

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 16.03.2023 13:45:59  
Уникальный программный ключ:  
508382d78c674501a51170884ca7272f856538

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»

**Финансово-технологический колледж**

## **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ**

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ:**

#### **ПМ.03. Производство кондитерских изделий**

: 19.02.11 , ,

ПМ.03. Производство кондитерских изделий.: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания, /Составитель: В.А. Виноградова – Финансово-технологический колледж

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся 3 курса специальности 19.02.11 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.03. Производство кондитерских изделий.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
1. Общие требования к содержанию и оформлению курсовой работы .....	5
1.1. Основные положения.....	5
1.2. Выбор темы и разработка плана.....	5
1.3. Сбор, анализ и обобщение материалов исследования.....	6
1.4. Структура курсовой работы и её оформление.....	6
1.5. Рецензирование и защита курсовой работы.....	9
1.6. Оценка курсовой работы.....	10
2. Темы курсовых работ по ПМ.03. Производство кондитерских изделий .....	15
Приложение 1.....	16
Приложение 2.....	17
Приложение 3.....	18
Приложение 4.....	19
Приложение 5.....	20

### Пояснительная записка

Согласно требованиям ФГОС СПО выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ.03. Производство кондитерских изделий программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, составлены на основании Положения об организации выполнения и защиты курсовых работ (проектов) обучающихся по программам среднего профессионального образования ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ.

В ходе выполнения курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03. Производство кондитерских изделий осуществляется формирование общих и профессиональных компетенций согласно виду профессиональной деятельности: Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с ФГОС СПО.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.5 (В) Использование инновационных технологий при производстве мучных кондитерских изделий

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 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

Выполнение обучающимся курсовой работы проводится с целью:

-углубления теоретических знаний в соответствии с заданной темой;  
-формирования общих и профессиональных компетенций по профессиональным модулям;

-формирования умений применять теоретические знания при решении поставленных проблем;

-развития профессионально значимых исследовательских умений, современного стиля научного мышления путем вовлечения обучающихся в разработку реальных профессиональных продуктов по заказу работодателей;

-формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;

-проверки и определения уровня теоретической и практической готовности выпускников к профессиональной деятельности, актуализации потребности в непрерывном самообразовании как условии формирования профессиональной компетентности;

-развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- подготовки к государственной итоговой аттестации.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.03. Производство кондитерских 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 обучающемуся.

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

### **1.1. Основные положения**

Курсовая работа является завершающим этапом освоения профессионального модуля ПМ.03. Производство кондитерских изделий. Представляет собой самостоятельную научную работу, требующую личной инициативы и творчества обучающегося.

Процесс написания курсовой работы включает в себя следующие этапы:

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

Согласно учебному плану на выполнение курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.03. Производство кондитерских изделий предусмотрено 20 часов аудиторных занятий.

Курсовая работа должна выполняться в соответствии с данными методическими указаниями.

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

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

Тематика курсовых работ должна соответствовать задачам подготовки специалистов по данному профилю, предусмотренных в ФГОС СПО, соответствовать современному уровню развития данной отрасли и производственной деятельности на предприятиях региона.

Объектом исследования выступает изучения ассортимента выпускаемой кондитерской продукции предприятия (организации).

План курсовой работы составляется самостоятельно и согласуется с руководителем.

Целью составления плана является подбор вопросов, определение взаимосвязей и взаимозависимостей между ними, что позволяет наиболее полно раскрыть содержание темы курсовой работы.

При составлении плана следует стремиться к тому, чтобы в нем оптимально сочетались как общетеоретические вопросы, так и прикладные (исследование конкретных ситуаций), например, «Ассортимент и технология приготовления комбинированных тортов».

Содержание курсовой работы может отражать личный опыт работы обучающихся в области хлебобулочной и кондитерской деятельности конкретной организации.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.03. Производство кондитерских изделий носит прикладной характер и выполняется по фактическим данным и результатам конкретного предприятия.

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

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

Для написания курсовой работы следует использовать всевозможные источники получения информации:

- а) учебники, учебные пособия и монографии;

- б) нормативно - правовые акты;
- в) статьи в специализированных периодических изданиях;
- г) сборники рецептов, дающие материал по определенной проблеме;
- д) данные о деятельности отдельных предприятий общественного питания;
- е) теоретический материал, находящийся на сайтах предприятий общественного питания или технологической направленности в сети Интернет.

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

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

Ценность курсовой работы повышается, если обучающийся использует помимо предлагаемых методическими указаниями рекомендаций по выполнению расчетной части работы, другие методики или новые подходы. Например, разработку новых рецептов кондитерских изделий или адаптацию старинных рецептов к современным условиям.

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

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

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

Не допускается механическое заимствование текста из литературных источников.

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

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

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

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

1. Титульный лист (см. Приложение 1)
2. Задание на курсовую работу (проект) (см. Приложение 2)
3. Оглавление (см. Приложение 3)
4. Введение
5. Основная часть:
  - организационная часть (Глава 1)
  - исследовательская часть (Глава 2)
6. Заключение
7. Список используемых источников информации (см. Приложение 4)
8. Приложения (при необходимости)
  - рецензия преподавателя с оценкой (см. Приложение 5).

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;

Задание на курсовую работу (проект), подписанное руководителем.

**Оглавление** - это наименование всех разделов (введение, организационные и исследовательские части, заключение и список используемых источников информации, приложения) с указанием страниц (Приложение 3). Оно располагается после задания;

Введение, раскрывающее сущность, актуальность данной темы, цель и задачи исследования, объект и предмет исследования, обоснование структуры курсовой работы, а также краткий обзор используемых источников и приёмов исследования (объём введения 1-2 страницы).

Основная часть, которая состоит из двух разделов:

- **организационная часть.** Первая часть должна быть посвящена теории вопроса. В ней дается краткая характеристика кондитерского цеха, описание организации рабочих мест в кондитерском цехе, охрана труда, техника безопасности и санитарные требования к организации работы при изготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (объём 10-12 страниц);

- **в исследовательской части** сначала следует дать краткую характеристику исследуемого изделия (1-2 страницы), товароведную характеристику сырья с указанием ГОСТов, организацию контроля качества сырья, хранение и подготовку к производству, характеристику оборудования, используемого при приготовлении конкретного изделия. Затем в табличной форме необходимо представить нормативную документацию на исследуемое изделие, подробное описание технологии приготовления изделий. Далее дать органолептическую оценку качества исследуемого изделия с указанием предполагаемых дефектов, признаков брака и методов их устранения. Данные органолептической оценки качества изделия оформить в виде таблицы. Составить калькуляционную карточку на исследуемое изделие.

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

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

**Заключение.** В нем излагаются основные выводы по теме и их взаимосвязь с целью работы и конкретными задачами, поставленными и сформулированными во введении. Выводы должны быть краткими и в сжатом виде формулировать результаты исследования. Объём 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 информации**, как правило, включает не только те источники, на которые в работе имеются сноски или ссылки, но и те, которые были изучены при исследовании темы (объём списка источников - 1 страница).

Источники располагаются в следующем порядке:

1) нормативно-правовые акты (ГОСТы, СанПиНы - в хронологической последовательности);

2) учебники 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 и т.д. В тексте работы на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по правому краю страницы слова «Приложение» и его название по центру отдельной строкой.

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

### **Оформление работы:**

Общий объем курсовой работы 20-25 печатных листов.

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

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

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

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

Номер каждого листа проставляется в нижней части страницы, посередине.

Цифровой материал, используемый для сравнения, необходимо оформлять в виде таблиц, например:

Таблица 2.1 Химический состав продукта

Наименование продукта	Углеводы	Белки	жиры
Мука			

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

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

Если необходимо привести ссылку на статистические данные или нормативные документы по какому-либо вопросу, то используют квадратные скобки, располагаемые в конце предложения, в которых указывают номер источника, согласно списку использованной литературы. Например, «Наиболее полное определение санитарных требований даны 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 также презентацию по теме работы.

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

- титульный слайд с названием темы и фамилией автора работы;
- слайд с доказательством актуальности темы курсовой работы;
- слайд с указанием цели и задач курсовой работы;
- слайд с указанием предмета и объекта исследования;
- слайд с краткой характеристикой предприятия (название, организационно-правовая форма, местонахождения, вид деятельности);
- слайды, раскрывающие и в наглядной форме (таблицы, графики, диаграммы) представляющие основные положения курсовой работы (3-4 слайда);
- слайды с итоговыми выводами и предложениями по совершенствованию учетных процессов и повышению эффективности деятельности предприятия (1-2 слайда).



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

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

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

### 1.5. Рецензирование и защита курсовой работы

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

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

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

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

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

После полного завершения курсовая работа предоставляется руководителю на рецензию (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. 3.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.	<b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по соблюдению требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы. <b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при соблюдении требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы. <b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по соблюдению требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий в рамках написания

		<p>курсовой работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по соблюдению требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и осуществлению технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и осуществлению технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и осуществлению технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и осуществлению технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по организации и осуществлению технологического процесса производства мучных кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по организации и осуществлению технологического процесса производства мучных кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по организации и осуществлению технологического процесса производства мучных кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по организации и осуществлению технологического процесса производства мучных кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по обеспечению эксплуатации технологического оборудования при производстве кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по обеспечению эксплуатации технологического оборудования при производстве кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p>

		<p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по обеспечению эксплуатации технологического оборудования при производстве кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по обеспечению эксплуатации технологического оборудования при производстве кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
ПК 3.5 В.	Использование инновационных технологий при производстве мучных кондитерских изделий	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по использованию инновационных технологий при производстве мучных кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по использованию инновационных технологий при производстве мучных кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, работает под контролем руководителя курсовой работы.</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно проводит подбор информационных источников, анализ и обработку данных, делает выводы и формулирует предложения по использованию инновационных технологий при производстве мучных кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p> <p><b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень подбора информационных источников, анализа с последующей систематизацией, конечной обработкой данных по использованию инновационных технологий при производстве мучных кондитерских изделий в рамках написания курсовой работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления.</p>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p><b>1 уровень</b> Не понимает социальную значимость своей будущей профессии. Не проявляет интереса к освоению специальности.</p> <p><b>2 уровень</b> Слабо понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии проявляет поверхностный интерес к освоению специальности.</p> <p><b>3 уровень</b> Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней интерес.</p> <p><b>4 уровень</b> Достаточно полно понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес</p>
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. Не может оценивать их эффективность и качество.</p> <p><b>2 уровень</b> Слабо ориентируется в организации собственной деятельности, выборе типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, не может дать оценку их эффективности и качества.</p> <p><b>3 уровень.</b> Умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество под руководством руководителя практики</p> <p><b>4 уровень</b> Самостоятельно организывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество</p>
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<p><b>1 уровень.</b> Не стремится к принятию решений в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p><b>2 уровень.</b> Ориентируется в принятии решения в стандартных и нестандартных ситуациях</p> <p><b>3 уровень.</b> Принимает решения в стандартных ситуациях в</p>

		нестандартных ситуациях с помощью руководителя практики <b>4 уровень.</b> 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	<b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач <b>2 уровень.</b> Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач по инструкциям руководителя практики <b>3 уровень.</b> Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач <b>4 уровень.</b> Проявляет творчество, инициативу при поиске необходимой информации, эффективно использует ее в работе
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<b>1 уровень.</b> Не умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности <b>2 уровень.</b> Применяет информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности только под руководством руководителя практики <b>3 уровень.</b> Умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности <b>4 уровень.</b> Свободно владеет информационно-коммуникационными технологиями и использует их в работе
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<b>1 уровень.</b> Не способен самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, не занимается самообразованием <b>2 уровень.</b> Определяет задачи профессионального и личностного развития по инструкциям руководителя практики <b>3 уровень.</b> Стремится к самостоятельности при определении задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, планирует повышение квалификации <b>4 уровень.</b> 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	<b>1 уровень.</b> Не ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности <b>2 уровень.</b> Определяет пути решения задачи в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности только по инструкциям руководителя практики. <b>3 уровень.</b> Самостоятельно ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности <b>4 уровень.</b> 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 действующим государственным стандартам и методическим указаниям.	Работа имеет теоретическую главу, вторая глава базируется на практическом материале, однако в ней просматривается непоследовательность изложения, проведенное исследование содержит поверхностный анализ, предложения и рекомендации неконкретны и слабо аргументированы, недостаточно проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности, научно-справочный аппарат и оформление недостаточно соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям,	Работа не отвечает действующим государственным стандартам и методическим указаниям, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер.
4. Показатели оценки защиты курсовой работы	При защите обучающийся, раскрывает актуальность и информационную емкость представляемой темы, дает аргументированные ответы на все вопросы, проявля творческие способности. Доклад и презентация соответствуют требованиям методических	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	При защите обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие аргументированные ответы на заданные вопросы. Доклад и презентация недостаточно соответствуют требованиям	При защите обучающийся затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теоретического материала, при ответе допускает существенные ошибки. Доклад и презентация не соответствуют требованиям методических указаний.

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

## 2. Темы курсовых работ по ПМ.03. Производство кондитерских изделий

№ п/п	Тема	Состав общих и профессиональных компетенций отражаемых в работе
1.	Сравнительная характеристика классических эклеров и эклеров с использованием ржаной муки	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
2.	Производство кейк попсов.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
3.	Производство пирожного «Картошка» с применением нутовой муки.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
4.	Производство крекеров с применением льняной муки.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
5.	Производство овсяных печенье.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
6.	Производство рождественского штолента.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
7.	Производство слоеных трубочек с кремом.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
8.	Производство торта «Три шоколада».	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
9.	Производство торта муссового с зеленым чаем.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
10.	Производство маффинов с красной смородиной на основе готовой смеси.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
11.	Производство карамели с начинками.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.4
12.	Производства пастильных изделий.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.4
13.	Производство халвы.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.4
14.	Производство воздушного теста и изделий из него.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
15.	Производство птифур.	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
16.	Производство пирожных «Macaron».	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4
17.	Производство сырцовых пряников с применением пшеничных отрубей	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
18.	Производство вафель «Тыковка» с применением гречневой и нутовой муки	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5

19.	Производство кекса «Столичный» с применением тыквенной муки	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
20.	Производство дрожжевого кекса «Пасхальный» по ускоренной технологии (с использованием инновационного сырья)	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
21.	Производство торта «Фруктово-ягодный» с пониженной калорийности	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
22.	Производство бисквитного торта из готовой кондитерской смеси «Креди Кейк Ред Вельвет»	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
23.	Производство сахарного печенья с использованием белкового обогатителя – окары	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
24.	Производство мучных кондитерских изделий из песочного теста с применением кукурузной муки	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
25.	Производство галет	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.3., ПК 3.4.
26.	Производство сахарного печенья с β-каротином	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
27.	Производство крекера с применением сахарозаменителей	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5
28.	Производство бисквитного полуфабриката с инулином на ксилите	ОК 1., ОК 2., ОК 3., ОК 4., ОК 5., ОК 8., ОК 9 ПК 3.1., ПК 3.4., ПК 3.5

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

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

## КУРСОВАЯ РАБОТА

Тема: \_\_\_\_\_

ПМ.03 «Производство кондитерских 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 \_\_\_\_\_

Саратов 20\_\_\_\_



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 (проект)**

по профессиональному модулю ПМ.03 Производство кондитерских изделий

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Тема курсовой работы (проекта) \_\_\_\_\_

Исходные данные к работе (проекту) ГОСТы; Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Учебное пособие.

Перечень подлежащих разработке вопросов

Введение

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

Заключение

Список используемых источников информации

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

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

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

Исполнитель

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

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
ГЛАВА 1. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ ЧАСТЬ	
1.1. Характеристика кондитерского цеха.....	5
1.2. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.....	6
1.3. Техника безопасности при работе в кондитерском цехе.....	8
1.3. Санитарные требования к организации работы при производстве мучных (сахаристых) кондитерских изделий .....	10
ГЛАВА 2. ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ЧАСТЬ	
2.1. Характеристика изделия.....	12
2.2. Товароведная характеристика сырья. Организация контроля качества сырья, хранение и подготовка к производству.....	13
2.3. Характеристика используемого оборудования .....	15
2.4. Технологический процесс производства мучных (сахаристых) кондитерских изделий (составление нормативной документации).....	17
2.5. Органолептическая оценка качества.....	20
2.6. Составление калькуляционной карточки.....	21
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	22
СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ.....	24
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	26

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ

## Нормативно-правовые акты

1. <https://standartgost.ru> СП 2.3.4.3258-15 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий

## Основная литература:

2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник / И. Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М. : Академия, 2017. - 384 с. Режим доступа: ЭБС «АКАДЕМИЯ» л / п – Aftk1@yandex.ru / ftk12016 КАБИНЕТ-МОЯ КНИЖНАЯ ПОЛКА <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=303669>
3. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н.И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — 108 с. Режим доступа: ЭБС “ZNANIUM.COM” <http://znanium.com/catalog/product/1056285>

## Интернет – ресурсы:

4. <https://pryanikovo.ru> История и традиции пряничного дела.

**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 ТХИ -20301, специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий по профессиональному модулю \_\_\_\_\_

название модуля

**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, так как муссовые пирожные очень популярны на кондитерском рынке и пользуются большим спросом. Кроме того, использование инновационного сырья расширяет вкусовые и питательные свойства данного вида пирожных. (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: актуальность, классификация, организация производства, техника безопасности, и т.д.

Во второй главе представлена исследовательская работа по заданной теме: разработана нормативная документация на исследуемое изделие, технология его приготовления, дана характеристика использованного сырья, произведен подбор технологического оборудования, произведена оценка качества и т.д.

Технологический процесс данного пирожного был пересмотрен с учётом добавления нового сырья. Были проработаны методы, сроки хранения и требования к пирожному, а также рассмотрены риски в области безопасности приготовления муссового пирожного «Евразия» и составлена калькуляционная карта. Учитывая несложную технологию приготовления, гармоничность используемых продуктов, можно сказать, что изделие получилось в целом сбалансированным. (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 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий с \_\_\_\_\_ уровнем освоения.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 3.5 (В) Использование инновационных технологий при производстве мучных кондитерских изделий 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 \_\_\_\_\_ Виноградова Валентина Анатольевна

« » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.