишут полностью, например: в таблице 1.1….

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

Если строки или графы таблицы выходят за формат страницы, ее делят на части, помещая одну часть под другой, при этом в каждой части таблицы повторяют ее шапку и боковик.

При переносе таблицы на другой лист (страницу), шапку таблицы повторяют и над ней указывают: Продолжение табл. 1.1 Название таблицы помещают только над первой частью таблицы.

Все слова в заголовках и надписях шапки и боковика таблицы пишут полностью, без сокращений. Допускаются лишь те сокращения, которые приняты в тексте, как при числах, так и без них. Следует избегать громоздкого построения таблиц с «многоэтажной» шапкой. Все заголовки надо писать по возможности просто и кратко.

Примечание к таблице помещают сразу под ней, выполняют курсивным шрифтом и сопровождают надписью: *«Примечание к таблице...»* с указанием номера этой таблицы.

4.2.4 Оформление приложений

В приложениях курсового проекта помещают материал, дополняющий основной текст.

Приложениями могут быть:

* графики, диаграммы;
* таблицы большого формата;
* технологические схемы;
* фотографии и т.д.

Приложения располагаются в тексте вслед за списком использованных источников в порядке ссылки на них в основном тексте.

Приложение должно иметь содержательный заголовок, который центрируется относительно текста первой страницы приложения.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху справа слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» прописными буквами полужирным шрифтом 14 пт.При наличии двух и более приложений они обозначаются заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ. Приложения должны иметь общую со всей работой сквозную нумерацию страниц.Если приложение распределено на двух и более страницах, то продолжение приложения должно быть оформлено так, ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИЛ. «Б».

Перед сдачей работы студент должен проверить соблюдение всех необходимых требований по ее содержанию и оформлению. Несоблюдение требований может повлиять на оценку или курсовой проект может быть возвращен для доработки, а также повторного выполнения.

Пояснительная записка оформляется **строго** в соответствии с **Методическими рекомендациями по оформлению различных видов письменных рабо**т, разработанными Методическим советом КГА ПОУ «ДИТК» и утвержденными 02.11.2018 (Протокол № 3).

5 ПРОЦЕДУРА ЗАЩИТЫ КУРСОВОГО ПРОЕКТА

Курсовой проект, выполненный с соблюдением требований, оценивается и допускается к защите. Защита должна производиться до начала экзамена по профессиональному модулю.

Процедура защиты курсовой работы/проекта включает в себя:

* выступление студента по теме и результатам работы;
* ответы на вопросы членов комиссии, в которую входят преподаватели дисциплин профессионального цикла, методист.

На защиту могут быть приглашены преподаватели и студенты других специальностей.

При подготовке к защите Вам необходимо:

* внимательно прочитать содержание отзыва руководителя проекта (*Приложение «Ж»*);
* внести необходимые поправки, сделать необходимые дополнения и/или изменения;
* обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы курсового проекта;
* обстоятельно ответить на вопросы членов комиссии.

ПОМНИТЕ, что окончательная оценка за курсовой проект выставляется комиссией после защиты.

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

Результаты защиты оцениваются по четырёхбалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Положительная оценка по профессиональному модулю, по которому предусматривается курсовой проект, выставляется только при условии успешной сдачи курсового проекта на оценку не ниже «удовлетворительно».

Если Вы получили неудовлетворительную оценку по курсовому проекту, то не допускаетесь к экзамену квалификационному по профессиональному модулю.

Также по решению комиссии Вам может быть предоставлено право доработки проекта в установленные комиссией сроки и повторной защиты.

К защите курсового проекта предъявляются следующие требования.

1. Глубокая теоретическая проработка исследуемых проблем на основе анализа литературы.
2. Аргументированность выводов, обоснованность предложений и рекомендаций.
3. Логически последовательное и самостоятельное изложение материала.
4. Оформление материала в соответствии с установленными требованиями.
5. Обязательное наличие отзыва руководителя на курсовой проект (Приложение «Ж»).

Для выступления на защите необходимо заранее подготовить и согласовать с руководителем тезисы доклада и иллюстративный материал.

При составлении тезисов необходимо учитывать ориентировочное время доклада на защите, которое составляет 7-10 минут. Доклад целесообразно строить не путем изложения содержания работы по главам, а по задачам, то есть, раскрывая логику получения значимых результатов.

В докладе обязательно должно присутствовать обращение к иллюстративному материалу, который будет использоваться в ходе защиты работы. Объем доклада должен составлять 7-8 страниц текста в формате Word, размер шрифта 14, полуторный интервал. Рекомендуемые структура, объем и время доклада приведены в таблице 4.

Таблица 4

Структура, объем и время доклада

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№* | *Структура* | *Объем* | *Время* |
| 1. | Представление темы работы. | до 1,5 страниц | до 2 минут |
| 2. | Актуальность темы. |
| 3. | Цель работы. |
| 4. | Постановка задачи, результаты ее решения и сделанные выводы (по каждой из задач, которые были поставлены для достижения цели курсового проекта). | до 6  страниц | до 7 минут |
| 5. | Перспективы и направления дальнейшего исследования данной темы. | до 0,5 страницы | до 1 минуты |

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

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

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

6 СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

*Рекомендуемая литература для выполнения курсового проекта*

1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова. – изд. – М.: Юрайт, 2017. − 414 с.
2. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И. П. Самородова. – изд. – М.: Академия, 2017. – 192 с.
3. Королев, А. А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Ч. 1: учебник / А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 256 с.
4. Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. Ч. 2: учебник / А. Н. Мартинчик. – 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2018. – 240 с.
5. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В. М. Калинина. – изд. – М.: Академия, 2018. – 320 с.
6. Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / В. В. Усов. – 9-е изд. стер. – М.: Академия, 2011. – 432 с.
7. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 13-е изд. – М.: Академия, 2016. – 320 с.

*Информационные ресурсы*

1. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: [Электронный ресурс]: учебник / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. − М.: Академия, 2017. – 240 с. – Режим доступа:<https://search.rsl.ru/ru/record/01008605521>
2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. – М.: КНОРУС, 2018. – Режим доступа: <https://www.litres.ru/static/or3/view/or.html>
3. Косолапова, М. В. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента[Электронный ресурс]: учебное пособие / М. В. Косолапова. - М.: Дашков и К°,2015. – Режим доступа: www. Biblioclub.ru
4. Самулевич, И. А. Основы калькуляции и учета в общественном питании [Электронный ресурс]: учебное пособие /И. А. Самулевич. – М.: Феникс, 2020. - Режим доступа: <https://www.labirint.ru/books/718185/>
5. Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <https://pbprog.ru/databases/foodmeals/>
6. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания[Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

ПРИЛОЖЕНИЕ «А»

##### **Тематика курсовых проектов на 2019-2020 учебный год**

1. Организация технологического процесса при приготовлении сложных прозрачных супов.
2. Организация технологического процесса при приготовлении супов европейской кухни.
3. Организация технологического процесса при приготовлении супов-пюре европейской кухни.
4. Организация технологического процесса при приготовлении супов азиатской кухни.
5. Организация технологического процесса при приготовлении горячих сложных супов русской кухни.
6. Организация технологического процесса при приготовлении сложных красных соусов.
7. Организация технологического процесса при приготовлении сложных белых соусов.
8. Организация технологического процесса при приготовлении горячих сложных соусов на мясном бульоне.
9. Организация технологического процесса при приготовлении горячих сложных соусов на рыбном бульоне.
10. Организация технологического процесса при приготовлении горячих сложных молочных соусов.
11. Организация технологического процесса при приготовлении горячих сложных сметанных соусов.
12. Организация технологического процесса при приготовлении горячих сложных соусов на грибном бульоне.
13. Организация технологического процесса при приготовлении сложных блюд из запечённого картофеля.
14. Организация технологического процесса при приготовлении сложных блюд из тушеного картофеля.
15. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из запечённых овощей.
16. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из грибов.
17. Организация технологического процесса при приготовлении национальных блюд из картофеля.
18. Организация технологического процесса при приготовлении национальных блюд из овощей.
19. Организация технологического процесса при приготовлении горячих сложных блюд из сыра.
20. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из отварной рыбы.
21. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из припущенной рыбы.
22. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареной рыбы.
23. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из запечённой рыбы.
24. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из рыбы семейства осетровых.
25. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбной котлетной массы.
26. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из рыбной кнельной массы.
27. Организация технологического процесса приготовления блюд из рыбы фаршированной.
28. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из морепродуктов.
29. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из говядины (крупнокусковые полуфабрикаты).
30. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из говядины (порционные полуфабрикаты).
31. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из говядины (мелкокусковые полуфабрикаты).
32. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из свинины (крупнокусковые полуфабрикаты).
33. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из свинины (порционные полуфабрикаты).
34. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из свинины (мелкокусковые полуфабрикаты).
35. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из баранины (крупнокусковые полуфабрикаты).
36. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции из баранины (порционные полуфабрикаты).
37. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из тушёного мяса.
38. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из запечённого мяса.
39. Организация технологического процесса при приготовлениисложных блюд из рубленной мясной массы.
40. Организация технологического процесса при приготовлениисложных блюд из котлетной массы.
41. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из субпродуктов.
42. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из жареного мяса птицы.
43. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из тушеного мяса птицы.
44. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из котлетной массы птицы.
45. Организация технологического процесса при приготовлении сложных горячих блюд из кнельной массы птицы.
46. Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса птицы фаршированной.
47. Организация технологического процесса при приготовлениисложных горячих блюд из дичи.
48. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд из мяса.
49. Организация технологического процесса при приготовлении блюд из мяса с использованием регионального компонента.
50. Организация технологического процесса приготовления горячих банкетных блюд из рыбы.
51. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции национальной кухни Италии.
52. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальной кухни Украины.
53. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальной кухни Белоруссии.
54. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальной кухни Китая.
55. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальной кухни Японии.
56. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальной кухни Кореи.
57. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальной кухни Узбекистана.
58. Организация технологического процесса при приготовлении сложной горячей продукции национальной Русской кухни.

**ПРИЛОЖЕНИЕ «Б»**

***Образец формы задания на курсовой проект***

МИНИСТЕРСТВО образования Приморского края

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

КГА ПОУ «ДИТК»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*подпись ФИО*

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г

З А Д А Н И Е

на курсовой проект

по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»

профессионального модуля ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

|  |
| --- |
| студенту (ке) группы№326 |

(фамилия, имя, отчество)

на тему

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |

*Вопросы, подлежащие разработке (исследованию):*

|  |
| --- |
| Введение |
| 1. Теоретическая часть. |
| 1.1. Общая характеристика сырья. |
| 1.2. Приемы механической обработки сырья. |
| 1.3. Процессы происхождения в сырье при тепловой обработке. |
| * 1. Организация работы цеха( в зависимости от темы). |
| 1. Технологическая часть. |
| 2.1. Ассортимент блюд. |
| 2.2. Технология приготовления блюд. |
| 2.3. Расчет себестоимости блюд. |
| * 1. Пищевая ценность блюд и их значение в питании. |
| 1. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. |
| 3.1. Общие сведения об охране труда на предприятиях общественного питания. |
| 3.2. Охрана труда в цехе (в зависимости от темы курсовой работы). |
| 3.3. Техника безопасности при работе с оборудованием на предприятиях общественного питания. |
| 3.4. Требования к личной гигиене работников предприятий общественного питания. |
| Заключение |
| Список использованной литературы |
| Приложения |

*Исходные данные, основные источники информации, используемые для разработки темы*

|  |
| --- |
| 1. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум / И. В. Васильева, Е.Н. Мясникова. – изд. – М.: Юрайт, 2017 |
| 1. Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И. П. Самородова. – изд. – М.: Академия, 2017 |
| 1. Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В. М. Калинина. – изд. – М.: Академия, 2018 |
| 1. Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции, Электронная версия учебника, КНОРУС, 2018 |
| 1. Основы калькуляции и учета в общественном питании, Электронная версия учебника, Феникс, 2020 |
| 1. Техническое оснащение и организация рабочего места, Электронная версия учебника, Академия, 2017 |
| 1. Большой справочник калорийности продуктов питания и блюд. |
| 1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания. |
| 1. Государственные стандарты РФ (ГОСТ Р) и другая нормативно-техническая документация по разработке и сопровождению программного продукта. |
| 1. Материалы периодической печати, статьи, учебники, Интернет-ресурсы. |

Срок сдачи студентом законченной работы «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Дата выдачи задания «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Руководитель курсового проекта

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность, уч.степень, категория)) (подпись) (ФИО)

Задание получил \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (ФИО)

**ПРИЛОЖЕНИЕ «В»**

##### **КАЛЕНДАРНЫЙ ГРАФИК**

**выполнения курсового проекта по МДК 03.01«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»**

студента (ки) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество)

Натему \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы выполнения | Срок  выполнения | Отметка о выполнении |
| 1 | Сбор материалов, необходимых для выполнения курсового проекта и уточнение темы. | 1 неделя  (09.03.2020-16.03.2020) |  |
| 2 | Систематизация и обработка отобранного материала, разработка теоретической части курсового проекта **(Глава 1).** | 2-3 недели  (17.03.2020-30.03.2020) |  |
| 3 | Изучение ассортимента блюд, технологии приготовления, расчет себестоимости и пищевой ценности блюд **(Глава 2).** | 4-5 недели  (31.03.2020-13.04.2020) |  |
| 4 | Описание охраны труда и техники безопасности на предприятии общественного питания, а также личная гигиена повара **(Глава 3).** | 6 неделя  (14.04.2020-20.04.2020)  7-11 недели  (21.04.2020-22.05.2020) |  |
| 5 | Оформление курсового проекта и подготовка к защите (презентация, тезисы доклада, выступление). | 12 неделя  (23.05.2020-01.06.2020 |  |
| 6 | Защита курсового проекта | 13 неделя  (02.06.2020-08.06.2020) |  |

Студент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (ФИО)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.

Руководитель курсового проекта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (ФИО)

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20 г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ «Г»**

***Образец формы титульного листа на курсовой проект***

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**КУРСОВОЙ ПРОЕКТ**

**НАЗВАНИЕ КУРСОВОГО ПРОЕКТА**

МДК 03.01 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

ПМ.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНОЙ ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

19.02.10 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Студент *подпись* И.О. Фамилия

00.00.0000 г.

Оценка выполнения и защиты курсового проекта

Руководитель *подпись* И.О. Фамилия

00.00.0000 г.

Дальнегорск, 20\_\_ год

**ПРИЛОЖЕНИЕ «Д»**

**ОБРАЗЕЦ ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТОЧКИ**

[**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №**](http://foodis.ru/doc/tehniko-tehnologicheskaya-karta) **\_\_\_\_**

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование блюда)

вырабатываемое \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия)

2. Используемое сырьё:

Для приготовления блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ используют следующие сырьё или продукты:

ГОСТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ГОСТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ГОСТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ГОСТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ГОСТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ГОСТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ

Сырье, используемое для приготовления блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура

Рецептура блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование блюда)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Масса на 1 порцию, г** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | - |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Выход готового блюда** |  |  |

4. Технологический процесс.

Подготовка сырья к производству блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ производится в соответствии со \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

5.Оформление, подача, реализация и хранение.

Блюдо \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- должно подаваться \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Температура подачи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок реализации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Показатель качества и безопасности.

Органолептические показатели блюда:

внешний вид \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

консистенция \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

цвет \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

вкус \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

запах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Физико-химические показатели определяются по п. 5.13 ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические требования».

Микробиологические показатели блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

6. Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки,г** | **Жиры,г** | **Углеводы,г** | **Энергетическая ценность,Ккал/кДж** |
|  |  |  |  |

Ответственный разработчик\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Технолог\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«УТВЕРЖДАЮ»

Заведующий столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**ПРИЛОЖЕНИЕ «Е»**

**ОБРАЗЕЦ КАЛЬКУЛЯЦИОННОЙ КАРТОЧКИ**

Унифицированная форма № ОП-1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | Код |
| Форма по ОКУД | | | 0330501 |
|  | | по ОКПО |  |
| организация | |  |  |
| структурное подразделение | | Вид деятельности по ОКДП |  |
| наименование блюда | Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП | |  |
| Вид операции | | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Номер  документа | Дата  составления |
| [**КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА**](http://blanker.ru/) |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции,  дата утверждения | | | № 1  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 2  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 3  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 4  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | |
| №  п/п | Продукты | | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. |
| наименование | код |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  |
| Наценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %, руб.коп. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | п  о  д  п  и  с  ь |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| УТВЕРЖДАЮ  Руководитель организации | |  | | |  | | |  | | |  | | |

**ПРИЛОЖЕНИЕ «Ж»**

***Форма отзыва на курсовой проект***

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ

**краевое государственное автономное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Дальнегорский индустриально-технологический колледж»**

**ОТЗЫВ**

**на курсовой проект**

Студента (тки)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Специальность: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Направление исследования: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Тема: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1.Обоснование актуальности выбранной темы.

Чем вызван интерес студента(тки) к теме исследования? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Определение научного аппарата исследования \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Качество проведенного анализа литературы в теоретической части работы, степень обоснованности теоретических положений исследования. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Методы исследования, использованные студентом в практической части.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Качество работы, её практическая значимость и умение формулировать практические рекомендации.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 5. Соответствие содержания работы плану и поставленным задачам. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Использование литературных источников. Качество приложения.

Соответствие оформления работы предъявленным требованиям. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. Характеристика сотрудничества студента и научного руководителя. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 8. Аспекты, которые нуждаются в дополнении, корректировке, изменении.

Замечания, советы, рекомендации. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

9. Положительные стороны работы. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10. Курсовой проект соответствует (не соответствует) требованиям, предъявляемым к курсовым проектам, и может (не может) быть рекомендована к защите.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель курсового проекта: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. руководителя полностью

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ученая степень, звание, место работы, занимаемая должность

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

оценка работы

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ год