

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский ГАУ  
Дата подписания: 26.04.2021 13:15:53  
Уникальный программный ключ:  
5b8335c1f3d6e7bd91a51b28834cdf2b81866538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
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.06** Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

**Специальность:** 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

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. 06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов/Составители: И.С. Киселева – Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО СГАУ им. Н.И. Вавилова. – Саратов, 2020. – 25с.

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.

Методические указания составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО и содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья по МДК 06.01 Технология производства товаров длительного хранения из животного сырья.

В соответствии с учебным планом курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья по МДК 06.01 Технология производства товаров длительного хранения из животного сырья выполняется на 4 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.....	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.....	7
1.5. Рецензирование и защита курсовой работы .....	10
1.6. Оценка курсовой работы .....	11
2. Тематика курсовых работ по ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья.....	16
Приложение 1 Образец оформления титульного листа.....	18
Приложение 2 Образец оформления индивидуального задания .....	19
Приложение 3 Образцы оформления содержания.....	20
Приложение 4 Образец оформления списка информационных источников .....	21
Приложение 5 Образец оформления рецензии на курсовую работу.....	24

## Пояснительная записка

Согласно требованиям ФГОС СПО выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю **ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья** программы подготовки специалистов среднего звена специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, 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.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья осуществляется формирование общих и профессиональных компетенций согласно виду деятельности **ВД06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья** в соответствии с ФГОС СПО:

ПК 6.1. Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья;

ПК 6.2. Вести технологический процесс производства мясных консервов;

ПК 6.3. Вести технологический процесс производства клея и желатина;

ПК 6.4. Вести технологический процесс производства яйцепродуктов;

ПК 6.5. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.

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 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.

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 условия формирования профессиональной компетентности;

-развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;

- подготовки к государственной итоговой аттестации.

Курсовая работа по профессиональному модулю **ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья** выполняется в сроки, определённые учебным

планом по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, на основании индивидуального задания, выданного преподавателем каждому обучающемуся.

## **1. Общие требования к содержанию и оформлению курсовых работ**

### **1.1 Основные положения**

Курсовая работа является завершающим этапом освоения профессионального модуля ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья. 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.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья** предусмотрено 16 часов самостоятельной внеаудиторной работы и 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 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. Объектом исследования выступает предприятие (организация). Тема работы выбирается обучающимся с учетом склонностей и научных интересов, а также практической значимости рассматриваемой проблемы, ее актуальности, на основе тематики курсовых работ, представленной в данных методических указаниях.

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

План работы составляется обучающимся 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.

Содержание курсовой работы может отражать личный опыт работы обучающегося в области анализа финансовой и хозяйственной деятельности конкретного предприятия.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ.0.6 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья по МДК 06.01 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья носит прикладной характер и выполняется по фактическим данным и результатам конкретного предприятия (фирмы, учреждения и др.).

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

Важным условием успешного выполнения курсовой работы является правильный подбор и изучение обучающимся 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) данные о деятельности отдельных субъектов рыночной экономики;

е) теоретический и статистический материал, находящийся на сайтах в сети Интернет.

к) учебники, учебные пособия, лекционный материал, монографии,

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

Следует отметить, что теоретический раздел работы должны иметь логическую связь с расчетной её частью.

Кроме того, необходима тесная взаимосвязь данных индивидуального задания с теоретической частью работы. Ценность курсовой работы повышается, если обучающийся использует помимо предлагаемых методическими указаниями рекомендаций по выполнению расчетной части работы, другие методики или новые подходы. Например, при расчете фонда оплаты труда, применяет несколько систем для оплаты труда работников разных категорий, использует схемы, рисунки и т.п., которые являются результатом его собственных исследований и разработок.

Подбор литературы целесообразно начинать с изучения тех книг и периодических изданий, которые могут раскрыть те или иные стороны выбранной темы исследования. Их можно найти в систематических указателях литературы в городских библиотеках, читальных залах вуза и в информационной сети Интернет. Для получения нужных статей из журналов или газет можно использовать последний номер периодического издания, опубликованных за год.

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, CD-ROM или других носителей 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, приведен в Приложении 4.

#### 1.4. Структура курсовой работы и ее оформление

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

- титульный лист (см. Приложение 1);
- индивидуальное задание (см. Приложение 2);
- содержание (см. Приложение 3);
- введение;
- технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья (Глава 1);
- физиологическое значение сырья и готового продукта для организма человека (Глава 2);
- технологический и микробиологический контроль производства (Глава 3);
- заключение;
- список использованных источников (см. Приложение 4);
- приложения (ГОСТы, ТУ).

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 студента, выполнившего работу; должность руководителя; гриф утверждения; дату предоставления работы и ее оценку руководителем; место и год написания работы (Приложение 1). Титульный лист является первым листом курсовой работы. Номер страницы титульного листа не проставляют.

**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 стабильного экономического развития страны, цель и задачи исследования, обоснование структуры курсовой работы, а также краткий обзор используемых источников.

**Технология производства продуктов длительного хранения из животного сырья (Глава 1).** В первой главе курсовой работы обучающимся проводится подробный анализ технологии производства консервов, яйцепродуктов, клея, желатина, подбирается и анализируется ассортимент выпускаемых изделий, описывается характеристика сырья применяемого при их производстве, технологическая поточность и подбирается оборудование в соответствии со схемой производства.

**Физиологическое значение сырья и готового продукта для организма человека (Глава 2).** Во второй главе обучающимся анализируется физиологическое значение сырья и готового продукта для организма человека.

**Технологический и микробиологический контроль производства (Глава 3);**

В третьей главе обучающимся рассматриваются вопросы технологического и микробиологического контроля производства консервов, яйцепродуктов, клея, желатина.

При формулировании названия глав не допускается повторение темы курсовой работы. При написании содержания параграфов 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. Примерный объем заключения 1-2 страницы.

Не забудьте начинать писать введение, каждую главу и заключение с нового листа. Это требование не относится к параграфам.

**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 группируется в списке в следующем порядке:

- 1) нормативно-правовые акты (Конституция, Кодексы, законы, указы, постановления - в хронологической последовательности);
- 2) источники статистических данных;
- 3) книги и статьи в алфавитном порядке.

Особое внимание уделяется отражению источников последних 3-5 лет как показателю осведомленности автора о современном состоянии изучения рассматриваемой темы. В список включаются все источники по теме, с которыми ознакомился студент во время работ и на которые имеются ссылки в работе. Библиографический список курсовой работы должен включать не менее 10, дипломной работы от 35-50 наименований документов.

Например, для написания работы использовались учебники 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 литературы курсовая работа может 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 (А, Б, В... и т.д.) или нумеруют.



**Общий объем курсовой работы не более 20-25 печатных листов. Приложения в общий объем не входят. Курсовая работа пишется от третьего лица. Она должна быть оформлена на одной стороне формата А 4.**

Все листы работы, включая приложения, должны иметь сквозную нумерацию арабскими цифрами. Первой страницей считается титульный лист, на котором номер не ставится. Номер листа проставляется в правом верхнем углу листа.

**Электронная версия выполняется в формате Microsoft Word for Windows, поля: левое – 30 мм, правое – 10, верхнее – 20, нижнее – 20 мм, основной текст – шрифт Times New Roman, кегль 12, 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 – 1,5; между заголовками и текстом – 1; внутри таблиц – 1. Абзацный отступ – 1,25 см. Выравнивание основного текста – по ширине. Переносы не допускаются. Нумерация начинается с третьей страницы.**

### Оформление таблиц

Таблица 1.3.1 - Рецепт мясных консервов: «Курица с овощами в томатном соусе», «Курица с крупой», «Курица с бобовыми»

Сырье и материалы	Нормы на 100кг сырья, кг		
	«Курица с овощами в томатном соусе»	«Курица с крупой»	«Курица с бобовыми»
Мясо кур на кости измельченное	40	40	60
Перец сладкий свежий, измельченный	22	-	-
Лук репчатый свежий, измельченный	8	4,4	8
Горох или фасоль замоченные	-	-	14
Морковь свежая пассированная	-	4,4	-
Соль поваренная пищевая	-	1,3	1,3
Перец черный молотый	-	0,1	0,2
Вода питьевая	-	15,8	8,5
Итого	100	100	100

Цифровой материал, используемый для сравнения необходимо оформлять в виде таблиц (например, Таблица 2.1 – Анализ актива). Числовые значения величин в тексте и таблицах следует указывать с необходимой степенью точности. 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 полная характеристика мясного сырья, используемого в изучаемых консервах дано в .....» [12].

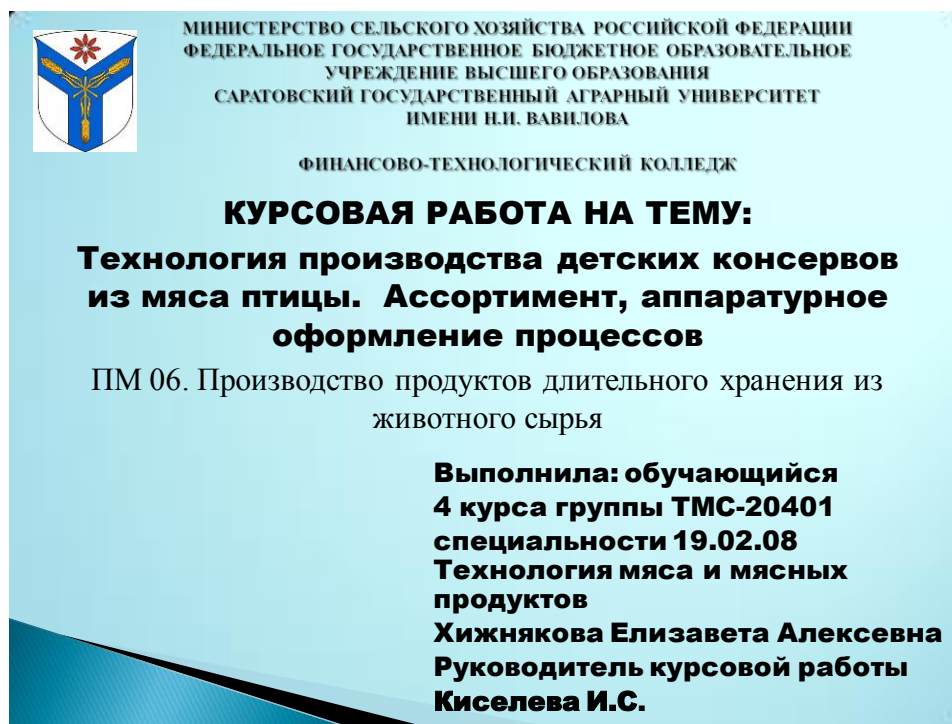
Курсовая работа представляется в бумажном носителе, с включенными в текст работы слайдами.

В электронном виде курсовые работы представляются на дискете (компакт-диске), в двух файлах (текст работы в формате Microsoft Word 2007 и презентация – PowerPoint). DVD -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.

**Рекомендации по разработке презентации курсовой работы.** По теме курсовой работы подготавливается презентация (слайды) в программе PowerPoint раскрывающая основное содержание и тему. Количество слайдов должно быть **10-15**. В это число входят три текстовых слайда.

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



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 технологии общественного питания, 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. После полного завершения курсовая работа предоставляется руководителю на рецензию.

Курсовая работа представляется и защищается в установленные учебными планами сроки. Курсовая работа не представленная обучающимся в установленные сроки, не отвечающим настоящим методическим требованиям, не допускается к защите и не позволяет обучающемуся получить положительную оценку.

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

Защита состоит из выступления обучающегося продолжительностью 7-10 мин. С демонстрацией слайдов, и ответов на вопросы присутствующих. В выступлении обучающийся должен отразить следующие моменты:

- актуальность темы;
- предмет, объект исследования;
- цели и задачи работы;
- краткое изложение содержания работы;
- выводы.

Цель защиты выявить степень знания автором содержания темы, самостоятельность и глубину проработанности проблем, обоснованность выводов и предложений. При условии защиты, оценка может быть повышена, а в случае неудовлетворительной защиты – снижена.

Руководитель проверяет работу, дает по ней письменное заключение (рецензию) и, при условии законченного оформления и положительной оценки содержания, допускает работу к защите и вместе с письменной рецензией передает студенту для ознакомления.

**Рецензия** включает в себя:

- заключение о соответствии курсовой работы содержанию ФГОС СПО и заявленной теме;
- оценку качества выполнения курсовой работы;
- оценку полноты разработки поставленных вопросов, теоретической и практической значимости курсовой работы;
- оценку курсовой работы в целом.

## 1.6 Оценка курсовой работы

В ходе работы над курсовой работой и в период защиты руководитель курсовой работы определяет уровень освоения профессиональных и общих компетенций обучающимся:

Код ПК	Компетенция	Уровни освоения
ПК 6.1.	Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья, работает под контролем руководителя курсовой работы</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья, 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 контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья в рамках написания курсовой работы, используя</p>

		<p>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 контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья в рамках написания курсовой работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления</p>
ПК 6.2.	Вести технологический процесс производства мясных консервов	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по ведению технологического процесса производства мясных консервов, работает под контролем руководителя курсовой работы</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по ведению технологического процесса производства мясных консервов, 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 ведению технологического процесса производства мясных консервов 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 ведению технологического процесса производства мясных консервов в рамках написания курсовой работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления, дает рекомендации для оптимизации технологического процесса</p>
ПК 6.3.	Вести технологический процесс производства клея и желатина	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по ведению технологического процесса производства клея и желатина, работает под контролем руководителя курсовой работы</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по ведению технологического процесса производства клея и желатина, 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 ведению технологического процесса производства клея и желатина 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 ведению технологического процесса производства клея и желатина в рамках написания курсовой работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления, дает рекомендации для оптимизации технологического процесса</p>
ПК 6.4.	Вести технологический процесс производства яйцепродуктов	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по ведению технологического процесса производства клея и желатина, работает под контролем руководителя курсовой работы</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по ведению технологического процесса производства клея и желатина, 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 ведению технологического процесса производства клея и желатина 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</p>

		систематизацией, конечной обработкой данных по ведению технологического процесса производства клея и желатина в рамках написания курсовой работы, активно используя практические навыки грамотного и правильного оформления, дает рекомендации для оптимизации технологического процесса
ПК 6.5.	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять сбор, анализ и обработку данных по обеспечению работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья, работает под контролем руководителя курсовой работы</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при осуществлении сбора, анализе и обработке данных по обеспечению работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья, 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 работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья 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 работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья 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 организует 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 нестандартных ситуациях с помощью руководителя практики</p> <p><b>4 уровень.</b> Свободно и четко принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.</p>
ОК.4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p><b>2 уровень.</b> Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>

	эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	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

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	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	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,	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.

	<p>рекомендации, имеющие практическую значимость. Написана грамотным литературным языком, научно-справочный аппарат и оформление полностью соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.</p>	<p>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.</p>	<p>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,</p>	
<p>4. Показатели оценки защиты курсовой работы</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

## 2. Тематика курсовых работ по ПМ.06 Производство продуктов длительного из животного сырья

№ п/п	Тема	Состав общих и профессиональных компетенций отражаемых в работе
1	Технология производства закусочных консервов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
2	Технология производства ветчинных консервов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
3	Технология производства консервов «Вторые обеденные блюда». Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
4	Технология производства сухих яйцепродуктов. Аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5
5	Технология производства фаршевых консервов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
6	Технология производства консервов из свинины. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
7	Технология производства консервов из говядины. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
8	Технология производства мясорастительных консервов с крупами. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
9	Технология производства детских консервов из мяса птицы. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
10	Технология производства мясных консервов в желе. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
11	Технология производства мясорастительных консервов с бобовыми. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
12	Технология производства натуральных тушеночных консервов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
13	Технология производства паштетных консервов со свининой. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
14	Технология производства консервов из мяса птицы с растительными ингредиентами. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
15	Технология производства консервов из баранины. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
16	Технология производства деликатесных консервов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
17	Технология производства субпродуктовых консервов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
18	Технология производства паштетных консервов с говядиной. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
19	Технология производства натуральных консервов из курицы. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
20	Технология производства натуральных консервов в соусе. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
21	Технология производства мясорастительных консервов с овощами. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
22	Технология производства желатина. Аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.5
23	Технология производства паштетных консервов с растительными ингредиентами. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
24	Технология производства детских мясных консервов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
25	Технология производства тушеночных консервов с соево-белковыми наполнителями. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5



<b>26</b>	Технология производства паштетных консервов с мясом птицы. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
<b>27</b>	Технология производства меланжа. Аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5
<b>28</b>	Технология производства мясорастительных консервов из говядины. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
<b>29</b>	Технология производства фаршевых мясорастительных консервов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
<b>30</b>	Технология производства сухих яйцепродуктов. Аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5
<b>31</b>	Технология производства поликомпонентных консервов с использованием животных белков и эмульгаторов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
<b>32</b>	Технология производства мороженных яйцепродуктов. Аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.4, ПК 6.5
<b>33</b>	Технология производства клея. Аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.3, ПК 6.5
<b>34</b>	Технология производства рубленых консервов. Аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
<b>35</b>	Технология производства кусковых консервов с использованием мяса голов и субпродуктов 2 категории. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
<b>36</b>	Технология производства мясорастительных консервов из свинины. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5
<b>37</b>	Технология производства мясорастительных консервов «Гуляш», «Долма», «Голубцы». Ассортимент, аппаратурное оформление процессов	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ПК 6.1, ПК 6.2, 6,5

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**

Специальность **19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья**

**Тема: Технология производства паштетных консервов. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов**

Руководитель курсовой работы

Преподаватель Киселева И.С.

Обучающийся Даладова А.А.

Курс 3

Группа ТМСс - 20301

Работа защищена

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

с оценкой \_\_\_\_\_

Саратов 2020

Образец оформления задания на курсовую работу

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 ПМ06** Производство продуктов длительного хранения из животного сырья  
**специальности 19.02.08** Технология мяса и мясных продуктов

**Тема:** Технология производства паштетных консервов с растительными ингредиентами. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов

**Исходные данные к работе:**

\_\_\_\_\_ тема, ГОСТы \_\_\_\_\_

**Перечень подлежащих к разработке вопросов:**

1. Ассортимент паштетных консервов с растительными ингредиентами;
2. Рецептуры готовых продуктов (с указанием норм расхода сырья);
3. Требования к сырью;
4. Требования к готовой продукции;
5. Описание технологической поточности производства (с указанием видов и марок выбранного оборудования);
6. Органолептические и физико-химические показатели готовой продукции;
7. Технологический и микробиологический контроль производства консервов.

**Перечень внетекстовых элементов (бланков):**

Комплект первичной и сводной документации по рассматриваемой теме:  
\_\_\_\_\_ нормативно-техническая документация \_\_\_\_\_

Дата выдачи задания «17» января 2020 г.

Руководитель \_\_\_\_\_ / Киселева Ирина Сергеевна /  
(подпись) (ФИО)

Срок сдачи обучающимся законченной работы «27» февраля 2020 г.

**Исполнитель**

обучающийся группы ТМСс-20301 \_\_\_\_\_ / Даладова Анжелика Андреевна /  
(подпись) (ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
<b>Введение</b>	
<b>1 Технология производства</b>	
1.1 Ассортимент	
1.2 Технологическая схема производства	
1.3 Рецептуры готовых продуктов (с указанием норм расхода сырья)	
1.4 Требования к сырью	
1.5 Требования к готовой продукции	
1.6 Описание технологической поточности производства (с указанием видов и марок выбранного оборудования)	
1.7 Оборудование, применяемое для производства, технические характеристики	
1.8 Органолептические и физико-химические показатели готовой продукции	
<b>2 Физиологическое значение сырья и готового продукта для организма человека</b>	
<b>3 Технологический и микробиологический контроль производства</b>	
Список использованных источников	
Приложение (ГОСТы, ТУ на продукцию)	

**Список использованных источников**

**Нормативная документация:**

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013). ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года № 68- Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.
2. Правила по охране труда в мясной промышленности. Приказ Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г. № 890 «Об утверждении Правил по охране труда в мясной промышленности»- Режим доступа: <http://instrukciy.narod.ru/>
3. Санитарные правила для предприятий мясной промышленности СП 3238-85»- Режим доступа: <http://sterasept.ru/>;
4. ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности;
5. ГОСТ 12.2.135-95 Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии;
6. ГОСТ 32125-2013 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия»;
7. ГОСТ Р 55794-2013 Консервы из мяса птицы для питания детей дошкольного и школьного возраста. Технические условия
8. ГОСТ EN 1672-2-2012 Оборудование для обработки пищевых продуктов. Основные принципы. Часть 2. Гигиенические требования;
9. ГОСТ Р 53895-2010 Машины и оборудование для пищевой промышленности. Волчки. Требования по безопасности и гигиене;
10. ГОСТ Р 54967-2012 Машины и оборудование для пищевой промышленности. Куттеры. Требования по безопасности и гигиене;
11. ГОСТ Р 54968-2012 Машины и оборудование для пищевой промышленности. Фаршемешалки. Требования по безопасности и гигиене;

**Основная литература:**

12. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. –Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=597714>;

13. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части III и IV [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. –Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=718265>;

14. Производство и переработка продукции животноводства[Электронный ресурс]: Учебник -/Чикалев А.И., Юлдашбаев Ю.А. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. –Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=536126>;

15. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс] / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71724>.

#### **Дополнительная литература:**

16. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов : учеб. пособие / Е.И. Лихачева, О.В. Юсова. — М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=775231>;

17. Шхалахов Д. С., Нестеренко А. А. Использование растительных белков в мясной промышленности посредством добавления белково-жировой эмульсии // Молодой ученый. — 2016. — №23. — С. 109-111. — URL <https://moluch.ru/archive/127/35151/>

#### **Интернет-ресурсы:**

18. 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, 2016. - on-line. – Режим доступа: <http://read.sgau.ru/biblioteka>;

19. Научная электронная библиотека "eLIBRARY.RU" [Электронный ресурс] :базы и банки данных / ООО "Научная электронная библиотека". - Электрон. текстовые дан. - М.: ООО "Научная электронная библиотека", 2016. - on-line. – Режим доступа: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>;

20. Электронно-библиотечная система " znanium.com " [Электронный ресурс]: базы и банки данных / Издательство Инфра-М. - Interactiveed. ... version. - Электрон. текстовые дан. - М.: Издательство Инфра-М, 2016. - on-line – Режим доступа: <http://znanium.com/>;

21. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" [Электронный ресурс] : базы и банки данных / ООО «Издательство Лань». - Электрон. текстовые дан. - СПб. : ООО «Издательство Лань», 2016. - on-line. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>;

22. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>;

23. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. –

Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

**Периодические издания:**

24. Журнал «Все о мясе». – Режим доступа: <http://www.vniimp.ru/journal/all-about-meat/>;

25. Журнал «Мясная индустрия». – Режим доступа: <http://meatind.ru/>;

26. Журнал «Мясной ряд».- Режим доступа: <http://meat.meat-milk.ru/>;

27. Журнал «Мясные технологии». - Режим доступа:  
<http://www.meatbranch.com/>.

Образец оформления рецензии на курсовую работу

**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** Абишева Катау Жастлаповича

Группы ТМСс-20301, специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

**по профессиональному модулю** ПМ.06 Производство продуктов длительного хранения из животного сырья

**Тема курсовой работы:** Технология производства тушеночных консервов с соево-белковыми наполнителями. Ассортимент, аппаратурное оформление процессов

**Руководитель:** Киселева Ирина Сергеевна

- 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 в настоящее время для рациона россиян характерен дефицит белка. Использование белковых препаратов при производстве мясных консервов позволяет не только обогатить их белковыми веществами, но и получить продукты с высокими функционально-технологическими характеристиками и низкой себестоимостью.

- 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;



**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. В первой главе курсовой работы автором проведен подробный анализ технологии производства натуральных консервов с белковыми препаратами, технологической поточности и оборудования, дано обоснование применения белковых препаратов с целью усовершенствования рецептуры консервов. Подобран и проанализирован ассортимент выпускаемых изделий. Описана характеристика сырья применяемого при их производстве, технологическая поточность производства консервов. Даны сведения об основном и вспомогательном сырье консервного производства, о технологических процессах подготовки и обработки сырья. Приведены рецептурные данные о расходе сырья и особенности технологии производства подобранного ассортимента консервов.

Во второй главе проанализировано физиологическое значение сырья и готового продукта для организма человека: соево-белковых препаратов и мясного сырья, в третьей главе освещены вопросы технологического и микробиологического контроля производства тушеночных консервов с соево-белковыми наполнителями.

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

**В ходе написания курсовой работы обучающимся освоены профессиональные компетенции:**

**ПК 6.1** Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции длительного хранения из животного сырья с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

**ПК 6.2** Вести технологический процесс производства мясных консервов с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

**ПК 6.5** Обеспечивать работу технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья 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 \_\_\_\_\_ Киселева Ирина Сергеевна

« » \_\_\_\_\_ 2020 г.