

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

Согласовано

Зам. директора по НМР

В.П. Кузиева
« 31 » 08 20 20 г.

Утверждаю

Зам. директора по УПР

Р.М. Сабитов
« 31 » 08 20 20 г.

**Методические указания по выполнению курсовой работы
по ПМ.03 МДК.03.01 «Технология приготовления сложной
горячей кулинарной продукции»**

Специальность СПО

19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

Форма обучения - очная

срок обучения – 3 года 10 месяцев

Квалификация- техник-технолог

Нижнекамск

2020 г.

Методические указания по выполнению курсовой работы по ПМ.03 МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация-разработчик: ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик:

Гафур И.В. преподаватель дисциплин общепрофессионального цикла высшей квалификационной категории

Рассмотрены и рекомендованы методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессиям: «Повар, кондитер», «Портной», специальности «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель методической цикловой комиссии
_____ И.В. Гафур

Протокол заседания МЦК № _____ от «_____» _____ 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общие положения по курсовой работе	4
2	Цели и задачи курсовой работы	6
3	Структура курсовой работы	8
4	Методические рекомендации по написанию курсовой работы	9

Приложения

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО КУРСОВОЙ РАБОТЕ

Курсовая работа по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» является завершающим этапом изучения дисциплины, и выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом образовательного учреждения.

Курсовая работа должна быть написана на основе тщательно проработанных научных источников, собранного и обработанного конкретного материала.

Курсовая работа представляет собой самостоятельное исследование по выбранной теме, которое должно отличаться критическим подходом к изучению литературных источников; материал, используемый из литературных источников, должен быть переработан, органически увязан с избранной студентом темой; изложение темы должно быть конкретным, насыщенным фактическими данными, сопоставлениями. При написании курсовой работы должны быть обобщены теоретические материалы по избранной теме с использованием соответствующего аппарата обоснования. Написание курсовой работы способствует развитию исследовательских навыков, умению работать с научной литературой, материалами судебной практики.

Целями выполнения курсовой работы по ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» МДК.03 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» являются: углубление, обобщение, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений по дисциплине; развитие творческой инициативы, самостоятельности и организованности; формирование умений применять теоретические знания

при решении поставленных вопросов, использовать справочную и нормативную документацию; подготовка к итоговой государственной аттестации.

При выполнении курсовой работы у студентов формируются и совершенствуются профессиональные умения: умение разрабатывать и обосновывать технологические процессы изготовления кулинарной продукции заданного ассортимента; подбирать необходимое сырье, оборудование, инвентарь, инструменты, режимы технологических процессов; самостоятельно составлять технологическую документацию и т.д.

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 материалом, делать выписки, составлять конспекты.

Работа завершается конкретными выводами и рекомендациями.

Выполнение курсовой работы осуществляется под руководством научного руководителя (преподавателя по МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции). Результатом данной работы должна стать курсовая работа, выполненная и оформленная в соответствии с установленными требованиями. Курсовая работа подлежит защите.

Консультации по выполнению курсовой работы проводятся как в рамках учебных часов в ходе изучения МДК, так и по индивидуальному графику.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции и реализуется в пределах времени, отведенного на его изучение.

Выполнение студентом курсовой работы МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции проводится с **целью:**

1. Формированию умений:

- систематизировать полученные знания и практические умения по МДК.03.01. Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции;

- осуществлять поиск, обобщать, анализировать необходимую информацию;

- разрабатывать мероприятия для решения поставленных в курсовой работе задач.

2. Формированию профессиональных (ПК) и общих компетенций (ОК):

Код компетенции по ФГОС	Перечень компетенций
Общие компетенции	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами,

	руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
Профессиональные компетенции	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы
ПК 3.5.	Организовывать и проводить приготовление сложной горячей кулинарной продукции татарской национальной кухни (<i>вариативная часть</i>).

Задачи курсовой работы:

- поиск, обобщение, анализ необходимой информации;
- разработка материалов в соответствии с заданием на курсовую работу;
- оформление курсовой работы в соответствии с заданными требованиями;
- оформление графической части (технологическая схема приготовления блюда, согласно теме курсовой работы)
- подготовка и защита курсовой работы.

3. СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа носит реферативный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 20-25 страниц печатного текста.

По структуре курсовая работа реферативного характера включает в себя:

Содержание

Введение

1. Теоретическая часть

1.1 Ассортимент блюд и кулинарных изделий

1.2 Характеристика используемого сырья.

1.3 Характеристика технологических режимов и современных технологических приемов

1.4 Организация технологического процесса

1.5 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу

2. Технологическая часть

2.1 Составление акта проработки нового блюда

2.2 Составление нормативно – технологической документации

2.3 Методика расчета пищевой ценности блюда (изделия)

Заключение

Список использованных источников

Приложения

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4.1 Выбор темы

Тематика курсовых работ рассматривается предметной (цикловой) комиссией и утверждается заместителем директора по учебной работе.

Тема курсовой работы должна быть основана на изучении необходимого нормативного материала, учебной и научной литературы.

Темы курсовых работ разрабатываются преподавательским составом. Студент может предложить свою тему курсовой работы, которая должна соответствовать проблематике той дисциплины, в рамках которой работа выполняется. Тема курсовой может быть предложена студентом при условии обоснования ее целесообразности и соответствия целям и задачам профессиональной подготовки специалистов. Студент обязан в установленные сроки избрать тему курсовой работы и выполнить её в указанные сроки.

Примерная тематика курсовых работ представлена в приложении 1 и может быть дополнена или изменена образовательным учреждением при разработке рабочей программы дисциплины.

Каждому студенту предоставляется возможность самостоятельно выбрать любую тему, соответствующую личному и профессиональному интересу. Тема курсовой работы может быть связана с программой производственной (профессиональной) практики. При закреплении темы соблюдается принцип: одна тема – один студент.

Документальное закрепление тем производится посредством внесения фамилии студента в утвержденный перечень тем курсовых работ. Данный перечень тем курсовых работ с конкретными фамилиями студентов хранится у преподавателя. Самостоятельно изменить тему курсовой работы студент не может.

4.2 Выполнение курсовой работы

Работа с научным руководителем начинается с подбора литературы по избранной теме сразу же после выбора студентом темы курсовой работы. Научный руководитель рекомендует студенту основную базовую литературу, являющуюся обязательной при разработке данной.

Следующим этапом работы студента с научным руководителем является составление на основе предварительного ознакомления с обязательной литературой рабочего плана курсовой работы. План курсовой работы должен отражать основную идею работы, раскрывать ее содержание и характер, в нём должны быть выделены наиболее актуальные вопросы темы, их последовательность. Курсовая работа должна состоять из введения, двух-трех глав, разделенных на параграфы, заключения и списка библиографических источников.

После составления студентом рабочего плана курсовой работы научный руководитель рекомендует студенту источники получения информационных материалов для курсовой работы, а также направляет студента на поиск дополнительной литературы по выбранной теме в отечественных и зарубежных периодических изданиях и сборниках статей как в библиотеке колледжа, так и в любой публичной библиотеке, а также при необходимости ориентирует его на поиск информации с использованием системы Internet.

После составления рабочего плана и получения задания от научного руководителя на подбор материалов по теме курсовой работы студент приступает к детальному изучению обязательной литературы, а также подбору опубликованных и неопубликованных дополнительных источников информации. Подбор литературы – это самостоятельная работа студента, успех которой зависит от его инициативности и умения пользоваться каталогами, библиографическими справочниками и т.п.

Подбирая литературу в библиотеке, рекомендуется обращаться к библиографу.

В процессе подбора литературы студенту рекомендуется создавать собственную картотеку. На каждый научный источник открывается отдельная библиографическая карточка, в которой последовательно указываются: автор(ы), название книги (статьи), название издательства (для статей название периодического издания или сборника статей), год издания (для журнальных статей указывается номер журнала). На обороте библиографической карточки полезно помещать аннотацию, отражающую краткое содержание источника информации. В картотеку целесообразно включать все научные источники по теме курсовой работы, изданные за последние пять лет.

Детальное изучение студентом источников научной литературы заключается в их конспектировании и систематизации. Характер конспектов определяется возможностью использования данного материала в будущей курсовой работе. Это могут быть выписки, цитаты, краткое изложение содержания научного источника или характеристика фактического материала. Систематизация получаемых сведений проводится по основным разделам курсовой работы, предусмотренных планом. Работа по подбору литературы предполагает систематические консультации с научным руководителем, обязательное согласование с ним всего списка подобранной литературы, а также обсуждение проработанного материала. После того, как тщательно изучена и проработана собранная по теме литература, возможны некоторые изменения первоначального варианта плана курсовой работы.

Одним из наиболее ответственных и трудных этапов при подготовке курсовой работы является сбор и обработка фактического материала. Этот этап работы выполняется студентом самостоятельно в соответствии с индивидуальным заданием научного руководителя и отражает специфику разрабатываемой темы курсовой работы.

При изучении различных источников очень важно все их фиксировать сразу, в дальнейшем данные источники войдут в список используемой литературы.

Результат этого этапа курсовой работы – это сформированное понимание предмета исследования, логически выстроенная система знаний сущности самого содержания и структуры исследуемой проблемы. Итогом данной работы может стать необходимость отойти от первоначального плана, что, естественно, может не только изменить и уточнить структуру, но качественно обогатить содержание курсовой работы.

4.3 Содержание курсовой работы

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

- Титульный лист (**Приложение 1**)
- Содержание
- Введение
- Основная часть
- Заключение
- Список библиографических источников
- Приложения

В содержании курсовой работы указываются названия 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 (**Приложение 3**).

Во введении на 1-2 страницах должна быть краткая историческая справка (в соответствии с темой), актуальность, определены цель и задачи курсовой работы, которые ставит перед собой студент при ее написании.

Во введении студент обязательно должен обосновать **актуальность избранной темы курсовой работы.**

Затем определяется **цель работы** с ее разделением на комплекс взаимосвязанных **задач**, подлежащих решению в процессе выполнения курсовой работы. При этом можно использовать следующие фразы: «Цель курсовой работы состоит в углублении и закреплении теоретических знаний по теме исследования, формировании общих и профессиональных компетенций, разработке нормативно-технологической документации на новые виды кулинарной продукции, обеспечивающей эффективное функционирование современных организаций общественного питания». В соответствии с поставленной целью были определены следующие задачи:

- изучить теоретические основы...
- дать характеристику....
- описать производственные помещения для приготовления.....
- провести анализ применяемых технологий при приготовлении.....
- изложить сущность новых приёмов обработки сырья и
- разработать технологические карты и
- выполнить расчёт калорийности блюд и гарниров.

Таким образом, цели курсовой работы обычно перечисляются (изучить ..., описать..., установить..., выяснить... и т.д.).

Введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Краткие комментарии по формулированию элементов введения представлены в таблице 1.

Таблица 1- Комментарии по формулированию элементов введения

Элемент введения	Комментарий к формулировке
Актуальность темы	Почему это следует изучать? Раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности.
Цель исследования	Какой результат будет получен? Должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации.

Элемент введения	Комментарий к формулировке
Задачи работы	Как идти к результату? Определяются исходя из целей работы и в развитие поставленных целей. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Рекомендуется сформулировать 3 – 4 задачи.
Структура работы (завершающая часть введения)	Что в итоге в работе представлено. Краткое изложение перечня и/или содержания глав работы/проекта.

Основная часть курсовой работы (20-25 страниц) состоит из 2 глав, которые структурированы на параграфы.

Содержание курсовой работы от введения до заключения должно иметь единообразную структуру, все части курсовой работы должны быть взаимосвязаны между собой, дополнять и углублять одна другую.

Основная часть дипломной работы содержит три главы:

- теоретическая часть;
- технологическая часть;

Первая теоретическая часть включает следующие разделы:

- 1.1 Ассортимент блюд и кулинарных изделий
- 1.2 Характеристика используемого сырья.
- 1.3 Характеристика технологических режимов и современных технологических приемов
- 1.4 Организация технологического процесса
- 1.5 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу

1.1 Ассортимент блюд и кулинарных изделий

В этом разделе курсовой работы необходимо представить ассортимент блюд по теме (от 10-20 наименований), привести рецептуры блюд, выход на порцию и расположить их в определённой последовательности (**Приложение 4**).

Таблица 1.1.1- Ассортимент блюд и кулинарных изделий

Наименование блюда	Рецептура	Технология приготовления
Горячие закуски		

1.2 Характеристика используемого сырья

Выбрать основные виды сырья, (в зависимости от ассортимента) и дать им характеристику по следующим позициям:

- значение сырья в питании;
- пищевую ценность продукта;
- требования к качеству;
- упаковка, сроки и условия хранения продукта.

1.3 Характеристика технологических режимов и современных технологических приемов

Охарактеризовать основные и современные приемы в приготовлении выбранных блюд: варка, (припускание, варка на пару, жарка на гриле, горячем камне, на открытом огне, ВОК, в рукаве, пергаменте, фольге; фарширование, обертывание, виды и способы панирования и др.)

1.4 Организация технологического процесса

Организация рабочего места:

- дать определение и характеристику производственным помещениям для приготовления разрабатываемых блюд (цех, рабочее место, производственный участок, и др.);

Перечень современного инвентаря и оборудования:

- подобрать перечень необходимого оборудования, инвентаря, инструментов для разрабатываемых 2 блюд, по этапам приготовлений и представить его в виде таблицы

Таблица 1.4.1- Подбор оборудования и инвентаря для приготовления блюд

Наименование блюда	Название оборудования и инвентаря	Марка, размеры	Технологические операции
Мясо отварное	Ванна моечная	МОК-125	Промывание

1.5 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу

Описать требования санитарии и гигиены к организации работы цеха, рабочим местам, производственному оборудованию и инвентарю, к производству кулинарной продукции в цехе, реализации продукции и организации хранения (в соответствии с СанПиН, СНиП и Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»).

Вторая глава носит практический характер и состоит из следующих разделов:

- 2.1 Составление акта проработки нового блюда;
- 2.2 Составление нормативно - технической документации;
- 2.3 Методика расчета пищевой ценности блюда (изделия)

2.1 Составление акта проработки нового блюда

Акт проработки блюд - документ, определяющий расход сырья, его потери при холодной и тепловой обработке, приготовление блюда. Акт разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия **(Приложение 5)**.

При составлении акта проработки производятся необходимые расчеты:

1. Методика расчета массы отходов при механической кулинарной обработки продуктов производится по формуле:

$$M_{отх} = (M_{б} \times \% \text{отх}) : 100, \text{ кг}$$

где масса брутто ($M_{б}$) продуктов принимается за 100%;

процент отходов ($\% \text{отх}$) определяется по таблицам сборника рецептов

2. Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработки продуктов производится по формуле:

$$M_{б} = M_{н} \times 100 : (100 - \% \text{отх}), \text{ кг},$$

где масса брутто принимается за 100%;

процент отходов ($\% \text{отх}$) определяется по таблицам сборника рецептов

На основании акта проработки составляется технико – технологическая карта.

2.2 Составление нормативно – технологической документации

Нормативная документация, применяемая на предприятии

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1996 г.; Сборник рецептов блюда и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г.

В каждом Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в ведении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и 20 кулинарных изделий. Рецептуры

фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов.

На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические технологические карты.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Технико – технологические карты разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии и его филиалах. Срок действия ТТК определяет само предприятие.

Составить 1 технико - технологическую карту (ТТК), согласно ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания» **(Приложение 6)**.

Технологическая карта составляется на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии. Составить 1 технологическую карту (ТК), согласно ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания» **(Приложение 7)**.

В курсовой работе необходимо составить технологическую схему приготовления 2 блюд.

Технологическая схема представляет собой своеобразное алгоритмическое описание технологического процесса приготовления блюда, включающие отдельные операции, их последовательность и взаимосвязь. В схеме указываются температурные и временные режимы. Отдельные операции прописываются как вид обработки («Жарка», «Нарезка»). Взаимосвязь между операциями изображаются линиями, которые не должны пересекаться.

Пример технологической схемы (Приложение 8).

2.3 Методика расчета пищевой ценности блюда (изделия)

Для проведения расчетов пищевой и энергетической ценности используют технико-технологические карты. Расчет оформляют в виде таблицы 2.3.1.

В колонке 1 указывают шифр продукта по таблицам химического состава (Тутельян В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания. Справочник).

В колонку 2 записывают входящие продукты, согласно технико-технологической карте.

В колонку 3 вносят массу нетто продуктов, входящих в блюдо (изделие) на заданный выход готовой продукции.

В колонках 4,6,8 указывают содержание пищевых веществ в 100 г продукта по таблицам химсостава.

В колонках 5,7,9 заносят данные расчетов содержания пищевых веществ в продуктах по массе нетто на предусмотренный выход.

После проведения расчетов полученные данные в колонках 5, 7, 9 складываются и сумму вносят в таблицу по строке «Итого сырьевой набор, г»

По строке «Сохранность, %» вносят данные из таблиц химсостава с учетом вида тепловой обработки в колонки 5,7,9.

Для заполнения данных по строке «Итого в готовом блюде (изделие)» на установленный выход суммы данных колонок 5,7,9 по строке «Итого сырьевой набор» умножают на сохранность (%) и делят на 100.

Полученные данные расчетов вносят в таблицу по строке «Итого в готовом блюде (изделие)».

Для расчетов энергетической ценности (ккал) суммы данных в колонках 5,7,9 по строке «Итого в готовом блюде (изделие)» умножают на

установленные коэффициенты энергетической ценности ккал/г. Для расчета используют формулу:

Энергетическая ценность (ккал) = $\sum_{\text{БЕЛКИ}} * 4 + \sum (\text{жиры}) * 9 + \sum (\text{Углеводы}) * 4$ (данные о пищевой и энергетической ценности заносятся в технологические и технико-технологические карты)

Таблица 2.3.1- Расчет пищевой и энергетической ценности блюда «_____»

Код продукта по хим. составу	Наименование продуктов	Масса нетто продуктов по рецептуре г	Содержание основных пищевых веществ, г						
			Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		
			на 100 г продукта	на массу нетто	на 100 г продукта	на массу нетто	на 100 г продукта	на массу нетто	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
	Итого сырьевой набор, г								
	Сохранность, %								
	Итого в готовом блюде, г								

В заключении курсовой работы содержатся обобщение результатов исследовательской (практической) части, выводы, дается оценка полноты решения поставленной задачи, положительные и отрицательные тенденции по изучаемой проблеме и рекомендации относительно возможности практического применения материалов работы для предприятий общественного питания. Заключение должно содержать выводы и предложения, которые отражают новизну оборудования, средства организации труда и др. Объем данной части 1-2 страницы.

Список использованных источников оформляется по установленному порядку (**Приложение 9**). Он включает в себя всю литературу, на которую есть ссылки в тексте, а также любые источники, так или иначе задействованные студентом при написании курсовой работы.

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

Список используемой литературы включает в себя:

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

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

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