



Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Астраханской области  
«Астраханский государственный политехнический колледж»

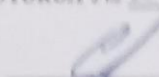
УТВЕРЖДАЮ  
Руководитель УМО  
 Е.П. Турьева

## Методические рекомендации по выполнению курсовой работы

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного  
питания

Составил: преподаватель  
 Л.С. Салихова

Рассмотрено на заседании  
МК отделения СТиД  
протокол № 1 от 18.02 2022г.  
Методист  
 Салихова Л. С.

# СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	3
2. ТЕМАТИКА КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	4
4. ОФОРМЛЕНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ .....	7
5. ПОРЯДОК РЕЦЕНЗИРОВАНИЯ И ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	11
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	13
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ Г.....	16
ПРИЛОЖЕНИЕ Д.....	17
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	19
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ.....	20

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания разработаны в соответствии с ФГОС СПО для выпускников по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании». Курсовая работа является завершающим этапом изучения МДК и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения, а именно в 8 семестре.

Выполнение обучающимся курсовой работы позволяет применить полученные им знания, умения и профессиональные компетенции при решении комплексных задач, связанных со сферой будущей профессиональной деятельности.

Целями выполнения курсовой работы по МДК 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» являются:

- углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по МДК;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности,
- развитие умений применять теоретические знания при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию, работать с ресурсами Интернета.

При выполнении курсовой работы у обучающихся формируются и совершенствуются профессиональные умения: организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию; подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания; использовать различные виды сервировки и оформления столов аксессуарами и т.д.

В процессе подготовки курсовой работы обучающиеся 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 учебной литературой, справочными материалами, 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 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания». 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 02.01 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» 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 пр. 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, а также освещаются следующие вопросы: классификацию услуг общественного питания; этапы процесса обслуживания.

Второй раздел охватывает следующие вопросы: требования к персоналу, особенности подготовки и обслуживания видов приемов и банкетов на различных ПОП; характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале; методы и приемы подачи блюд и напитков, методы расчета количества: официантов, столовой посуды и приборов, блюд и напитков.

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).

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.

### ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ РАБОТ

1. Организация обслуживания в ресторане японской кухни на 80 мест.
2. Организация обслуживания посетителей в кафе – мороженное на 60 мест с десертным баром.
3. Организация обслуживания общедоступной столовой на 70 мест.
4. Организация обслуживания водного транспорта.
5. Организация обслуживания пассажирского железнодорожного транспорта.
6. Организация обслуживания пассажиров воздушного транспорта.
7. Организация обслуживания посетителей в кофейне на 100 мест.
8. Организация обслуживания свадебного банкета на 100 человек.
9. Организация обслуживания новогоднего вечера в ресторане на 200 мест.
10. Организация обслуживания участников конференций, симпозиумов на 200 человек.
11. Организация обслуживания банкета, посвященного празднованию юбилея на 60 человек.
12. Организация обслуживания кофе-брейк на 80 человек.
13. Организация обслуживания банкет-кофе на 24 человека в кофейне.
14. Организация обслуживания посетителей пивного ресторана на 140 мест.
15. Организация обслуживания в кафе детском на 50 мест.
16. Организация обслуживания иностранных туристов.
17. Организация обслуживания приема фуршета на 120 человек.
18. Организация обслуживания посетителей в закусочной общего типа.
19. Организация обслуживания школьников в школьной столовой на 1000 учеников.
20. Организация обслуживания коктейля-фуршет на 80 человек.
21. Организация обслуживания посетителей в ресторане с русской кухней на 70 мест.

22. Организация обслуживания банкета, посвященного празднованию 8 Марта на 80 человек.
23. Организация обслуживания потребителей в кафе с национальной кухней на 50 мест.
24. Организация процесса обслуживания посетителей в баре на 40 человек.
25. Организация обслуживания студентов в студенческой столовой при ВУЗе.
26. Организация обслуживания потребителей в ресторане с европейской кухней на 100 мест.
27. Организация приема «Бокал шампанского» на 30 человек.
28. Организация обслуживания дипломатических приемов.
29. Организация работы службы room-service в гостинице.
30. Организация обслуживания потребителей в ресторане с грузинской кухней на 80 мест.

## Приложение Б

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

Организация обслуживания дипломатического приема на 12 человек  
МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания  
43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Курсовая работа

Руководитель:

\_\_\_\_\_ Салихова Л.С.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Исполнитель:

\_\_\_\_\_ Иванов И.И.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2022 г.

Приложение В

### Образец оформления рисунков, графиков, таблиц, формул

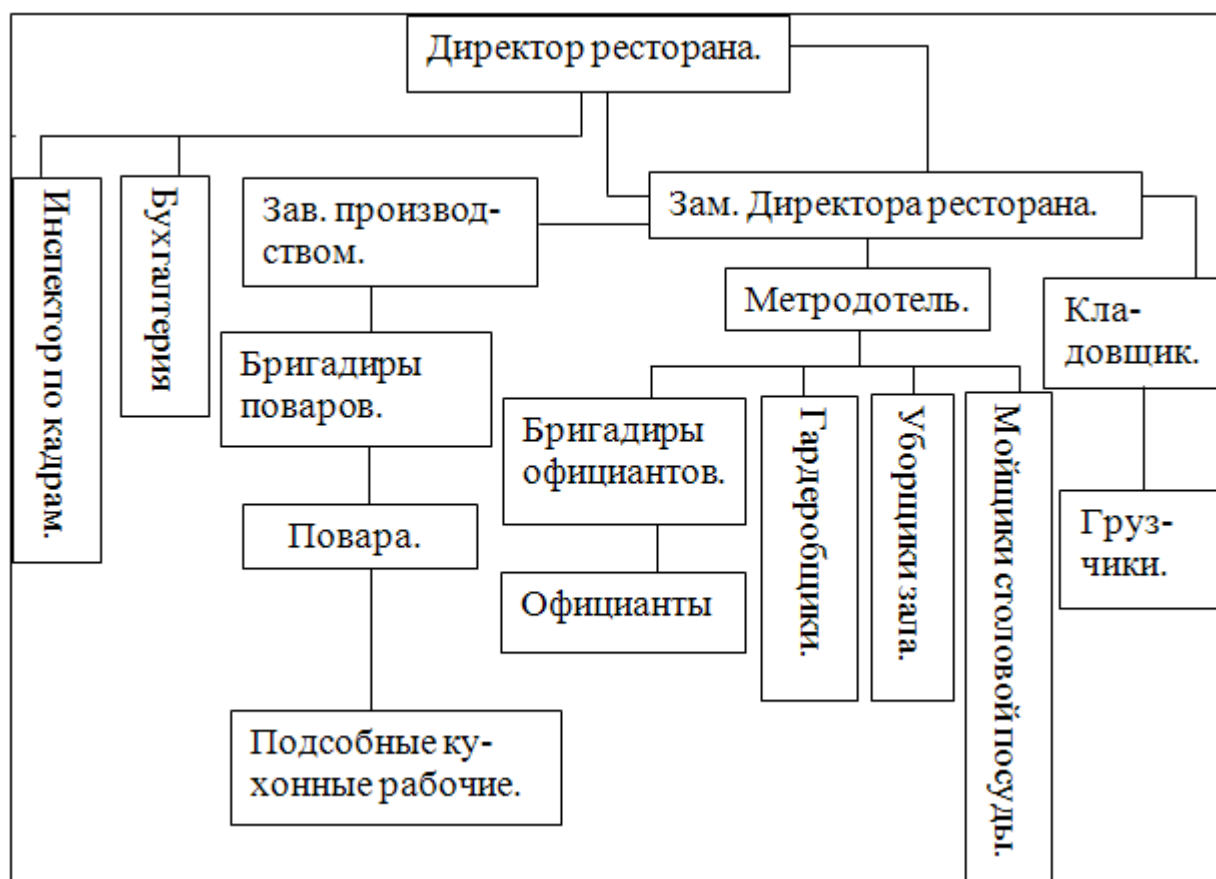


Рисунок 1.1 - Структура управления рестораном

Таблица 1.1 - Расчет потребности в посуде и приборах для подачи

№	Перечень блюд и	Заказано	Наименование посуды и	Вместимость	Кол-во
---	-----------------	----------	-----------------------	-------------	--------

п/п	напитков	порций	приборов	посуды, порций	приборов, едниц
1	Карпаччо	20	Закусочная тарелка Закусочный прибор	1 1	20 20
2	Салат с креветками	50	Салатники круглые фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	50 1
3	Икра зернистая	50	Икорницы	1	50
4	Осетр заливной	50	Блюда овальные фарфоровые	6	9
5	Крабы под майонезом	50	Салатники квадратные фарфоровые Ложка для раскладки салатов	1 1	50 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

Приложение Г

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

ГБПОУ АО «Астраханский государственный политехнический колледж»

Задание  
для курсовой работы

По МДК 02.01: \_\_\_\_\_

Обучающийся: \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. полностью)

Курса \_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_

Специальности: \_\_\_\_\_

(шифр и наименование специальности)

Тема курсовой работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Перечень подлежащих разработке вопросов:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Дата выдачи \_\_\_\_\_

Руководитель курсовой работы \_\_\_\_\_

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





## 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, 2019. – 315 с.

Кондратьев, К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : Учебное пособие. / К.П. Кондратьев - Улан-Уде : Изд-во ВСГТУ, 2017. – 528 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, 2019 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, 2017. – 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., 2017. – 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.

#### Интернет-ресурсы:

Журнал «Ресторатор». Электронный ресурс. Режим доступа: <http://http://www.restoratorchef.ru/>.

Ресторанный консалтинг. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.restcon.ru/>.

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