ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Методические рекомендации

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВЫПУСКНОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ

(ПИСЬМЕННОЙ ЭКЗАМЕНАЦИОННОЙ РАБОТЫ)

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для обучающихся по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Тамбов 2019

Методические рекомендации по выполнению выпускной квалификационной работы для обучающихся по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 № 789, Положения о государственной итоговой аттестации выпускников ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

СОГЛАСОВАНО :
Начальник группы цехов,
ОАО «Кондитерская фирма «Такф»
_____/Вислобокова С.Ю/

«___» _____ 2019г

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УПР
_____/Загородникова Н.И/

«___» _____ 2019г

Рассмотрено и одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии преподавателей профессионального цикла
Протокол № ____ от «____» _____ 2019г.
Председатель предметно-цикловой комиссии _____ Г.Н. Симонова

Организация – разработчик: ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Разработчик:

Близнецова Л.В. – преподаватель профессионально цикла ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Рецензенты:

Тимофеева Т.А. Методист ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Черемисина О. Ю. –Начальник цеха ОАО «Кондитерская фирма «Такф»

Данные методические рекомендации подготовлены для оказания помощи обучающимся по выполнению выпускной квалификационной работы

Содержание

1. Общие положения……. …….4

2.Подготовка письменной экзаменационной работы…….……6

3. Структура письменной экзаменационной работы……..…….7

4. Порядок сдачи письменной экзаменационной работы……....7

5. Содержание письменной экзаменационной работы ……7

6. Требования к структурным элементам работы……8

7. Требования к оформлению работы……10

8. Критерии оценки выполнения письменной экзаменационной работы ….12

9. Требования к защите письменной экзаменационной работы…….13

10. Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы……..13

Приложение 1. Примерные темы письменных экзаменационных работ…15

Приложение 2. Титульный лист письменной экзаменационной работы…17

Приложение 3. Задание на письменную экзаменационную работу…….18

Приложение 4. Содержание письменной экзаменационной работы…….20

Приложение 5. Список литературы……21

1. Общие положения

Выпускная квалификационная работа является формой государственной итоговой аттестации обучающихся, завершающих обучение по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий.

Выпускная квалификационная работа способствует систематизации и закреплению знаний выпускника по профессии при решении конкретных задач, а также выяснению уровня подготовки выпускника к самостоятельной работе.

Данные методические рекомендации знакомят обучающихся с требованиями, предъявляемыми к содержанию выпускной квалификационной работы, структуре, объему и методике ее выполнения.

Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы разработаны на основании:

1. Федерального закона «Об образовании Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ часть 5 статьи 59;
2. Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки Российской Федерации) от 14.06.2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
3. Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Минобрнауки Российской Федерации от 16.08.2013 № 968 (в редакции приказа Минобрнауки России от 31.01.2014 № 74);

4.Федерального государственного образовательного стандарта СПО по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02.08.2013 № 789;

5. Положения о государственной итоговой аттестации выпускников ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Государственная итоговая аттестация выпускников включает защиту выпускной квалификационной работы, которая включает в себя:

- выполнение выпускной практической квалификационной работы (далее ВПКР);

- выполнение и защита письменной экзаменационной работы (далее ПЭР).

Обязательные требования - соответствие тематики выпускной квалификационной работы содержанию одного или нескольких профессиональных модулей; выпускная практическая квалификационная работа должна предусматривать сложность работы не ниже разряда по профессии рабочего, предусмотренного ФГОС СПО и выполняется она в кондитерской фирме «ТАКФ»

Выполнение письменной экзаменационной работы позволит систематизировать и закрепить полученные общие компетенции, профессиональные компетенции и дополнительные компетенции, умения и знания, необходимые для обеспечения конкурентноспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда, а также для обеспечения возможности продолжения образования

Данные методические указания определяет порядок выполнения и требования к содержанию и оформлению письменной экзаменационной работы (далее – ПЭР) обучающихся Колледжа, осваивающих основные профессиональные образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих. В методических указаниях рассмотрены процедура подготовки ПЭР, её структура и порядок сдачи.

Целью выполнения ПЭР является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении теоретического материала и прохождении практики по каждому профессиональному модулю (далее – ПМ).

Тематика ПЭР должна соответствовать содержанию одного из профессиональных модулей:

ПМ.01. Изготовление конфет, драже

ПМ.02. Изготовление карамели, халвы

ПМ.03. Изготовление шоколада и шоколадных изделий

ПМ.04. Изготовление мармеладо- пастильных изделий

ПМ.05. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий

ПМ.06. Изготовление мучных кондитерских изделий

Задачами ПЭР являются:

- овладение всеми видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями;

- систематизация, закрепление и расширение полученных профессиональных компетенций, общих компетенций, применение этих знаний при решении конкретных производственных задач;

- развитие навыков самостоятельной работы, овладение методикой расчета сырья для выполнения производственного задания.

ПЭР является составной частью ВКР. ПЭР выполняется на основе глубокого изучения учебной, справочной и дополнительной литературы по программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий . Объем работы не должен превышать 25-30 страниц текста.

2. Подготовка письменной экзаменационной работы

Процедура подготовки состоит из нескольких этапов:

1. Выбор темы ПЭР.
2. Ознакомление с учебной, справочной и дополнительной литературой по теме работы.
3. Сбор фактического материала.
4. Обработка и анализ информации.
5. Формулировка выводов, рекомендаций.
6. Оформление ПЭР в соответствии с установленными требованиями.

Темы ВКР определяются образовательной организацией. Перечень тем разрабатывается преподавателями спецдисциплин колледжа с учетом мнения заинтересованных работодателей, рассматривается и принимается соответствующей методической комиссией, утверждается заместителем директора по учебно-методической работе.

За полгода до начала государственной итоговой аттестации преподаватели спецдисциплин колледжа доводят до сведения обучающихся конкретный перечень тем.

Обучающимся предоставляется право выбора письменной экзаменационной работы, исходя из перечня тем (Приложение 1), разработанного для защиты ПЭР.

Приказ об утверждении тем письменных экзаменационных работ издается за два месяца до дня сдачи работ.

3. Структура письменной экзаменационной работы

Письменная экзаменационная работа содержит следующие элементы:

1. Титульный лист (Приложение 2)
2. Задание на выполнение ПЭР (Приложение 3)
3. Содержание (Приложение 4)
4. Введение
5. Основная часть
6. Заключение
7. Литература (в т.ч. ссылки www) (Приложение 5)
8. Приложения: иллюстрации, фотографии, схемы, конверт с CD-диском (с презентацией ПЭР) и т.д.
9. Отзыв о выполнении ПЭР (рецензия)– не подшивается.

4. Порядок сдачи письменной экзаменационной работы

Все страницы окончательно оформленной ПЭР переплетаются в папку-скоросшиватель или в обложку (брошюруются).

Выполненная студентом ПЭР проверяется руководителем, рецензируется, подписывается с указанием ФИО, должности преподавателя и даты рецензирования.

Назначается дата защиты ПЭР.

5. Содержание письменной экзаменационной работы

Введение

1.Организационная часть

1.1. Характеристика структурного подразделения предприятия

1.2.Ассортимент кондитерских изделий разрабатываемой группы, их пищевая ценность

1.3. Подготовка сырья к производству

1.4. Правила техники безопасности, охраны труда при выполнении технологического процесса

2. Технологическая часть

2.1. Рецептура кондитерских изделий.

2.2.Товароведная характеристика сырья.

2.3. Описание технологического процесса приготовления изделий

2.4. Используемое оборудование при ведении технологического процесса и правила его эксплуатации, машинно – аппаратурная схема

2.5. Упаковка и хранение кондитерских изделий, возможные виды дефектов и способы их устранения

Заключение

Список литературы

Приложения

-Технологические схемы

6. Требования к структурным элементам работы

Содержание ПЭР должно быть кратким, исчерпывающе ясным и литературно-правильным. Работа выполняется в единой стилевой манере, в ней не должны допускаться грамматические, пунктуационные, стилистические ошибки и опечатки. В тексте желательно использовать безличные конструкции, слова: *должен, следует, необходимо, требуется, чтобы, разрешается, не допускается, запрещается, не следует и т.д. Допускается использование слов: применяют, указывают* и т.д.

В тексте не допускается применять сокращения слов, не установленные соответствующими государственными стандартами; использовать сокращенные обозначения физических величин (за исключением формул, таблиц и рисунков).

Введение

Содержание данного раздела включает обоснование выбора темы ПЭР, её актуальность, практическое значение, социальную значимость, формулируются цель и задачи работы.

Рекомендуется включить исторические сведения о происхождении различных кондитерских изделий ; современные направления и способы приготовления кондитерских изделий и т.д.

Цель может быть сформулирована при помощи глаголов: исследовать, изучить, проанализировать, систематизировать, осветить, изложить (представления, сведения), создать, рассмотреть, обобщить и т.д.

Для перехода к формулированию задач, можно использовать выражения: «*основными задачами письменной экзаменационной работы являются…*»; «*в соответствии с поставленной целью определяются следующие задачи:…*»; «*для реализации поставленной в работе цели решаются следующие задачи:…*»; «*цель исследования заключается в … и предполагает решение следующих задач*». После вводной (переходной) фразы следует четко сформулировать задачи.

Формулировка задачи может соответствовать названиям разделов.

Например: *описать технологический процесс ……..; разработать технологическую схему……; изучить условия и правила хранения……*

Организационная часть

В этом разделе необходимо дать характеристику предприятия и цеха по приготовлению кондитерских изделий (например, конфетный, карамельный и т.д в зависимости от задания)

Рассмотреть ассортимент кондитерских изделий разрабатываемой группы и их пищевую и энергетическую ценность.

Изучить подготовку к производству основного и вспомогательного сырья, используемому при изготовлении изделий разрабатываемой группы. Ответ на этот вопрос можно оформить в таблицу:

Таблица 1- Подготовка сырья к производству

Наименование сырья	Подготовка к производству

Вопрос по технике безопасности включает:

- порядок организации работ по охране труда (инструктажи);

- порядок оказания первой помощи при несчастных случаях на производстве;
- правила пожарной безопасности, требования безопасности на предприятии (перед началом работы, во время работы, в аварийных ситуациях, по окончанию работы).

Технологическая часть

В этом разделе необходимо привести расчет рецептуры на кондитерские изделия с выходом 500 кг, 1000кг.

Предоставить товароведную характеристику сырья, используемого для приготовления кондитерских изделий, в виде таблицы:

Таблица 2 –Товароведная характеристика сырья

Наименование сырья	Краткая характеристика	Условия хранения

При описании технологического процесса приготовления изделий, необходимо рассмотреть:

- технологию приготовления кондитерских масс, параметры производства,
- способ формования массы,
- процесс выстойки,
- отделка кондитерских изделий (глазирование, дражирование, обсыпка ит.д)

Также необходимо подобрать оборудование, рассмотреть правила его эксплуатации, составить машинно – аппаратурную схему (схему можно расположить в приложении).

Рассмотреть возможные виды упаковки изделий, параметры хранения, виды дефектов и их устранение

Заключение

В заключении последовательно и кратко излагаются теоретические и практические выводы и предложения, которые вытекают из содержания работы и носят обобщающий характер. Из текста заключения должно быть ясно, что цель и задачи письменной экзаменационной работы полностью достигнуты.

7. Требования к оформлению работы

Согласно ГОСТ 2.105-95, ГОСТ Р 7.097-2016 ПЭР должна быть оформлена на стандартных листах формата А4 компьютерным способом. Текст помещается на одной стороне листа, печатается через междустрочный интервал 1,5 (множитель) с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman.

Текст должен быть отформатирован по ширине страницы.

Для каждой страницы устанавливается размер полей: размеры отступов от края листа: слева – 2,5 см, сверху -2 см, справа – 1,5 см, внизу – 2 см.

Нумерация страниц – сквозная. Страницы письменной работы нумеруются арабскими цифрами. Титульный лист, задание и оглавление (содержание) включают в общую нумерацию работы, но номера страницы на них не ставят. Первой страницей считается титульный лист. На нем цифра 1 не ставится. За титульным листом помещается задание на ПЭР, затем страница с «Содержанием» на которых цифры 2, 3, 4 также не проставляются. Нумерация начинается со страницы «Введение» на которой ставится цифра 5. Нумерация страниц проставляется арабскими цифрами по центру нижнего поля без знаков препинания.

Каждый раздел, главу начинать с новой страницы.

Работа печатается одним цветом.

Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman. Расстояние между заголовком и шрифтом составляет 1,5 интервала 14-го размера шрифта.

При использовании иллюстраций необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все иллюстрации, если их более одной в пределах раздела нумеруют арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой, например: *1.1, 1.2.;* ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения в скобках: *(рис.1.1)* или *(рис.1.2.).* Иллюстрации могут иметь наименования и поясняющие данные (подрисуночный текст). Наименование помещают над иллюстрацией, поясняющие данные – под ней. Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах. К иллюстрациям относятся: фотоснимки, репродукции, рисунки, эскизы, чертежи, планы, карты, схемы, графики, диаграммы и др. Использование их целесообразно только тогда, когда они заменяют, дополняют, раскрывают или поясняют словесную информацию,

содержащуюся в письменной экзаменационной работе. Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста

При использовании в тексте таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с текстом. Над левым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица…» с указанием её порядкового номера без значка «№» (например, «Таблица 17»). Название таблицы следует размещать сразу над ней. Точка после номера таблицы не ставится. После номера идет тире, затем название таблицы. (например, «Таблица 17- Характеристика сырья»). На все таблицы должны быть ссылки в тексте. Текст в таблице - 12-го размера шрифта TimesNewRoman.

Список использованной литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников.

Список использованных при подготовке ПЭР книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек), город издания;

- при ссылке на статью в журнале указывают фамилии и инициалы всех авторов, название статьи (без кавычек), пробел и две косые черты (//), пробели название журнала (без кавычек), точка, год издания, точка, номер тома, запятая, номер журнала, точка, страницы (первая и последняя через тире), точка.

Приложения оформляются после списка литературы. Каждое приложение начинается с нового листа с обозначением в правом верхнем углу словом «Приложение». Приложения должны нумероваться (например, «Приложение 2») и иметь заголовок.

8. Критерии оценки выполнения письменной экзаменационной работы

Оценка «5» - «отлично» ставится, при условии, что наблюдается:

- полное соответствие структуры и содержания ПЭР выданному заданию руководителя, а также требованиям по ее подготовке, правилам оформления;

- точное использование профессиональной терминологии и логически правильное изложение материала ПЭР;

- полное и глубокое владение отечественной литературой по теме ПЭР;

- высокий уровень обобщения материала, наличие самостоятельно полученных результатов, имеющих существенную теоретическую и практическую значимость.

Оценка «4» - «хорошо» ставится, при условии:
- если есть не существенные замечания по оформлению работы;
- если работа сдана не в установленные сроки.

Оценка «3» - «удовлетворительно» ставится, при условии:
- если отдельные вопросы работы, не изложены или изложены поверхностно, без достаточного теоретического обоснования; неверные расчеты в технологических картах;
- если в освещении отдельных, даже не основных положений работы содержатся теоретически неправильные определения, либо неточности, которые свидетельствуют о пробелах в теоретических знаниях;
- если работа сдана не в установленные сроки или после доработки; с замечаниями.

Оценка «2» - «неудовлетворительно», ставится, при условии:
- если в ней содержатся грубые теоретические ошибки и поверхностное освещение основных разделов ПЭР, отсутствие практической части.

9. Требования к защите письменной экзаменационной работы

Защита ПЭР проводиться в образовательном учреждении, в присутствии председателя и членов государственной экзаменационной комиссии в соответствии с ПОЛОЖЕНИЕМ «О проведении защиты Письменной экзаменационной работы выпускников колледжа».

Время, отводимое **на защиту - 10 мин. и 5 мин. -** на дополнительные вопросы.

При защите студент может использовать презентацию по теме ПЭР, которая должна содержать не более 20 слайдов.

10. Критерии оценки защиты письменной экзаменационной работы

Защита письменной экзаменационной работы оценивается государственной экзаменационной комиссией в баллах: отлично (5), хорошо (4), удовлетворительно (3), неудовлетворительно(2).

В критерии оценки уровня подготовки выпускника входят:

- полнота выполнения письменной экзаменационной работы в соответствии с заданием;

- выполнение пояснительной записки с учётом требований стандартов, предъявляемых к текстовым документам, наличие в ней необходимых разделов, полнота содержания и последовательность изложения материала;

- обоснованность, логическая последовательность, техническая грамотность, четкость, краткость доклада выпускника при защите письменной экзаменационной работы;

- обоснованность, логичность, четкость, краткость изложения ответов на дополнительные вопросы государственной экзаменационной комиссии;

- рецензия руководителя на письменную экзаменационную работу.

Оценка «5» ставится если: тема раскрыта полностью в соответствие с заданием; доклад выпускника изложен в логической последовательности; речь технически грамотная; письменная экзаменационная работа оформлена в соответствие с требованиями стандартов; ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии четкие, краткие, правильные.

Оценка «4» ставится если: тема раскрыта; доклад выпускника характеризуется связанностью; имеются небольшие неточности в оформлении письменной экзаменационной работы; ответы на вопросы членов экзаменационной комиссии правильные, но технически не грамотные.

Оценка «3» ставится если: тема раскрыта недостаточно точно, полно; в докладе выпускника нет четкости, последовательности изложения мысли.

Оценка «2» ставится если: обнаружено значительное непонимание темы; основная мысль не выражена; в ответе учащегося нет смыслового единства, связанности, материал излагается бессистемно. А так же если обучающейся не явился на защиту письменной экзаменационной работы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Темы письменных экзаменационных работ

Профессия 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий

№ п/п	Наименование темы письменной экзаменационной работы	Наименование профессиональных модулей, отражаемых в работе
1	Технология приготовления конфет из сахарной помады.	ПМ01. ПМ05.
2	Технология приготовления конфет из молочной помады	ПМ01. ПМ03.
3	Технология приготовления конфет из пралиновой массы	ПМ01. ПМ05.
4	Технология приготовления конфет из молочно-сбивной массы	ПМ03. ПМ05. ПМ01.
5	Технология приготовления конфет из грильяжной массы	ПМ01. ПМ05. ПМ03.
6	Технология приготовления конфет из фруктовой массы	ПМ01. ПМ05. ПМ03
7	Технология приготовления драже «Орех в шоколаде»	ПМ01. ПМ03. ПМ05
8	Технология приготовления конфет из молочно – ликерной массы	ПМ01.. ПМ05. ПМ03
9	Технология приготовления карамели с ореховыми начинками	ПМ02. ПМ05. ПМ03
10	Технология приготовления конфет из кремовой шоколадной массы	ПМ01. ПМ03. ПМ05.
11	Технология приготовления зефира	ПМ04. ПМ05. ПМ03

12	Технология приготовления мармеладной массы для мармелада «Апельсиновые и лимонные дольки»	ПМ04. ПМ03 ПМ05
13	Технология приготовления конфет из желейной массы	ПМ01. ПМ03 ПМ05
14	Технология приготовления драже с корпусами из заспиртованных ягод и фруктов	ПМ01. ПМ05.
15	Технология приготовления драже с накатными корпусами	ПМ01. ПМ05. ПМ03
16	Технология приготовления карамели с ликерными начинками	ПМ02. ПМ05.
17	Технология приготовления карамели с масляно – сахарной начинкой	ПМ05. ПМ02
18	Технология приготовления леденцовой карамели	ПМ02. ПМ05.
19	Технология приготовления карамели с помадной начинкой	ПМ02. ПМ05. ПМ03
20	Технология приготовления карамели с переслоенной начинкой	ПМ05. ПМ02. ПМ03
21	Технология приготовления карамели с халвичной начинкой	ПМ02. ПМ05.
22	Технология приготовления конфет из кремовой массы на основе кокосового масла между двумя слоями вафель	ПМ01. ПМ03. ПМ05.
23	Технология приготовления карамели с фруктовой начинкой глазированной шоколадной глазурью	ПМ02. ПМ05. ПМ03
24	Технология приготовления карамели с медовыми начинками	ПМ02. ПМ05.
25	Технология приготовления желейного мармелада	ПМ04. ПМ05.
26	Технология приготовления пастилы.	ПМ05. ПМ04.
27	Технология приготовления жевательного мармелада	ПМ05. ПМ04.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Допущена к защите
Заместитель директора по УПР
_____ Н.И. Загородникова
«___»_____2019г

ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА

Тема: _____

Выполнил: _____ _____

(подпись)

Профессия: 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий

Группа: КСИ №31

Руководитель: Близнецова Л.В. _____

(подпись)

преподаватель ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Письменная экзаменационная работа защищена
«_____»_____ 2019г.
Оценка _____
Секретарь ГЭК _____

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
_____ Н.И. Загородникова
«_____» _____ 2018г.

З А Д А Н И Е

на выполнение выпускной квалификационной работы

Обучающемуся (йся) _____

(Ф.И.О.)

Профессия 19.01.07. Кондитер сахаристых изделий

Группа КСИ №31

Руководитель Близнецова Л.В. _____ _____

(Ф.И.О.) (подпись)

преподаватель ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»

Тема _____

_____

_____

утверждена приказом № _____ от «____» _____ 2018г.

ЗАДАНИЕ

Введение

1.Организационная часть (характеристика структурного подразделения предприятия,

ассортимент кондитерских изделий разрабатываемой группы, их пищевая ценность,

подготовка сырья к производству, правила техники безопасности, охраны труда при выполнении технологического процесса)

2. Технологическая часть (рецептура кондитерских изделий, товароведная характеристика сырья, описание технологического процесса приготовления изделий,. используемое оборудование при ведении технологического процесса и правила его эксплуатации, машинно – аппаратурная схема, упаковка и хранение кондитерских изделий, возможные виды дефектов и способы их устранения)

Заключение

Задание получил «____» _____ 2019 г. _____

(подпись студента)

Руководитель Близнецова Л.В. _____

(Ф.И.О.) (подпись)

Дата выдачи задания «____» _____ 2019 г.

Дата представления студентом законченной работы « ___» июня 2019 г

Рассмотрено на заседании предметно- цикловой комиссии преподавателей профессионального цикла

Протокол № _____от «____» _____ 2018г.

Председатель предметно -цикловой комиссии _____ /Симонова Г.Н./

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Содержание

Стр

Введение
1.Организационная часть

1.1. Характеристика структурного подразделения предприятия

1.2.Ассортимент кондитерских изделий разрабатываемой группы, их пищевая ценность

1.3. Подготовка сырья к производству

1.4. Правила техники безопасности, охраны труда при выполнении технологического процесса

2. Технологическая часть

2.1. Рецептура кондитерских изделий.

2.2.Товароведная характеристика сырья.

2.3. Описание технологического процесса приготовления изделий

2.4. Используемое оборудование при ведении технологического процесса и правила его эксплуатации, машинно – аппаратурная схема

2.5. Упаковка и хранение кондитерских изделий, возможные виды дефектов и способы их устранения

Заключение

Список литературы

Приложения

-Технологические схемы

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

Перечень источников, рекомендуемых для выполнения выпускной квалификационной работы.

Основные источники:

1. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. «Технология производства сахарных кондитерских изделий» Учеб. для нач. проф. Образования. – М.: ИРПО; ПрофОбрИздат, 2013.
2. Драгилев А.И. «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское» - М.: Издательский центр «Академия», 2013.
3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. .Ю., « Технология и организация производства кондитерских изделий». - М..: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1.Сборник основных рецептур сахаристых кондитерских изделий – СПб: ГИОРД, 2010.

2.Баранов Д.А. «Процессы и аппараты пищевых производств», - М.: Издательский центр «Академия», 2014

3. ДрагилевА.И., Сенаев Я.М. «Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий», - М.: ИРПО, издательский центр «Академия», 2013

4. Нечаев А.П., Шуб И.С., «Технология пищевых производств», - М.:Колос, 2013

5. Рыжаков А.В. «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров», -М.: Издательский цент «Академия», 2012

6. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н., «Технология производства сахарных кондитерских изделий», -М.: ПрофОбрИздат, 2014

7.Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н., «Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых произвоствах в малом бизнесе», -М.:ИРПО, издательский центр «»Академия», 2013

Интернет- ресурсы:

1.www.konditerprom.ru

2.www.conditer.ru.