

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце: **Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

Должность: ректор ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ»
высшего образования

Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53
«Саратовский государственный аграрный университет

Уникальный программный ключ:
имени Н.И. Вавилова»

5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Финансово-технологический колледж

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ:
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

Специальность: 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий /Составители: М.Н. Капитанова, Г.Х. Каргина – Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО СГАУ им. Н.И. Вавилова. – Саратов, 2020. – 25с.

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО и содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

В соответствии с учебным планом курсовая работа по профессиональному модулю ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий выполняется на 3 курсе.

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 курсовых работ | 6 |
| 1.1. Основные положения | 6 |
| 1.2. Выбор темы и разработка плана | 6 |
| 1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования | 7 |
| 1.4. Структура курсовой работы и её оформление | 8 |
| 1.5. Рецензирование и защита курсовой работы | 13 |
| 1.6. Оценка курсовой работы | 13 |
| Темы курсовых работ | 15 |
| Приложения | 18 |

Пояснительная записка

Согласно требованиям ФГОС СПО выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю профессионального цикла.

Выполнение обучающимся курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий осуществляется на заключительном этапе изучения данного профессионального модуля.

В ходе выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий осуществляется формирование общих и профессиональных 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. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

Вариативная часть

ПК 2.5В. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

ПК 2.6В. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.

Выполнение обучающимся курсовой работы проводится с целью:

- формирования индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- формирования и интеграции общих и профессиональных компетенций согласно виду деятельности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.
- формирования практического опыта, знаний и умений обучающихся по профессиональному модулю ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.
- формирования умений применять теоретические знания при решении профессиональных задач;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной (итоговой) аттестации.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий выполняется в сроки, определённые учебным планом по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий на основании индивидуального задания, выданного преподавателем каждому студенту.

1. Общие требования к содержанию и оформлению курсовой работы

1.1 Основные положения

Курсовая работа является завершающим этапом освоения профессионального модуля ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий. Она представляет собой самостоятельную научно-практическую 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 обучающимися.

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.

Темы курсовых работ разрабатываются и согласовываются с работодателем предприятия, отвечающего профилю подготовки обучающихся.

Формулировка темы курсовой работы должна давать ясное представление о том, что она предполагает решение конкретных практических и теоретических задач. При формулировании темы курсовой работы нужно учитывать цель и задачи, объект и предмет исследования, методы и направления прорабатываемой работы. Тема работы выбирается обучающимися с учетом склонностей и научных интересов, а также практической значимости рассматриваемой проблемы, ее актуальности, на основе тематики курсовых работ, представленной в данных методических указаний.

Организация, общее руководство и контроль над ходом выполнения курсовой работы осуществляется преподавателем соответствующего профессионального модуля.

План работы составляется обучающимися самостоятельно.

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).

Целесообразно составлять развернутую структурно - логическую схему содержания работы, позволяющую наглядно представить состав и соподчиненность рассматриваемых вопросов.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий носит так прикладной характер и выполняется по фактическим данным и результатам, полученным в условиях конкретного предприятия или в условиях колледжа.

1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования

Важным условием успешного выполнения курсовой работы является правильный подбор и изучение студентом материалов, отражающих содержание излагаемой 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, позволяющие структурно представить материал будущей работы;

б) действующие нормативно - правовые акты (кодексы, законы, постановления и т. п.);

в) статьи в специализированных периодических изданиях;

г) статистические сборники, дающие материал по определенной проблеме в динамике, журнальные и газетные статьи;

д) теоретический и статистический материал, находящийся на сайтах в сети Интернет;

г) учебники, учебные пособия, лекционный материал, монографии.

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

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).

Изучение научной, учебной и иной литературы требует конспектирования основных положений. Записи прочитанного материала могут быть самыми разнообразными: от цитат и тезисов до развернутого плана. При подборке материала не забывайте записать источник информации (полное библиографическое описание издания), с указанием страницы, что позволит Вам сберечь время.

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.

Перечень источников, рекомендуемых для изучения в процессе написания курсовой работы, приведён в Приложении 4.

1.4. Структура курсовой работы и её оформление

Курсовая работа должна соответствовать требованиям по содержанию и оформлению. По структуре курсовая работа реферативного характера состоит из:

- титульного листа (см. Приложение 1);

- задания на курсовую работу (см. Приложение 2);

- содержания (см. Приложение 3);

- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель, задачи работы;

- основной части, в которой даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике посредством сравнительного анализа литературы;

- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов работы;

- списка используемых источников (см. Приложение 4);

- приложений;

- рецензии преподавателя.

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. Титульный лист является первым листом курсовой работы. Номер страницы титульного листа не проставляют;

Индивидуальное задание на курсовую работу, подписанное руководителем (Приложение 2).

Цель составления задания на работу - уяснение замысла работы и поставленных в ней задач;

Содержание - это наименование всех разделов (введение, основные части и заключение) с указанием страниц (Приложение 3). Оно располагается после задания. Слово «Содержание» записывают в виде заголовка (симметрично тексту) прописными буквами. Наименования, включённые в содержание, записываются строчными буквами (кроме первой прописной). Содержание включает и наименования разделов и подразделов с указанием номеров страниц, с которых они начинаются.

Введение, раскрывающее актуальность данной темы, ее важность для достижения развития мясной отрасли, цель и задачи исследования, обоснование структуры курсовой работы, а также краткий обзор используемых источников.

Основная часть работы делится на параграфы. В этой части раскрывается сущность явления (процесса), принципы, функции, формы, закономерности, присущие рассматриваемому явлению. Дается расширенный ответ на вопросы, которые находятся в заданиях для курсовой работы..

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 используемых источников включает не только те источники, на которые в работе имеются сноски или ссылки, но и те, которые были изучены при исследовании темы, и они группируются в списке по фамилии автора в алфавитном порядке.

Источники располагаются в следующем порядке:

- 1) нормативно-правовые акты (Конституция, Кодексы, законы, указы, постановления - в хронологической последовательности);
- 2) книги и статьи в алфавитном порядке;
- 3) 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 см; верхнее и нижнее - по 2,0 см.

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

Заголовки – по центру, прописной полужирный шрифт кегль 12, заголовок таблицы – по центру, строчной полужирный, кегль 11, текст в таблице – шрифт, кегль 10. Интервал: между строками – 1; между заголовками и текстом – 1; внутри таблиц – 1. Абзацный отступ – 1,25 см.

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.

Таблица 1

Физико-химические показатели хлебобулочных изделий

| Наименование полуфабрикатов | Влажность, % | Кислотность |
|-----------------------------|--------------|-------------|
| Хлеб пшеничный в.с. | 43,0 | 2,5-3,0 |

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 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. Диск должен быть подписан: ФИО автора, курс, группа, тема работы.

Все заимствованные справочные данные, цифровой, статистический, иллюстративный материал, используемый автором в работе, должен иметь ссылки на соответствующие источники и литературу.

Презентация (слайды) создается в программе PowerPoint и способствует наглядному представлению материала. Количество слайдов должно быть 10-15. В это число входят:

- титульный слайд с названием темы и фамилией автора работы;
- слайд с указанием цели и задач курсовой работы;
- слайд по итоговым выводам по работе.

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

Курсовая работа на тему:
**Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки
высшего сорта по традиционной технологии и с применением
закваски Аром. Левен.**



Выполнила обучающаяся 3 курса,
группы ТХИ 20301
специальности 19.02.03 Технология хлеба
кондитерских и макаронных изделий
Иванова Татьяна Петровна
Руководитель: Капитанова М.Н

Остальные слайды должны схематично раскрывать содержание работы, включать минимальный объем поясняющего текста и в наглядной форме представлять основные положения работы. Не допускается использования только текстовых слайдов, за исключением трех выше названных.

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.

Шаблон оформления слайдов 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, сдаются для проверки и регистрируются на кафедре технологических дисциплин, устно защищаются в установленные дни защиты курсовых работ. 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 (приложение 5).

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 2.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | <p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по контролю соблюдения требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по контролю соблюдения требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по контролю соблюдения требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по контролю соблюдения требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p> |
| ПК 2.2. | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | <p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и проведению технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и проведению технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и проведению технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и проведению технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p> |
| ПК 2.3. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий. | <p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и проведению технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и проведению технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и проведению технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и проведению технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> |
| ПК 2.4. | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства. | <p>1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по процессу эксплуатации технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p>2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по процессу эксплуатации технологического оборудования хлебопекарного производства.</p> <p>3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует</p> |

| | | |
|----------|---|--|
| | | предложения по процессу эксплуатации технологического оборудования хлебопекарного производства. 4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по процессу эксплуатации технологического оборудования хлебопекарного производства. |
| ПК 2.5В. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям. | 1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и проведению технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям. 2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и проведению технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям. 3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и проведению технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям. 4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и проведению технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям. |
| ПК 2.6В. | Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям | 1 уровень. Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по процессу эксплуатации высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям 2 уровень. Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по процессу эксплуатации высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям 3 уровень. Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по процессу эксплуатации высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям. 4 уровень. Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по процессу эксплуатации высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям |
| ОК. 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | 1 уровень Не понимает социальную значимость своей будущей профессии. Не проявляет интереса к освоению специальности. 2 уровень Слабо понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявляет поверхностный интерес к освоению специальности. 3 уровень Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней интерес. 4 уровень Достаточно полно понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес |
| ОК.2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | 1 уровень. Не умеет выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. Не может оценивать их эффективность и качество. 2 уровень Слабо ориентируется в организации собственной деятельности, выборе типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, не может дать оценку их эффективности и качества. 3 уровень Умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество под руководством руководителя практики |

| | | |
|------|---|--|
| | | 4 уровень Самостоятельно организывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество |
| ОК.3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | 1 уровень Не стремится к принятию решений в стандартных и нестандартных ситуациях 2 уровень Ориентируется в принятии решения в стандартных и нестандартных ситуациях 3 уровень Принимает решения в стандартных ситуациях в нестандартных ситуациях с помощью руководителя практики 4 уровень Свободно и четко принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность. |
| ОК.4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | 1 уровень Не умеет осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач 2 уровень Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач по инструкциям руководителя практики 3 уровень Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач 4 уровень Проявляет творчество, инициативу при поиске необходимой информации, эффективно использует ее в работе |
| ОК.5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | 1 уровень Не умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 2 уровень Применяет информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности только под руководством руководителя практики 3 уровень Умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 4 уровень Свободно владеет информационно-коммуникационными технологиями и использует их в работе |
| ОК.6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | 1 уровень Не умеет работать в коллективе и команде, общаться с коллегами, руководителем практики 2 уровень Недостаточно активен при работе в команде, постоянно требуется поддержка руководителя практики 3 уровень Активно работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководителем практики 4 уровень Активно работает в команде, свободно и эффективно общается с коллегами и руководителем практики, проявляет лидерские качества |
| ОК.7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий | 1 уровень Не стремится брать на себя ответственность за работу членов команды и результат выполнения заданий 2 уровень Не охотно берёт на себя ответственность за работу членов команды и результат выполнения заданий 3 уровень Берет на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий согласовывает с руководителем практики 4 уровень Берет на себя полную ответственность за работу членов команды и результат выполнения заданий |
| ОК.8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | 1 уровень Не способен самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, не занимается самообразованием 2 уровень Определяет задачи профессионального и личностного развития по инструкциям руководителя практики 3 уровень Стремится к самостоятельности при определении задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, планирует повышение квалификации 4 уровень Четко, планомерно и самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, планирует повышение квалификации |
| ОК.9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности | 1 уровень Не ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности 2 уровень Определяет пути решения задачи в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности только по инструкциям руководителя практики. 3 уровень Самостоятельно ориентируется в условиях частой смены |

| | | |
|--|--|---|
| | | технологий в профессиональной деятельности 4 уровень Свободно и четко ориентируется, в условиях частой смены технологий, определяет пути решения задач и применяет их на практике |
|--|--|---|

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 | 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 | Работа не отвечает действующим государственным и методическим указаниям, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер. |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| | | действующим государственным стандартам и методическим указаниям. | указаниям, | |
| 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 указаний. | 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 методических указаний. | 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. |

2. Темы курсовых работ по ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

| № п/п | Тема | Состав общих и профессиональных компетенций отражаемых в работе |
|-------|---|---|
| 1. | Производство спельтовых хлебобулочных изделий с применением хлебопекарных улучшителей | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 2. | Производство зерновых хлебобулочных изделий из муки пшеничной по традиционной технологии и с применением хлебопекарных смесей. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 3. | Производство заварных хлебобулочных изделий из муки пшеничной и ржаной по традиционной и ускоренной технологии с применением хлебопекарных улучшителей и ферментов. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 4. | Сравнительная характеристика производства хлебобулочных изделий опарным и безопарным способами. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 5. | Производство хлебобулочных изделий из бездрожжевого слоеного теста с применением хлебопекарных улучшителей методом глубокой заморозки. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 6. | Применение хлебопекарных смесей при производстве сдобных хлебобулочных изделий . | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 7. | Применение хлебопекарных смесей при производстве тостового хлеба из муки пшеничной. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 8. | Производство ржано-пшеничных сортов хлебобулочных изделий по традиционной и ускоренной технологии с применением сухой | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, |

| | | |
|-----|--|---|
| | закваски. | ОК 09 |
| 9. | Производство хлебобулочных изделий из муки пшеничной высшего сорта с применением сухих хлебопекарных смесей на основе муки кукурузной. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 10. | Производство национальных хлебобулочных изделий с применением сухих хлебопекарных смесей. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 11. | Производство ржано-пшеничных сортов хлебобулочных изделий по традиционной и ускоренной технологии с применением хлебопекарных улучшителей. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 12. | Применение хлебопекарных улучшителей при производстве хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 13. | Производство сдобных хлебобулочных изделий по технологии глубокой заморозки с частичной выпечкой. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 14. | Производство хлебобулочных изделий с применением технологии отложенной расстойки. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 15. | Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта по традиционной технологии и с применением закваски Аром Левен. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 16. | Применение хлебопекарных улучшителей для профилактики и эффективной борьбы с картофельной болезнью и плесневением. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 17. | Производство сдобных хлебобулочных изделий по традиционной технологии и с применением маргаринов с пониженным содержанием жира. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 18. | Производство слоеных хлебобулочных изделий по традиционной и укоренной технологии с применением специализированных маргаринов для слоения. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 19. | Производство хлебобулочных изделий с применением гречневой муки. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 20. | Сравнительная характеристика производства сдобных хлебобулочных изделий на предприятиях большой и малой мощности. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 21. | Производство багета зернового с применением хлебопекарных улучшителей. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 22. | Производство хлебобулочных изделий с применение нетрадиционных видов муки. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |

| | | |
|-----|---|---|
| 23. | Производство хлеба пшеничного формового по традиционной технологии безопасным способом и с применением хлебопекарных улучшителей. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 24. | Производство батонов по традиционной технологии и с применением хлебопекарных смесей. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 25. | Производство хлебобулочных изделий с применением активированного угля. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 26. | Производство хлебобулочных изделий из муки высшего сорта с применением хлебопекарных смесей на основе сухих овощей и трав. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 27. | Производство булочки для гамбургера с применением хлебопекарных смесей. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 28. | Производство хлебобулочных изделий с применением сухих овощей и хлебопекарных смесей. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 29. | Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки со слабой клейковиной и с применением хлебопекарных улучшителей окислительного действия. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |
| 30. | Производство хлебобулочных изделий функционального назначения. | ПК 2.1; ПК2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 2.5В; ПК 2.6В. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 08, ОК 09 |

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.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Руководитель курсовой работы
Фамилия Имя Отчество
Обучающийся Фамилия
Имя Отчество
Курс _____
Группа _____
Работа защищена
« ____ » _____ 20__ г.
с оценкой _____

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.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Тема:.....

Исходные данные к работе (проекту):

Перечень подлежащих к разработке вопросов:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

Дата выдачи задания «__» _____ 20__ г.

Руководитель _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Срок сдачи студентом законченной работы «__» _____ 20__ г.

Исполнитель обучающийся группы _____

_____ / _____ /
(ФИО) (подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ | 3 |
| Раздел 1. | 5 |
| 1.1 | 6 |
| 1.2 | 7 |
| 1.3 | 8 |
| Раздел 2. | 9 |
| 2.1 | 10 |
| 2.2 | 11 |
| 2.3 | 12 |
| 2.4 | 13 |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | 14 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ | 15 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | 16 |

Список используемых источников

1. ГОСТ Р 51785-2001. Изделия хлебобулочные. Термины и определения. – М.:Госстандарт России: изд-во стандартов, 2001, -15 с.
2. ГОСТ 26987-86. Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов. Технические условия. –М.: Государственный стандарт СССР: Изд-во стандартов, 1986. 5с.
3. ГОСТ 28807-90. Хлеб из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические требования. –М.: Государственный комитет СССР по управлению качеством продукции и стандартам: Изд-во стандартов, 1991. – 5с.
4. ГОСТ Р 51785-2001. Изделия хлебобулочные. Термины и определения. – М.:Госстандарт России: Изд-во стандартов, 2001. -15 с.
5. ГОСТ Р 52961-2008. Изделия хлебобулочные из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Общие технические требования. –М.:Стандартинформ, 2008. -18 с.
6. ГОСТ 5667-65. Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий (с Изменениями N 1, 2, 3) М., ИПК Издательство стандартов, 2003. 5с.

Основные источники:

1. Разработка технологии производства зернового хлеба с применением электроконтактного способа выпечки [Электронный ресурс]: монография/ Г.А. Сидоренко [и др.]— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2015.— 210 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61401.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Расчет и проектирование хлебопекарных предприятий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.Н. Тертычная [и др.]— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский Государственный Аграрный Университет им. Императора Петра Первого, 2016.— 132 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72742.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Сергачёва Е.С., Соболева Е.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015.— 98 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65774.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Фёдорова Р.А. Технология и организация производства продуктов переработки зерна, хлебобулочных и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Фёдорова Р.А., Головинская О.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015.— 79 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/68207.html>.— ЭБС «IPRbooks»
15. 1. Чижикова О.Г., Коршенко Л.О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий. (Текст).Учебник для СПО. 2-е издание испр. и дополн. М. «Юрайт» 2016 199с. biblio-online.ru Стр. 199
16. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Текст] / Г. О. Магомедов. - С-Петербург : ГИОРД, 2015. Стр. 439

Дополнительные источники:

Периодическая литература:

1. Кондитерское и хлебопекарное производство.
2. Пищевая промышленность.
3. Хлебопечение России.
4. Хлебопродукты.

Интернет источники

1. Государственное научное учреждение Государственный научно исследовательский институт хлебопекарной промышленности Россельхозакадемии [Электронный ресурс]: ведущий научный центр хлебопекарной и макаронной промышленности РФ и стран Содружества. - Электрон.текстовые дан. - М.: АОЗТ "ИНФО",ГОСНИИХП. Режим доступа: <http://www.gosniihp.ru>
2. Научная библиотека Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И. Вавилова [Электронный ресурс] : информационный ресурс / Министерство сельского хозяйства РФ. - Электрон.текстовые дан. - Саратов : Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова . Режим доступа: library.sgau.ru/biblioteka
3. Электронно-библиотечная система "IPRbooks" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО «Ай Пи Эр Медиа» . - Электрон. текстовые дан. - Саратов : ООО «Ай Пи Эр Медиа». Режим доступа: www.iprbookshop.ru
4. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии» - <http://www.cnshb.ru/>.
5. <https://panemchik.ru/> Ингредиенты для хлебопекарен и кондитерских
6. https://znaytovar.ru/s/Osnovnye_trebovaniya_k_tehnolog.html Основные требования к технологическим процессам и оборудованию линий
7. http://eu-mach.ru/store/testomesy_promyshlennye/ Еврооборудование
8. <https://voskhod-saratov.ru/> Фирма «Восход» Хлебопекарное оборудование.
9. <https://www.kumkaya.ua/ru/> Хлебопекарное и кондитерское оборудование KUMKAYA (Турция)
10. www.rondodoge.info/form-line.htm Оборудование из Швейцарии
11. <http://shokovaya-zamorozka.ru/oborudov.html> Шокомороз

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 _____, специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Тема курсовой работы: _____

Руководитель _____

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. *(каждый руководитель описывает актуальность, применительно к теме курсовой работы)*

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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес с _____ уровнем освоения.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество с _____ уровнем освоения.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность с _____ уровнем освоения.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития с _____ уровнем освоения.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности с _____ уровнем освоения.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями с _____ уровнем освоения.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий с _____ уровнем освоения.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации с _____ уровнем освоения.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности с _____ уровнем освоения.

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.

Во второй главе представлена аналитическая работа по заданной теме. *(у каждого свое)*

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

В ходе написания курсовой работы обучающимся освоены профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий с _____ уровнем освоения;

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий с _____ уровнем освоения;

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий с _____ уровнем освоения;

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства с _____ уровнем освоения;

Вариативная часть

ПК 2.5В. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям с _____ уровнем освоения;

ПК 2.6В. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям 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 _____

Ф.И.О.

«__» _____ 20__ г.