

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Владимирович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»  
Финансово-технологический колледж

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ:  
ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности  
подчиненного персонала**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Саратов

Рассмотрено на заседании предметной комиссии технологических, сельскохозяйственных и ветеринарных дисциплин и модулей, протокол № 11 от «24» июня 2020 года.

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / А.А. Зацаринин /

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело /Составитель: С.А. Леонова. – Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО СГАУ им. Н.И. Вавилова. – Саратов, 2020. – 31 с., В.А. Виноградова. – Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО СГАУ им. Н.И. Вавилова. – Саратов, 2020. – 31 с

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся 3 курса специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО и рабочей программой профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Пособие содержит тематику, структуру работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты и критерии оценки курсовой работы по профессиональному модулю.

Рекомендовано к использованию в учебном процессе методическим советом колледжа, протокол № 6 от «26» июня 2020 года.

Председатель \_\_\_\_\_ /Н.Е. Варламова/

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
1. Общие требования к содержанию и оформлению курсовой работы.....	6
1.1. Основные положения .....	6
1.2. Выбор темы и разработка плана.....	6
1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования .....	6
1.4. Структура курсовой работы и её оформление.....	7
1.5. Рецензирование и защита курсовой работы .....	16
1.6. Оценка курсовой работы .....	16
2. Тематика курсовых работ .....	21
Приложения.....	23

### Пояснительная записка

Согласно требованиям ФГОС СПО выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала программы подготовки специалистов среднего звена специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, составлены на основании Положения об организации выполнения и защиты курсовых работ (проектов) обучающихся по программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

В ходе выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала осуществляется формирование общих и профессиональных компетенций согласно виду профессиональной деятельности: ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала в соответствии с ФГОС СПО.

- ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
- ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
- ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
- ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
- ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
- ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Выполнение обучающимся курсовой работы проводится с целью:

- углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;
- формирования общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям;
- формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных проблем;
- развития профессионально значимых исследовательских умений, современного стиля научного мышления путем вовлечения обучающихся в разработку реальных профессиональных продуктов по заказу работодателей;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- проверки и определения уровня теоретической и практической готовности выпускников к профессиональной деятельности, актуализации потребности в непрерывном самообразовании как условия формирования профессиональной компетентности;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной итоговой аттестации.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала выполняется в сроки, определённые учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, на основании индивидуального задания, выданного преподавателем каждому обучающемуся.

## **1. Общие требования к содержанию и оформлению курсовой работы**

### **1.1 Основные положения**

Курсовая работа является завершающим этапом освоения профессионального модуля ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Представляет собой самостоятельную научную работу, требующую личной инициативы и творчества обучающегося.

Процесс написания курсовой работы включает в себя следующие этапы:

- а) выбор темы;
- б) разработку рабочего плана;
- в) сбор, анализ и обобщение материалов исследования;
- г) оформление курсовой работы;
- д) рецензирование руководителем;
- е) защиту работы обучающимся.

Согласно учебному плану на выполнение курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала предусмотрено 16 часов самостоятельной внеаудиторной работы и 20 часов аудиторных занятий.

Курсовая работа должна выполняться в соответствии с данными методическими указаниями.

### **1.2. Выбор темы и разработка плана**

Тематика курсовых работ разрабатывается преподавателями колледжа с привлечением специалистов других предприятий и организаций (социальных партнеров), затем рассматривается соответствующими цикловыми комиссиями, согласовывается с работодателями и утверждается распоряжением директором колледжа/филиала.

Тематика курсовых работ должна соответствовать задачам подготовки специалистов по данному профилю, предусмотренных в ФГОС СПО, соответствовать современному уровню развития данной отрасли и производственной деятельности на предприятиях региона. Объектом исследования выступает финансово-хозяйственная деятельность коммерческого предприятия (организации).

План курсовой работы составляется самостоятельно и согласуется с руководителем. Целью составления плана является подбор вопросов, определение взаимосвязей и взаимозависимостей между ними, что позволяет наиболее полно раскрыть содержание темы курсовой работы.

При составлении плана следует стремиться к тому, чтобы в нем оптимально сочетались как общетеоретические вопросы, так и прикладные (исследование конкретных ситуаций).

Содержание курсовой работы может отражать личный опыт работы обучающихся в области общественного питания.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала носит прикладной и исследовательский характер и выполняется по фактическим данным и результатам конкретного предприятия, а так же исследование объекта (сложного горячего блюда).

### **1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования**

Важным условием успешного выполнения курсовой работы является правильный подбор, анализ и обобщение обучающимся материалов, отражающих содержание темы. Сбор материала для написания работы ведется в соответствии с разработанным планом.

Для написания курсовой работы следует использовать всевозможные источники получения информации:

- а) учебники, учебные пособия и монографии;
- б) нормативно - правовые акты;

- в) статьи в специализированных периодических изданиях;
- г) статистические сборники, дающие материал по определенной проблеме;
- е) теоретический материал, находящийся на сайтах технологической направленности в сети Интернет.

Весь собранный теоретический материал должен быть хорошо изучен, проанализирован и творчески использован в выполняемой работе.

Следует отметить, что теоретический раздел работы должен иметь логическую связь с расчетной её частью. Также необходима тесная взаимосвязь данных индивидуального задания с курсовой работой.

Ценность курсовой работы повышается, если обучающийся использует помимо предлагаемых методическими указаниями рекомендаций по выполнению работы, другие методики или новые подходы.

Подбор источников целесообразно начинать с изучения тех книг и периодических изданий, которые могут раскрыть те или иные стороны выбранной темы исследования. Их можно найти в читальных залах вуза, в информационно-библиотечном центре колледжа, в сети Интернет, в частности, в электронных библиотечных системах (ЭБС).

Наиболее важным этапом является анализ и обобщение собранных материалов. Стремитесь к тому, чтобы положения, подобранные вами не противоречили друг другу, а обработанный материал соответствовал установленным требованиям к объекту курсовой работы. Желательно при сборе материала обработать не менее 10 источников.

Все приводимые в работе данные (таблицы, схемы, графики и др.) должны быть подвергнуты тщательному анализу, прокомментированы, логически увязаны с темой работы и использованы для обоснования выводов и предложений.

Не допускается механическое заимствование текста из литературных источников.

Не разрешается: представлять работы, написанные другими авторами (перепечатанные из Интернета или других источников информации).

Приводимые в работе цитаты, заимствования и цифровые данные, полученные другими авторами, должны иметь ссылки на источники.

#### **1.4. Структура курсовой работы и её оформление**

Курсовая работа должна соответствовать требованиям по содержанию и оформлению. Она должна иметь структуру, которая отражает логику выбранной темы и включает в себя:

- титульный лист (см. Приложение 1)
- индивидуальное задание (см. Приложение 2)
- оглавление (см. Приложение 3)
- введение
- теоретическая часть (Глава 1)
- практическая часть (Глава 2)
- заключение
- список используемых источников (см. Приложение 4)
- приложения

По согласованию с руководителем курсовой работы возможно включение дополнительных вопросов для более полного раскрытия темы.

**Титульный лист.** Он содержит название учебного заведения; название темы курсовой работы; обозначение вида работы (курсовая); фамилию, имя и отчество обучающегося, выполнившего работу; должность руководителя; дату предоставления работы и ее оценку руководителем; место и год написания работы; Индивидуальное задание на курсовую работу, подписанное руководителем.

**Содержание** - это наименование всех разделов (введение, основные части и заключение) с указанием страниц (Приложение 3). Оно располагается после задания;

**Введение** раскрывающее сущность, актуальность данной темы, цель и задачи исследования, объект и предмет исследования, обоснование структуры курсовой работы, а

также краткий обзор используемых источников и приёмов исследования (объём введения 1-2 страницы).

**Основная часть** состоит из 2 основных глав, внутри которой необходимо деление на параграфы:

Теоретическая часть работы делится на подразделы (подпункты), причем слова «Теоретическая часть» или «Практическая часть» в содержании не пишутся, указывается только номер части: «1» или «2». Первая часть должна быть посвящена теории вопроса. В ней раскрывается сущность явления (процесса), принципы, функции, формы, закономерности, присущие рассматриваемому явлению (объём 5-6 страниц).

Исследовательская часть оформляется по 2 вариантам. 1. Вариант - приготовление блюда конкретного предприятия (согласно теме), 2 вариант – описание, анализ и усовершенствование технологии приготовления блюда данной группы представленной в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Поэтому после каждой таблицы следует написать вывод.

## ГЛАВА 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

### Глава 1. Характеристика предприятия

**1.1.** Понятия: тип, класс предприятия общественного питания, работа с нормативной документацией ГОСТ Р 50762-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий». Работа со «Справочником руководителя предприятия общественного питания». Характеристика данного типа предприятия: место расположения (удобно ли расположено предприятие); внутренняя обстановка предприятия общественного питания, интерьер, цветовая гамма интерьера, расположение столов и стульев (их количество), музыкальное оформление, способы обслуживания (самообслуживание, официантами), оплата (наличными через кассу, наличными по счету и пр.), цеховое деление производства, специализация кухни (европейская, русская и др.), работа предприятия как заготовочного (или доготовочного предприятия), режим работы предприятия.

Понятие «услуга». Работа с классификатором услуг общественного питания и ГОСТом Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования» Основные виды услуг, которые применяются на данном предприятии и дополнительные (коммерческие) услуги.

Характеристика формирования ассортимента выпускаемых блюд (за счет чего происходит формирование ассортимента, какие признаки влияют на создание ассортиментного минимума). Работа со «Справочником руководителя предприятия общественного питания». Разработка ассортиментного минимума для производственного подразделения данного предприятия общественного питания.

### Глава 2. Производственная программа предприятия

Сущность оперативного планирования, этапы, необходимые документы для разработки производственной программы.

#### 2.1. Составление загрузки таблицы торгового зала

$$N \text{ час} = P * C * n \ / \ 100, \text{ где}$$

P - количество посадочных мест в проектируемом предприятии общественного питания;

C - средний процент загрузки торгового зала, %;

(приложение 1)

N - оборачиваемость одного места в час (приложение к рабочей тетради).



1. Таблица загрузки торгового зала

Таблица 1

Часы работы	Количество посадок в час	Средний процент загрузки зала (С%)	Количество потребителей (Н)
Всего			

**2.2. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению**

Общее количество блюд, выпускаемых за день (n) определяется по формуле:

$$n = N * m , \text{ где}$$

N - количество потребителей, обслуживаемых данным предприятием за день (чел.);

m - коэффициент потребления блюд одним посетителем в предприятиях общественного питания различных типов.

Рассчитать по формуле: n= \_\_\_\_\_

Таблица 2: Разбивка блюд по ассортименту

№ п/п	Наименования блюд по видам	Количество потребителей N (чел.)	Коэффициент потребления блюд каждого вида	Количество блюд каждого вида
1	Холодные			
2	Первые			
3	Вторые			
4	Сладкие			
Всего:				

**2.3. Расчет сырья, необходимого для приготовления блюд по расчетному меню**

$$Q = q \times n / 1000 \quad (3)$$

где, Q – количество сырья данного вида, плана-меню, необходимого для выполнения (кг.);

q – норма сырья на 1 порцию, (гр.);

n – количество порций по плану-меню.

#### 2.4. Расчет сырья сводится в таблицу

Продукты	Наименование блюда				Итого	
	Нетто		Брутто		Нетто	Брутто
	1г	п кг	1г	п кг	кг.	кг.

## 2.5. Составление плана-меню

Утверждаю:  
 Директор предприятия  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ год

План-меню на «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

Таблица № 3

№ рецептур	Выход, г	Наименование блюд и закусок	Количество блюд за день	Повар, ответственный за приготовление
		1. Холодные блюда и закуски в том числе:		
		2. Первые блюда		
		3. Вторые горячие блюда		
		4. Сладкие блюда		
				Итого: _____
		5. Напитки		
		6. Мучные кондитерские изделия		

## 2.5 Составление технологических таблиц

Составление 3 технологических таблиц по приготовлению блюд (по заданию Курсовой работы).

Таблица 2.3

№ п/п	Технологическая операция	Наименование блюда	Оборудование	Посуда	Инвентарь

## 2.6 Составление калькуляционных технологически и техни-технологических карт

Калькуляционные карты (форма ОП 1) и Технологические карты составляются по сборнику рецептов на 3 блюда. Техничко-технологическая карта – на 1 фирменное блюдо. (Приложение 3)

### ГЛАВА 3. Организация производства

Основные требования к организации производства.

#### 3.1. Структура производства

Организационная структура предприятия. Характеристика. Определение типа структуры для данного предприятия.

#### 3.2. Характеристика цехов и подразделений

Краткая характеристика цехов (если цеховое деление) и/или подразделений.

Характеристика цеха или подразделения в соответствии с заданием. Техническое оснащение. Организация рабочих мест.

#### 3.3 Производственный персонал цеха или подразделения

Характеристика производственного персонала. Работа с ОСТом Р 28-1-95 Стандарт отрасли. Требования к производственному персоналу. Требования к организации труда на производстве.

Расчет численности производственных работников, непосредственно занятых в процессе производства, определяют по нормам времени в соответствии с формулой № 4:

$$N = n \times t / 3600 \times T_{\text{ц}} \times Y \quad (4), \text{ где}$$

N – количество работников, необходимое для выполнения данной производственной программы, чел;

n – количество изделий (или блюд) каждого наименования, изготавливаемых за день, шт., кг., блюд;

t – норма времени на изготовление единицы изделия, с;

t = K x 100; здесь K – коэффициент трудоемкости (Приложение 10);

100 – норма времени, необходимого для приготовления изделия, коэффициент трудоемкости которого равен 1, с;

T<sub>ц</sub> – продолжительность рабочего дня каждого работающего, ч (T = 7...7,2ч или 8...8,2ч);

- коэффициент, учитывающий рост производительности труда ( Y = 1,14), применяется только при механизации процесса.

Таблица 3.1

№	Наименование блюд	Количество блюд, реализуемых за день (n)	Норма времени на приготовление одного блюда (с)	Время, необходимое для выпуска блюд, (с)

Общая численность производственных работников с учетом выходных и праздничных дней, отпусков и дней по болезни производится по формуле № 5

$N = N \times K$  (5) где,

$N$  – количество работников с учетом выходных и праздничных дней;

$N$  - количество работников с учетом производственной программы

$K$  – коэффициент, учитывающий выходные и праздничные дни, значения  $K$  зависят от режима работы предприятия и режима рабочего времени работника (Таблица 3.2) Значения коэффициента  $K$

Численность производственных работников для производственного цеха или подразделения определяется по нормам выработки (формула № 6)

$N = Q / N_v \times T_{ц} \times Y$  (6) где,

$Q$  – количество сырья по производственной программе, шт., кг.;

$N_v$  – норма выработки 1-го работника за рабочий день нормальной продолжительности, шт., кг.;

Составление дневного графика выхода на работу производственного персонала.

Определение количества поваров необходимых для выполнения производственной программы.

### 3.4 Организация снабжения предприятием

Определение групп товаров, поставщиков, формы поставки, способа доставки, маршрута (Таблица 3.3)

Таблица 3.3

Наименование групп товаров	Поставщики	Формы поставки	Способ доставки	Маршрут доставки

### 3.5 Организация складского хозяйства

Определение вида помещений для приема и хранения товара, их характеристика, способы хранения продуктов (Таблица 3.4)

Таблица 3.4

Наименование продуктов	Тара для хранения	Способ укладки	Температура	Срок хранения, сут.

### 3.6 Инвентаризация, нормативная документация

Порядок проведения инвентаризации, обработка результатов. Порядок оформление нормативной документации. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

При формулировании названия частей работы (разделов, глав) не допускается повторение темы курсовой.

При написании содержания подразделов работы стремитесь к тому, чтобы не было повторов при изложении аналогичного материала;

**Заключение.** В нем излагаются основные выводы по теме и их взаимосвязь с целью работы и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Выводы должны быть краткими и в сжатом виде формулировать результаты исследования. Объем заключения 1-2 страницы.

Не забудьте начинать писать введение, каждую главу и заключение с нового листа. Это требование не относится к подпунктам.

**Список использованных источников**, как правило, включает не только те источники, на которые в работе имеются сноски или ссылки, но и те, которые были изучены при исследовании темы (объем списка источников - 1 страница).

Источники располагаются в следующем порядке:

- 1) нормативно-правовые акты (ГОСТы, ОСТы, САНПИНЫ)
- 2) Интернет-ресурсы

Например, для написания работы использовались три учебника и семь журнальных статей разных авторов. В этом случае располагаем всех авторов в алфавитном порядке по первой букве фамилии. Если же первые буквы совпадают, то обращаем внимание на вторую букву. Обратите внимание на то, что литература, включенная в список, нумеруется сплошным порядком от первого до последнего названия (см. Приложение 4).

После списка источников курсовая работа должна содержать приложения. Они необходимы для того, чтобы дополнить текст работы.

**Приложениями** могут быть таблицы, выдержки из нормативных документов, годовая бухгалтерская отчетность предприятий и т.д. В тексте работы на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по правому краю страницы слова «Приложение» и его название по центру отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита (Приложение А, Б, В... и т.д.) или нумеруют (Приложение 1,2,3 и т.д.).

### **Оформление работы:**

Общий объем курсовой работы 20-25 печатных листов.

Текст выравнивается по ширине; шрифт Times New Roman, размер 12, начертание обычное, межстрочный интервал 1,5.

Разметка страницы (поля): левое – 3,0 см; правое – 1,0; верхнее и нижнее - по 2,0 см.

Все листы работы, включая приложения, должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами.

Первой страницей считается титульный лист (Приложение 1), на котором номер не ставится. Второй страницей считается индивидуальное задание (Приложение 2), которое выдается обучающемуся заранее, до написания работы, поэтому тоже не нумеруется. Третья страница работы – это содержание (Приложение 3), на этой странице ставится номер три.

Номер каждого листа проставляется в нижней части страницы, посередине.

Числовые значения величин в тексте и таблицах следует указывать с необходимой степенью точности. Для таблиц шрифт 11, межстрочный интервал 1,0.

Если в тексте работы используются формулы, то они должны также иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами, причем расшифровки символов, входящих в формулу, должны быть приведены непосредственно под формулой. Первая строка расшифровки должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него.

Если необходимо привести ссылку на статистические данные или нормативные документы по какому-либо вопросу, то используют квадратные скобки, располагаемые в конце предложения, в которых указывают номер источника, согласно списку использованной литературы. Например, « Наиболее полное определение технологического процесса дано в .....» [12].

Заголовки разделов (глав) пишут симметрично тексту, заголовки подразделов - с абзаца (отступ 1,25, как и в тексте работы).

Расстояние между заголовками и текстом должно быть увеличено для выделения заголовка.

Список используемых источников информации оформляют в соответствии с требованиями, изложенными в действующих стандартах.

Курсовая работа представляется в распечатанном виде и на электронном носителе. Диск формата CD-R или CD-RV должен содержать курсовую работу с титульным листом, индивидуальным заданием и приложениями, а так же презентацию по теме работы.

**Презентация** (слайды) создается в программе PowerPoint и способствует наглядному представлению материала. Количество слайдов должно быть 9-11. В это число входят:

- титульный слайд с названием темы и фамилией автора работы;
- слайд с доказательством актуальности темы курсовой работы;
- слайд с указанием цели и задач курсовой работы;
- слайд с указанием предмета и объекта исследования;

- слайд с краткой характеристикой предприятия (название, организационно-правовая форма, местонахождения, вид деятельности);
- слайды, раскрывающие и в наглядной форме (таблицы, графики, диаграммы) представляющие основные положения курсовой работы (3-4 слайда);
- слайды с итоговыми выводами и предложениями по совершенствованию учетных процессов и повышению эффективности деятельности предприятия (1-2 слайда).

Состав и содержание слайдов презентации должны демонстрировать глубину проработки и понимания выбранной темы курсовой работы, а также навыки владения современными информационными технологиями.

Интересные и содержательные презентации способствуют повышению итоговой оценки по защите, но и положительному восприятию.

Слайды желательно подбирать в соответствии с темой работы и не перегружать дополнительными элементами художественного, но мало информационного характера.

### 1.5. Рецензирование и защита курсовой работы

Результаты выполняемой работы излагаются в письменном виде и сдаются для проверки. С материалом курсовой работы предварительно знакомится руководитель.

Если курсовая работа выполнена с нарушением методических рекомендаций, то руководитель может высказать замечания по представленной работе и предложить устранить недостатки до защиты, а в случае серьезных замечаний – перенести срок защиты.

Курсовая работа должна быть представлена не позже, чем за пять дней до защиты и защищена в установленные сроки.

Работа, не представленная обучающимся в установленные сроки, не отвечающая настоящим методическим требованиям, не допускается к защите и не позволяет обучающемуся получить положительную оценку.

Защита курсовых работ обучающихся, не успевших по уважительным причинам пройти ее по установленному графику или подготовивших некачественную работу, проводится по графику пересдачи.

После полного завершения курсовая работа предоставляется руководителю на рецензию (приложение5)

Защита состоит из выступления обучающегося продолжительностью 5 минут с демонстрацией слайдов (презентации), и ответов на вопросы присутствующих.

В докладе выступающий должен отразить следующие моменты:  
 актуальность темы;  
 предмет, объект исследования; цели и задачи работы;  
 краткое изложение содержания работы;  
 выводы и предложения.

Цель защиты - выявить степень знания автором содержания темы, самостоятельность и глубину проработанности проблем, обоснованность выводов и предложений. При условии отличной защиты оценка может быть повышена, а в случае неудовлетворительной защиты – снижена.

### 1.6. Оценка курсовой работы

В ходе работы над курсовой работой и в период защиты руководитель курсовой работы определяет уровень частичного освоения профессиональных и общих компетенций обучающимся:

Код ПК	Профессиональная компетенция	Уровни освоения
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской	<b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информацию по разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различны видов меню с учетом потребностей различных категорий

	продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	<p>потребителей, видов и форм обслуживания в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществление разработки ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в рамках написания курсовой работы,.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различны видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания,</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень анализа информации при разработке ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различны видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информацию по осуществлению текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа информации по осуществлению текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по осуществлению текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень анализа информации по осуществлению текущего планирования, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями</p>
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информацию по организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа информации по организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала</p>
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информацию по осуществлению организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении организации и контроля текущей деятельности подчиненного персонала в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по организации и контролю текущей деятельности подчиненного персонала</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала</p>
ПК 6.5.	Осуществлять	<b>1 уровень.</b> Не умеет анализировать информации по осуществлении



	<p>инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>	<p>инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа информации по осуществлению инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит анализ информации по осуществлению инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте;</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень практических навыков при осуществлении инструктирования, обучения поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте</p>
--	---	--

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p><b>1 уровень</b> Не умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.</p> <p><b>2 уровень</b> Частично умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p><b>3 уровень</b> Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>2 уровень</b> Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности под руководством руководителя практики</p> <p><b>3 уровень</b> Умеет осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> <p><b>4 уровень</b> Самостоятельно осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>1 уровень</b> Не стремится к планированию и реализации собственного профессионального и личностного развития</p> <p><b>2 уровень</b> Старается планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p><b>3 уровень</b> Планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие</p> <p><b>4 уровень</b> Активно и четко планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие</p>
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p><b>1 уровень</b> Не умеет работать в коллективе и команде. Не взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>2 уровень</b> Осуществляет работу в коллективе и команде, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>3 уровень</b> Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p> <p><b>4 уровень</b> Проявляет инициативу при работе в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p>
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>1 уровень</b> Не умеет осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p><b>2 уровень</b> Применяет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста под руководством руководителя практики</p> <p><b>3 уровень</b> Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<p><b>1 уровень</b> Не проявляет гражданско-патриотическую позицию, не демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p><b>2 уровень</b> Недостаточно проявляет гражданско-патриотическую позицию, не достаточно демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p><b>3 уровень</b> Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p> <p><b>4 уровень</b> Активно проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей</p>

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<p><b>1 уровень</b> Не содействует сохранению окружающей среды и ресурсосбережению, не имеет действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>2 уровень</b> Не охотно содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, не стремится эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>3 уровень</b> Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях</p> <p><b>4 уровень</b> Берет на себя полную ответственность за сохранение окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях</p>
ОК 9	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	<p><b>1 уровень</b> Не использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p><b>2 уровень</b> Пытается использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.</p> <p><b>3 уровень</b> Использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно и с огромным желанием использует средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности</p>
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<p><b>1 уровень</b> Не умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p><b>2 уровень</b> Умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p><b>3 уровень</b> Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно пользуются профессиональной документацией на государственном и иностранном языке и использует их в работе</p>
ОК. 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	<p><b>1 уровень</b> Не умеет планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p><b>2 уровень</b> Пытается планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p><b>3 уровень</b> Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p> <p><b>4 уровень</b> Свободно и с огромным желанием планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>

Основными критериями оценки курсовых работ являются:

1. Оценка актуальности, значимости темы
2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели и задач работы
3. Характеристика работы по всем разделам
4. Показатели оценки защиты работы

Итоговая оценка по курсовой работе определяется всеми названными критериями по пятибалльной системе.

Критерии оценки	Показатели оценки			
	5 (отлично)	4 (хорошо)	3 (удовлетворительно)	2 (неудовлетворительно)
1. Оценка актуальности, значимости темы	Приводит неопровержимые аргументы в защиту проблематики выбранной темы курсовой работы.	Убедительно аргументирует проблематику выбранной темы курсовой работы.	Слабо аргументирует проблематику выбранной темы курсовой работы.	Аргументация выбранной темы курсовой работы отсутствует.

2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели и задач работы	Тема раскрыта полностью, цель достигнута, все задачи решены.	Тема раскрыта, цель достигнута, основные задачи решены.	Тема раскрыта не достаточно, цель в основном достигнута, задачи решены не в полном объеме.	Тема не раскрыта, цель не достигнута, задачи не решены.
3. Характеристика работы по всем разделам	Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, вторая глава содержит глубокий анализ с использованием материалов конкретного предприятия и широкого спектра разнообразных источников, содержит обоснованные предложения и рекомендации, имеющие практическую значимость. Написана грамотным литературным языком, научно-справочный аппарат и оформление полностью соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.	Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, вторая глава содержит достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала, однако предложения и рекомендации недостаточно аргументированы, не полностью проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера, научно-справочный аппарат и оформление в основном соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.	Работа имеет теоретическую главу, вторая глава базируется на практическом материале, однако в ней просматривается непоследовательность изложения, проведенное исследование содержит поверхностный анализ, предложения и рекомендации неконкретны и слабо аргументированы, недостаточно проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности, научно-справочный аппарат и оформление недостаточно соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям,	Работа не отвечает действующим государственным стандартам и методическим указаниям, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер.
4. Показатели оценки защиты курсовой работы	При защите обучающийся, раскрывает актуальность и информационную емкость представляемой темы, дает аргументированные ответы на все вопросы, проявляя творческие способности. Доклад и презентация соответствуют требованиям методических указаний.	При защите обучающийся показывает знание вопросов темы, оперирует данными, содержащимися в курсовой работе, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Доклад и презентация в основном соответствуют требованиям методических	При защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. Доклад и презентация недостаточно соответствуют требованиям	При защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теоретического материала, при ответе допускает существенные ошибки. Доклад и презентация не соответствуют требованиям методических указаний.

		указаний.	методических указаний.	
--	--	-----------	------------------------	--

## 2. Темы курсовых работ по ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

№ п/п	Тема	Состав общих и профессиональных компетенций отражаемых в работе
1.	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (холодный цех).	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
2.	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс (горячий цех).	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
3.	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (холодный цех).	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
4.	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана высшего класса (горячий цех).	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
5.	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (холодный цех).	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
6.	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса (горячий цех).	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
7.	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана первого класса при аэровокзале	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5..
8.	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана при вокзале.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
9.	Организация работы кухни (структурного подразделения) ресторана класса люкс при гостинице, завтрак – шведская линия.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
10.	Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
11.	Организация работы кухни (структурного подразделения) детского кафе.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
12.	Организация работы кухни (структурного подразделения) молодежного кафе.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
13.	Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кофейни.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
14.	Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-кондитерской	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
15.	Организация работы кухни (структурного подразделения) кафе-мороженого	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
16.	Организация работы кухни (структурного подразделения) гриль-бара	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
17.	Организация работы кухни (структурного подразделения) фитобара.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
18.	Организация работы кухни (структурного подразделения) специализированной закусочной шашлычной.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
19.	Организация работы кухни (структурного подразделения) организации питания быстрого обслуживания. .	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
20.	Организация работы кухни (структурного подразделения) закусочной общего типа.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
21.	Организация работы кухни (структурного подразделения) общедоступной столовой.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.

22.	Организация работы кухни (структурного подразделения) столовой при офисе.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
23.	Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии (меню со свободным выбором блюд).	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
24.	Организация работы структурного подразделения столовой при промышленном предприятии, реализующей комплексные обеды (два варианта).	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
25.	Организация работы структурного подразделения столовой при вузе (столовая для студентов и обслуживающего персонала, питания по абонементам).	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.
26.	Организация работы структурного подразделения столовой при колледже.	ОК 01- ОК 11. ПК 6.1 - ПК 6.5.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»  
Финансово-технологический колледж

Работа допущена к защите  
Директор Финансово-  
технологического колледжа  
ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
\_\_\_\_\_ Г.Н. Митрофанова

КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: \_\_\_\_\_

ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала  
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ,  
квалификация техник-технолог

Руководитель курсовой работы  
Фамилия Имя Отчество  
Обучающийся Фамилия  
Имя Отчество  
Курс \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Работа защищена  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
с оценкой \_\_\_\_\_

Саратов

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»  
 Финансово-технологический колледж

**Задание на курсовую работу**

по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, квалификация техник-технолог

Тема:

Исходные данные к работе:

Перечень подлежащих к разработке вопросов:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....

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

Руководитель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (подпись) (ФИО)

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

Исполнитель  
 Обучающийся группы \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 (подпись) (ФИО)



## СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. Характеристика предприятия	5
2. Производственная структура предприятия.....	16
2.1. Составление загрузки таблицы торгового зала .....	8
2.2. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению .....	9
2.3. Определение количества блюд и напитков, подлежащих изготовлению .....	9
2.4. Расчет сырья сводится в таблицу .....	11
2.5. Составление технологических таблиц .....	11
2.6. Составление калькуляционных технологически и технико-технологических карт ...	12
3. Организация производства	
3.1. Структура производства .....	12
3.2. Характеристика цехов и подразделений.....	12
3.3. Производственный персонал цеха или подразделения .....	12
3.4. Организация снабжения предприятием .....	13
3.5. Организация складского хозяйства .....	13
3.6. Инвентаризация, нормативная документация .....	13
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	13
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ.....	13
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	14

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

## Нормативно-правовые акты

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия

## Основная литература

1. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. Учебник / Пукалина Н.Н., Иванин Е.В. - М. : ИЦ Академия, 2018. – 304 с. ЭБС «АКАДЕМИЯ»л / п – Aftk1@yandex.ru / ftk12016 КАБИНЕТ-МОЯ КНИЖНАЯ ПОЛКА <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=346826>
2. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2020. — 321 с. — (СПО). ЭБС «BOOK.RU» <https://book.ru/book/932123>
3. Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты. : учебник / Грибов В.Д. — Москва : КноРус, 2019. — 277 с. — (СПО). ЭБС «BOOK.RU» <https://book.ru/book/931917>
4. Управление персоналом организации: технологии управления развитием персонала : учебник / О.К. Минева, И.Н. Ахунжанова, Т.А. Мордасова [и др.] ; под ред. О.К. Миневой. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 160 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/1003546>
5. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 536 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/999911>
6. Методическое пособие по применению принципов ХАССП предприятиями, оказывающими населению услуги общественного питания [https://ecodez-centr.ru/f/metodicheskoye\\_posobiye\\_po\\_primeneniyu\\_printsipov\\_khassp\\_na\\_predpriyatiyakh\\_o\\_bshchestvennogo\\_pitaniya\\_skachat.pdf](https://ecodez-centr.ru/f/metodicheskoye_posobiye_po_primeneniyu_printsipov_khassp_na_predpriyatiyakh_o_bshchestvennogo_pitaniya_skachat.pdf)

## Интернет-ресурсы

1. Административно-управленческий портал AUP.RU <http://www.aup.ru/books/m67/5.htm>
2. Экономический портал Финансовый анализ <http://fin-analis.ru/analisprib/>
3. Сайт журнала Главбух <https://www.glavbukh.ru/cnews/769>

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**Саратовский государственный аграрный университет**  
**имени Н.И. Вавилова**  
**Финансово-технологический колледж**

## РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ

Обучающегося \_\_\_\_\_

ФИО

группы ТОП-20301, специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по профессиональному модулю ПМ 06. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Тема курсовой работы: \_\_\_\_\_

Руководитель Леонова С.А.

**1. Оценка актуальности, значимости темы, рациональности структуры работы и ее соответствия теме:** обучающийся приводит аргументы в защиту проблематики выбранной темы исследования.

Работа выполнена на актуальную тему, так как усовершенствование сложных горячих блюд является неотъемлемой частью работы технолога предприятий общественного питания.

**2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели, задания, отношение обучающегося к сбору материала и подготовке работы, уровня освоения общих компетенций обучающегося:** работа носит прикладной характер, тема раскрыта полностью, цель и задачи достигнуты.

**В ходе написания курсовой работы обучающийся освоил общие компетенции:**

- ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

**3. Характеристика работы по всем разделам, оценка аналитических способностей обучающегося:** работа имеет грамотно изложенную первую теоретическую главу, основанную на анализе информационных источников по заданной теме: ассортимент и технология приготовления заправочных супов.

Во второй главе представлена исследовательская работа по заданной теме: дана краткая характеристика изучаемого предприятия, произведен анализ меню предприятия, описан поэтапный процесс приготовления блюда, разработаны технологическая карты, технико-

технологические карты, технологические схемы, предложен вариант усовершенствования блюда.

Нормативно-технологическая документация (техничко-технологические карты, технологические карты) была составлены с использованием АРМ «Мастер – Технолог».

Работа написана грамотным литературным языком, оформление полностью соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.

**В ходе написания курсовой работы обучающимся освоены профессиональные компетенции:**

ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 6.2 Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 6.3 Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 6.4 Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 6.5 Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

Уровень 1 соответствует оценке «неудовлетворительно»

Уровень 2 соответствует оценке «удовлетворительно»

Уровень 3 соответствует оценке «хорошо»

Уровень 4 соответствует оценке «отлично»

**4.Рекомендация руководителя о допуске работы к защите:** качество выполненной курсовой работы соответствует \_\_\_\_\_ уровню освоения профессиональных компетенций и заслуживает оценки \_\_\_\_\_

Руководитель курсовой работы \_\_\_\_\_ Леонова Светлана Александровна

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.



УТВЕРЖДАЮ

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

### Технико - технологическая карта №

Наименование блюда (изделия): \_\_\_\_\_

Область применения: \_\_\_\_\_

Перечень сырья: \_\_\_\_\_

Требования к качеству сырья: \_\_\_\_\_

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вес брутто, г	Вес нетто и полуфаб., г	Вес нетто, г
Выход:	-	-	

Примечания:

#### Технология приготовления

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

#### Требования к оформлению, подаче и реализации

---

## Показатели качества и безопасности

### Органолептические показатели

Внешний вид: \_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_

Вкус и запах: \_\_\_\_\_

### Нормируемые физико-химические показатели

Наименование	Массовая доля сухих в-в, %		Массовая доля жира, %	
	Мин	Макс	Мин	Макс

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

### Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01)

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				Патогенные, в т.к. сальмонеллы
	БГКП (коли- формы)	E.coli	S.aureus	Proteus	

Примечание:

### Пищевая и энергетическая ценность

в 100 г содержится			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_