

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области
«Астраханский государственный политехнический колледж»
(ГБПОУ АО «АГПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель УМО

 Е.П. Тураева

Методические рекомендации
по написанию курсовой работы

по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью
подчиненного персонала

для студентов 4 курса

специальности _____ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО
на заседании методической
комиссии СТиД
Протокол № 2
от « 16 » 03 2023 года
Методист отделения
 Салихова Л.С.

СОСТАВИТЕЛЬ:

Суханбирдиева Н.Р.

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	4
4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	6
5. ПОРЯДОК РЕЦЕНЗИРОВАНИЯ И ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	8
6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	10
7. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	11
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	13
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	15
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	18
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	19

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала разработаны в соответствии с ППСЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Курсовая работа является завершающим этапом изучения МДК и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения, а именно в 8 семестре.

Выполнение студентом курсовой работы позволяет применить полученные им знания и умения при решении комплексных задач, связанной со сферой будущей профессиональной деятельности.

Целями выполнения курсовой работы по МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» являются: углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по МДК; развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности, умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию, работать с ресурсами Интернета.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями, организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала, осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала, осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

В процессе подготовки курсовой работы студенты должны научиться анализировать, сравнивать, оценивать представленные данные и возможные варианты решений поставленных задач, систематизировать материал, делать выводы; использовать специальную учебную и справочную литературу,

периодику, тем самым, вырабатывая и закрепляя умения работать с книгой, справочные материалы, делать выписки, составлять конспекты.

2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Примерная тематика курсовых работ представлена в Приложении А и может быть дополнена или изменена при внесении изменений в рабочую программу МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала». Тематика курсовых работ рассматривается методической комиссией и утверждается заместителем директора по УПР.

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов.

Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. Курсовая работа может стать составной частью (разделом, главой) выпускной квалификационной работы по специальности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа по МДК 06.01 «Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного персонала» может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-30 страниц печатного текста.

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Теоретическая часть
5. Практическая часть
6. Заключение
7. Список использованных источников
8. Приложения

В содержании курсовой работы указываются вопросы темы в виде заголовков, глав или параграфов, наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Во введении раскрывается актуальность и значение темы, содержится оценка современного состояния решаемой задачи, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой), формируются цели и задачи работы и прочее. Рекомендуемый объем 2-3 стр.

Основная часть курсовой работы реферативного характера является теоретической, в ней дается история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, посредством сравнительного анализа литературы и других источников, приводятся данные, отражающие сущность и содержание темы работы.

Главным требованием к написанию курсовой работы реферативного характера является обеспечение достаточного теоретического и аналитического уровня разработки и освещения избранной темы. Для этого надо найти и глубоко изучить относящуюся к теме учебную, научную, справочную литературу и периодику, статьи в газетах и журналах, использовать Интернет ресурсы. Недопустимо, чтобы работа этого типа содержала переписывание учебника или учебного пособия, или перепечатку из Интернета.

Основная часть курсовой работы практического и опытно-экспериментального 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, описание сущности и выбранной методики.

В заключение курсовой работы содержатся обобщение результатов практической (экспериментальной) части, выводы и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы, дается оценка полноты решения поставленной задачи.

В списке литературы должны быть указаны все источники, которые студент использовал в процессе выполнения курсовой работы (нормативные документы, техническая и справочная литература, журналы и пр.). При этом должны соблюдаться общепринятые правила библиографического описания источников. Целесообразно заранее определить список необходимой литературы по каждой теме.

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.).

4.ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А 4 (210*297 мм) по ГОСТ 2.301. На компьютере текст должен быть оформлен в текстовом редакторе Microsoft Word. Тип шрифта: Times New Roman. Шрифт заголовков разделов, структурных элементов «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников», «Приложение» - полужирный, размер 13 пт.

Шрифт заголовков подразделов - полужирный, размер 13 пт.

Межсимвольный интервал - обычный.

Межстрочный интервал - полуторный.

Выравнивание текста по ширине.

Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и равен 1,25.

Текст работы выполняется на листах формата А4, без рамки, с соблюдением следующих размеров полей:

- а) левое - 25 мм;
- б) правое - 10 мм;
- в) верхнее – 15 мм;
- г) нижнее - 10 мм.

Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту.

Номер страницы проставляют справа в нижней части листа без точки.

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные в процессе выполнения, не допускаются.

Титульный лист является первым листом курсовой работы.

На титульном листе должно быть указано:

- ✓ полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность);
- ✓ выбранная тема;
- ✓ наименование МДК;
- ✓ Ф.И.О. студента;
- ✓ Ф.И.О. преподавателя - руководителя курсовой работы (см. Приложение Б).

Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

Таблицы и иллюстрации (графики, рисунки, схемы, фотоснимки и др.) должны иметь надтабличные и подтабличные надписи и номера: таблицы

вверху (над), причем номер таблицы пишется арабскими цифрами в ее верхнем левом углу без знака «№»; иллюстрационный материал - надпись и номер внизу (без №) (Приложение В).

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

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

К курсовой работе прилагаются материалы дополнительного творческого задания: видеофильм или альбом с фотографиями; муляжи и т.д.

5. РЕЦЕНЗИРОВАНИЕ И ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается преподавателю на проверку. Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем. Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяются наличие ссылок на использованные источники.

Рецензия оформляется на отдельном бланке установленного образца.

Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки: допуск \не допуск к защите, окончательная оценка выставляется после защиты работы.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе.

Необходимость проведения и формы защиты курсовой работы определяется образовательным учреждением на заседании предметной (цикловой) комиссии.

Защита курсовых работ проходит по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работ и др.

Неудовлетворительно оценивается курсовая работа, не отвечающая установленным требованиям; например, не раскрыта тема, не соответствует стилю изложения, список используемой литературы отсутствует или составлен без соблюдения правил библиографического описания источников и др. такая курсовая работа подлежит переработке с учетом требований и рекомендаций преподавателя и повторному представлению на рецензию. Студенту также предоставляется право выбора новой темы курсовой работы.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Оценка «отлично»:

- ✓ соблюдены все правила оформления работы;
- ✓ четко обозначены актуальность работы, цели, задачи;
- ✓ содержание соответствует выбранной теме;
- ✓ все разделы в полном объеме раскрывают содержание.

Оценка «хорошо»:

- ✓ есть некоторые недочеты в оформлении работы;
- ✓ сформулированы цели, задачи, актуальность выбранной темы.

Оценка «удовлетворительно»:

- ✓ актуальность либо вообще не сформулирована, либо сформулирована в самых общих чертах;
- ✓ содержание и тема работы плохо согласуются между собой;
- ✓ имеются нарушения в оформлении документации.

Оценка «неудовлетворительно»:

- ✓ Несоблюдение основных требований к курсовой работе.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) от 18 марта 2019 г. – № 93 – ФЗ.

Правила оказания услуг общественного питания. Утв. Постановлением Правительства РФ от 04.10.2012 г. - № 1007

ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

ГОСТ Р 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».

Барановский, В. А. Официант-бармен : Учебное пособие для учащихся ПТУ. / В.А. Барановский -Ростов -на - Дону. : Издательство «Феникс», 2019. – 271 с.

Богданова, М.А. Оборудование предприятий общественного питания / М.А. Богданова. –М. : Экономика, 2018. – 397 с.

Богушева, В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров. / В.И. Богушева - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. – 315 с.

Кондратьев, К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие. / К.П. Кондратьев - Улан-Уде : Изд-во ВСГТУ, 2019. – 528 с.

Ломакин А.Л. Управленческие решения: Учебное пособие. - М : ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019 – 412 с.

Дополнительная литература:

Справочник руководителя предприятия общественного питания. - М: Экономика, 2017 г.

Крымская Б.А., Балашов В.В. «Справочник официанта». - М: Экономика, 2018 г.

Станкович Г.Л., Дунцова К.Г. «Справочник молодого официанта». - М: Высшая школа, 2018 г.

Нейман, Г. Искусство обслуживания / Г.Нейман, А. Шарфе - М., 2017. – 287 с.

Панова, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : Учебное пособие / Л.А. Панова– М. : Дашков и К, 2019. – 274 с.

Пятницкая, Н.А. Организация производства и обслуживания / Н.А. Пятницкая. – М., 2018. – 391 с.

Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – М., 2019. – 391 с.

Уильям, Л. Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания / пер. с английского. / Л.К. Уильям - М. : Сирин, 2017. – 437 с.

Усов, В.В. Организация производства на предприятиях общественного питания. / В.В. Усов - М. : Академия, 2017. – 386 с.

Чернышов М.А. Основы менеджмента Издательство: Дашков и Ко, 2017 – 416 с.

Интернет-ресурсы:

Web-сайт, Институт ресторанных технологий. Электронный ресурс.
Режим доступа: <http://www.reste.ru/consulting/razvitie.html/>.

Управление персоналом» - электронная версия печатного журнала
Режим доступа: <http://www.top-personal.ru>.

«Эффективная оценка персонала». Режим доступа: <http://www.staff-lab.ru>.

ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Организация работы структурного подразделения ресторана высшего класса (кондитерский цех) на 75 мест.
2. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (холодный цех) на 60 мест, грузинская кухня.
3. Организация работы структурного подразделения ресторана первого класса (горячий цех) на 80 мест, японская кухня.
4. Организация работы структурного подразделения закусочной общего типа на 25 мест.
5. Организация работы структурного подразделения диетической столовой (холодный цех) на 30 мест.
6. Организация работы структурного подразделения специализированных закусочных (чебуречная) на 30 мест.
7. Организация работы рыбного ресторана на 150 мест, средиземноморская кухня.
8. Организация работы структурного подразделения ресторана, реализующего «бизнес-ланч» на 70 мест.
9. Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.
10. Организация работы в баре при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
11. Организация работы в ресторане Fastfood при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
12. Организация работы в ресторане повседневном (casual) при приготовлении блюд и кулинарных изделий сложного ассортимента.
13. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале.
14. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).
15. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).
16. Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе при автовокзале.
17. Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.
18. Организация работы структурного подразделения ресторана китайской кухни.
19. Организация работы структурного подразделения ресторана испанской кухни.
20. Организация работы структурного подразделения ресторана восточной кухни.
21. Организация работы структурного подразделения чайная на 30 мест.
22. Организация работы структурного подразделения специализированных закусочных (пельменная) на 30 мест.
23. Организация работы структурного подразделения специализированных закусочных (пирожковая) на 30 мест.
24. Организация работы структурного подразделения банкетного зала на 200 посадочных мест.
25. Организация работы структурного подразделения пекарни.
26. Организация работы ресторана по приготовлению рыбных блюд правильного питания.
27. Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.
28. Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды.

29. Организация работы структурного подразделения гастрономического паба.
30. Организация работы структурного подразделения пивного бара на 50 посадочных мест.

Министерство образования и науки АО
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Астраханской области
«Астраханский государственный политехнический колледж»

Организация работы структурного подразделения суши бара на 40 мест
МДК 06.01 Оперативное управление текущей деятельностью подчиненного
персонала
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Курсовая работа

Руководитель:

_____ Суханбирдиева Н.Р.

«__» _____ 2024 г.

Исполнитель:

_____ Иванов И.И.

«__» _____ 2024 г.

Образец оформления рисунков, графиков, таблиц, формул

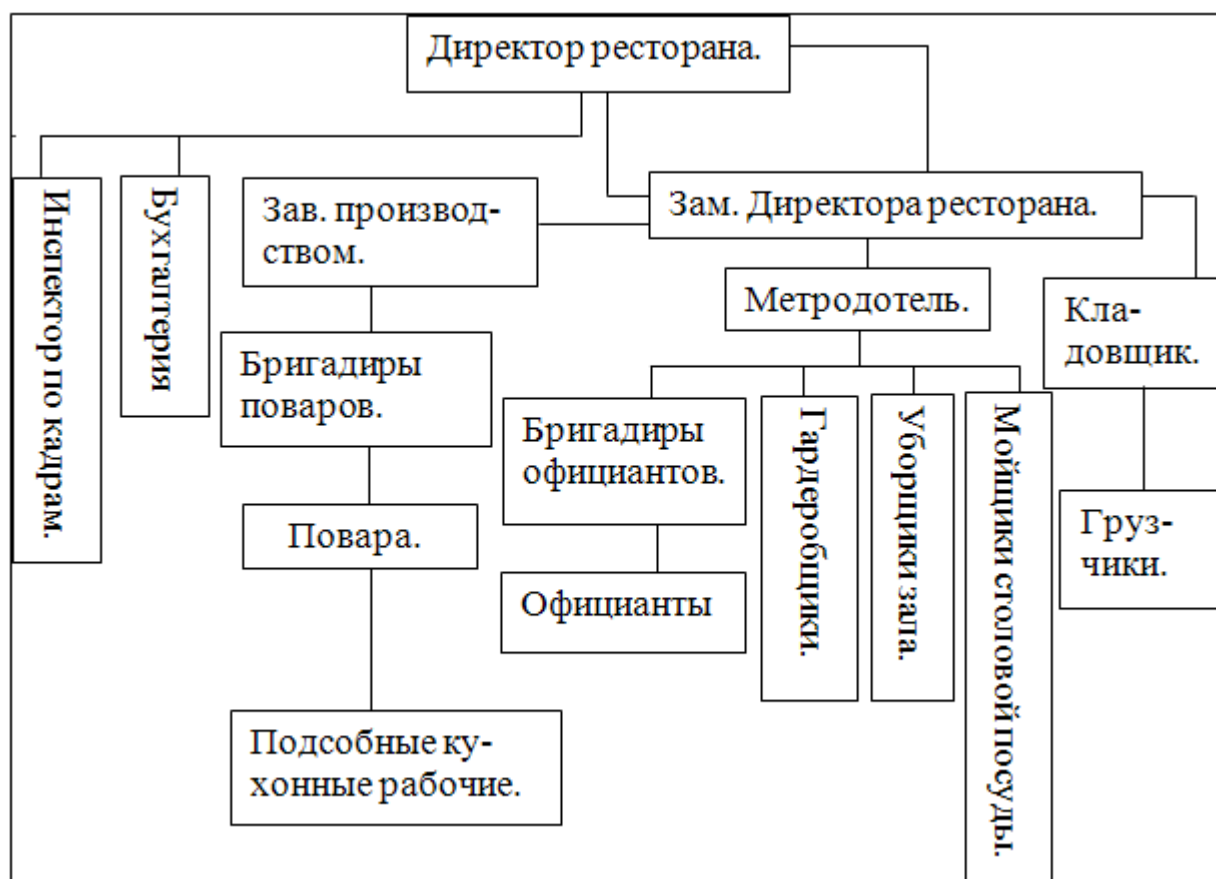


Рисунок 1.1 - Структура управления рестораном

Таблица 1.1 - Расчет потребности в посуде и приборах для подачи

№ п/п	Перечень блюд и напитков	Заказано порций	Наименование посуды и приборов	Вместимость посуды, порций	Кол-во приборов, едениц
1	Карпаччо	20	Закусочная тарелка	1	20
			Закусочный прибор	1	20
2	Салат с креветками	50	Салатники круглые фарфоровые	1	50
			Ложка для раскладки салатов	1	1
3	Икра зернистая	50	Икорницы	1	50
4	Осетр заливной	50	Блюда овальные фарфоровые	6	9
5	Крабы под	50	Салатники квадратные	1	50

	майонезом		фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1	1
6	Корзиночки с ветчиной	50	Блюда круглые фарфоровые	6	9
7	Мясное ассорти	30	Блюда овальные фарфоровые	6	5
8	Соус майонез с корнишонами	30	Соусники фарфоровые	1	30
9	Колбаса копченая с зеленым салатом	30	Блюда круглые фарфоровые	6	5
10	Салат столичный	50	Салатники круглые фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	50 1
11	Салат из овощей	50	Салатники круглые фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	50 1
12	Салат витаминный	50	Салатники треугольные фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	50 1
13	Грибы маринованные с луком	30	Салатники квадратные фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	30 1
14	Солянка мясная на сковороде	50	Закусочная тарелка Закусочный прибор	1 1	50 50
15	Шампиньоны в кокотнице	30	Кокотницы	1	30
16	Рыба по-русски	50	Тарелка мелкая столовая	1	50
17	Картофель отварной	50	Столовый прибор	1	50
18	Котлеты по-киевски	50	Тарелка мелкая столовая Столовый прибор	1 1	50 50
19	Сложный гарнир	50			
20	Яблоки с сиропом	30	Креманки	1	30
21	Чай	50	Чайные чашки Чайные ложки	1 1	5050
22	Кофе	50	Кофейные чашки Ложки кофейные	1 1	50 50
23	Торт "Прага"	50	Тарелки пирожковые	1	50

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»

Задание
для курсовой работы

По МДК 06.01: _____

Обучающийся: _____

(Ф.И.О. полностью)

Курса _____ группы _____

Специальности: _____

(шифр и наименование специальности)

Тема курсовой работы: _____

Перечень подлежащих разработке вопросов:

Дата выдачи _____

Руководитель курсовой работы

Срок окончания _____

_____ / _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ АО СПО «Астраханский государственный политехнический колледж»

РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

(Ф.И.О. полностью)

(шифр и наименование специальности)

(тема курсовой работы)

(руководитель)

1. Системно и последовательно ли работал обучающийся над заявленной темой?
 Да Нет
2. Проявлял ли самостоятельность, творчество в процессе работы?
 Да Нет
3. Какова глубина проработки проблемы исследования?
 Оптимально Достаточно Недостаточно
4. Уровень выполнения исследования в практической части работы?
 Оптимально Достаточно Недостаточно
5. Представил ли материалы, подтверждающие его практическую деятельность?
 Да Нет
6. Своевременно ли выполнял работу согласно этапам календарного плана?
 Да Нет

Показал ли обучающийся при выполнении курсовой работы сформированность следующих общих и профессиональных компетенций:

1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, устойчивый интерес к ней:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
2. Умение организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
3. Умение осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
4. Владение информационной культурой, умение анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий:
 Оптимально Достаточно Недостаточно
5. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием:

