**УТВЕРЖДАЮ**

Директор учреждения образования

«Молодечненский государственный

политехнический колледж»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Н. Клокель «\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201 г.

**ТРЕБОВАНИЯ**

**К ЭЛЕКТРОННОЙ ВЕРСИИ ВЫПОЛНЕНИЯ**

**ДОМАШНИХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

(для обучающихся заочной формы получения образования)

**Разработчики**: Манешкина Н.М., преподаватель учреждения образования «Молодечненский государственный политехнический колледж», Халецкая Н.М., преподаватель учреждения образования «Молодечненский государственный политехнический колледж».

Положение рассмотрено и одобрено на заседании методического совета учреждения образования «Молодечненский государственный политехнический колледж».

Протокол №2 от 15.10.2015г.

Заместитель директора

по учебной работе Ю.И.Якунович

Домашняя контрольная работа ( ДКР ), выполненная в электронном виде, должна соответствовать настоящим требованиям. Текст ДКР должен быть набран на одной стороне листа бумаги для делопроизводства формата **А4** (210x297мм) с полуторным интервалом с полями: 10мм – правое, 30мм – верхнее, 35мм – нижнее и левое. Размер шрифта строчных букв – **14.** Страницы должны иметь сквозную нумерацию.

**Структура домашней контрольной работы**

* **Титульный лист** (см. приложение А)

Позиции титульного листа должны быть набраны следующим шрифтом:

Поз.1 (наименование учреждение образования, наименование учебной дисциплины, фамилия, имя, отчество) - **шрифт 10**

Поз.2 (Контрольная работа №\_\_\_\_, вариант №\_\_\_\_\_) – **шрифт 28**

Поз.3 (учащегося(щейся)) – **шрифт 18**

Поз.4(шифр учащегося (щейся)) (\_\_\_\_курса, \_\_\_учебной группы, специальности \_\_\_\_\_\_) – **шрифт 22**

Поз.5 (УО “Молодечненский государственный политехнический колледж”, Технология кондитерского производства) – **шрифт 14**

Указанные выше поля листа, должны быть выдержаны при оформлении титульного листа

**Содержание** (см.приложение Б)

Содержание включает номера вопросов по порядку их изложения в ДКР (например 1, 2, 3 . . . ), формулировку вопроса, рядом с формулировкой в скобках прописываем номер вопроса по шифратору. Напротив указываются номера листов.

Слово «**Содержание**» записывается в виде заголовка (симметрично тексту) с прописной буквы (**шрифт 24**). Формулировка вопросов также записывается начиная с прописной буквы (**шрифт 14**).

- **Оформление заданий (теоретических вопросов, практических задач) ДКР** (см.приложение В)

Формулировка вопросов осуществляется с прописной буквы (**шрифт 16**) без точки в конце, без подчеркивания. Переносы слов не допускаются. Если наименование вопроса состоит из двух предложений, их разделяют точкой. Изложение каждого вопроса начинается с нового листа.

Все физические величины, встречающиеся в ДКР, должны быть выражены в международной системе единиц (СИ) согласно ГОСТ 8.417-81 (СТСЭВ 1052-78) «Единицы физических величин».

Таблицы выполняются согласно ГОСТ 2. 105-95 «Общие требования к текстовым документам». Таблицы в пределах ДКР оформляются однотипно.

Все иллюстрации (схемы, чертежи, диаграммы, графики и прочее) именуются рисунками; в тексте они обозначаются «Рисунок». Требования к рисункам – наглядность, графическая выразительность, ясность.

Нумерация иллюстраций может быть сквозной (через всю работу) или по вопросам. Во втором случае рисунки нумеруются арабскими цифрами в пределах вопроса. Номер рисунка состоит из номера вопроса и порядкового номера рисунка, разделенных точкой, например: Рисунок 1.2. (второй рисунок первого вопроса). Если в работе приведен один рисунок, то он обозначается «Рисунок 1» .

**Список литературы** (см.приложение Г)

Оформление ДКР заканчивается списком литературы, которая была использована при ее выполнении. Список литературы оформляется в соответствии с ГОСТ 7.1-84 «Библиографическая описание документа: общие требования и правила составления». Слово «**Литература**» записываем в виде заголовка симметрично тексту (**шрифт 18**). После списка использованной литературы учащийся должен поставить свою подпись и указать соответствующую дату.

После листа со списком литературы, необходимо приложить чистый лист для составления рецензии преподавателем

**Приложение А**

*Поз.5* Филиал «Молодечненский государственный политехнический колледж» УО«Республиканский институт профессионального образования»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование учреждения образования) *Поз.1*

*Поз.5*  Технология кондитерского производства\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (наименование учебной дисциплины) *Поз.1*

*Поз. 2* **Контрольная работа №\_\_\_\_\_\_**

*Поз.2* **вариант №\_\_\_\_\_\_\_\_\_***Поз. з* учащегося(щейся)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
 (фамилия, имя, отчество) П*оз.1*

*Поз.4*\_\_\_\_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ учебной группы  
Специальность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  
Шифр учащегося(щейся)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение Б**

**С о д е р ж а н и е**

1. Назовите и опишите каждый этап технологической схемы производства 2 сахарного печенья. Сравните технологическую линию производства сахарного и затяжного печенья, объясните принципиальные отличия.**(1)**

2. Начертите и опишите технологическую схему производства леденцовой 6 карамели. **(32)**

3. Опишите процесс формования конфетных масс отливкой в крахмал. 9 Требования к крахмалу. Вычертите и опишите технологическую схему формования отливкой. Виды брака при отливке. **(60)**

4. Дайте характеристику ассортимента мармеладных изделий. Опишите 12 сырье, используемое для производства мармелада. **(89)**

5. Дайте характеристику рецептур крекеров. Опишите технологию 16 приготовления теста, укажите технологические параметры и дайте их характеристику. Опишите сущность процессов формования, выпечки и охлаждения крекеров. Укажите условия и сроки их хранения. **(11)**

6. Сахарное печенье имеет плохую хрупкость и на поверхности нечеткий 23 рисунок. Объясните причины названных дефектов и предложите мероприятия по их дальнейшему предупреждению. **(143)**

Литература 27

**Приложение В**

**1. Назовите и опишите каждый этап технологической схемы производства сахарного печенья. Сравните технологическую линию производства сахарного и затяжного печенья, объясните принципальные отличия.**

**Приложение Г**

ЛИТЕРАТУРА

1. Журавлева Е,И, Технология кондитерского производства/ Е,И, Журавлёва, – М., Пищевая промышленность,1978.
2. Лурье, И,О, Технология и технохимический контроль кондитерского производства/ И, О, Лурье, – М., Легкая и пищевая промышленность, 1981.
3. Токарев Л,И, Производство мучных кондитерских изделий/ Л.И.Токарев, – М., Пищевая промышленность, 1977.

*(Подпись учащегося) (Дата выполнения ДКР)*

Рецензия