

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 28.03.2025 16:41:08

Уникальный идентификатор:

528682d78e671e566ab07f01fa1ba3172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Краснокутский зооветеринарный техникум – филиал федерального

**государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии
имени Н. И. Вавилова»**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по организации и выполнению курсовой работы

Профессиональный модуль	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
Междисциплинарный курс	МДК 01.02 Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
Специальность	19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья.
Квалификация выпускника	Техник-технолог
Нормативный срок обучения	3 года 10 месяцев
Форма обучения	очная

Методические указания по организации и выполнению курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (ФГОС СПО) 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 18.05. 2022 г. № 341.

Организация-разработчик: Краснокутский зооветеринарный техникум - филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова».

Разработчик: Жанситова М.Г., преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено на заседании цикловой комиссии экономических и технологических дисциплин, протокол № 3 от 25 ноября 2022 года

Председатель цикловой комиссии _____  /Рыжкова В.П./

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
1. Организация и порядок выполнения курсовой работы	5
2. Требования к оформлению курсовой работы	6
3. Структура и содержание курсовой работы	8
4. Критерии оценки курсовой работы	17
5. Рекомендуемая литература и источники	18
Приложения	20

ПРЕДИСЛОВИЕ

Данные указания являются методическим обеспечением по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях для обучающихся по направлению 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Курсовая работа является обязательной составной частью учебного процесса. Целью курсовой работы является формирование у обучающихся системы компетенций о проблемах научно-технического развития сырьевой базы хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей, о способах повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, технологических особенностях и параметрах производства хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий.

Необходимыми условиями для выполнения курсовой работы являются входные знания, умения, навыки обучающихся:

- готовность реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства;
- готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы;
- готовность реализовывать технологии производства, хранения и переработки плодов и овощей, продукции растениеводства и животноводства;
- способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления;
- способность к принятию управленческих решений в различных производственных и погодных условиях;
- способность применять современные методы научных исследований в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

1. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Независимо от выбранной темы курсовой работы по профессиональному модулю ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, для ее эффективного выполнения необходимо выполнить основные этапы:

- выбор темы и объекта исследований;
- сбор и обработка литературных данных;
- подбор нормативной документации;
- проведение эксперимента (если это предусматривает тема курсовой работы, выбранная обучающимся);
- выполнение расчетной части курсовой работы (обработка результатов, если выполнялась экспериментальная часть);
- оформление работы, обобщение полученных результатов, подготовка доклада для защиты курсовой работы;
- представление готовой работы руководителю;
- защита курсовой работы.

В ходе выполнения курсовой работы руководитель помогает при сборе нормативной документации, контролирует проведение практических исследований (в случае, если они предусматриваются заданной темой), осуществляет проверку готовой курсовой работы, указывает обучающемуся на недостатки.

После написания и соответствующего оформления курсовая работа отправляется на проверку руководителю.

Если курсовая работа выполнена в соответствии с требованиями настоящих методических рекомендаций и расчетная часть выполнена верно, проверенная курсовая работа возвращается обучающемуся - «Допуск к защите». В случае отказа в допуске, обучающийся обязан устранить недочеты по замечанию рецензента и повторно сдать работу для проверки. Окончательный результат курсовой работы, только получивший положительную рекомендацию руководителя допускают к защите.

Защита курсовой работы производится в открытом порядке, и состоит из короткого доклада (5...7 минут) обучающегося по выполненной работе и в ответах на вопросы комиссии, включая замечания руководителя, сформулированные в результате проверки. Обучающийся должен при защите курсовой работы дать объяснения по существу выполненной работы, продемонстрировать знание изучаемого вопроса, не только правильно излагать свои мысли, но аргументировано отстаивать, защищать выдвигаемые выводы и решения.

2. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна быть набрана на компьютере, грамотно оформлена, подписана обучающимся и сдана для регистрации на кафедру.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210×297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее – 20 мм, нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере типшрифта: Times New Roman. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Межстрочный интервал: полуторный.

Сокращения русских слов и словосочетаний должно производиться по ГОСТ 7.12-93. В курсовых работах обязательно применение единиц Международной системы единиц (СИ).

Если по характеру работы необходимо в тексте или таблицах применять условные знаки или обозначения, то обязательно следует объяснить их сразу же в тексте или после таблицы.

Титульный лист выполняется на компьютере на листе формата А4, на котором указываются все необходимые сведения об обучающимся, учебном заведении, предмете, ведущем преподавателе и тд. (прил. 4).

Задание для выполнения курсовой работы пишется на отдельном листе и подшивается после титульного листа, но при постановке страниц не учитывается.

Оглавление пишется на отдельном листе и включает в себя указание названий и страниц всех разделов, подразделов работы, выводов и предложений, списка использованной литературы и источников, приложений.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна содержать следующие основные разделы:

1. титульный лист;
2. задание;
3. оглавление (пример оглавления при. 3);
4. введение;
5. теоретическая часть;
6. выводы;
7. список используемой литературы и источников;
8. приложения (при необходимости).

Титульный лист является первой страницей курсовой работы, нумерация листа не проставляется. На титульном листе должна содержаться следующая информация: наименования министерства и учебного заведения; наименование работы и ее тема; информация об обучающемся (фамилия, имя отчество, курс и группа.); информация об

руководители. Пример оформления титульного листа на курсовую работу представлен в приложении.

Задание на курсовую работу, является второй страницей работы, заполняется и выдается руководителем работы, нумерация странице на задании не проставляется, пример оформления задания на курсовую работу представлен в приложении.

Оглавление включает введение, наименование всех разделов, подразделов, выводы, список использованной литературы и источников, приложения (при их наличии) с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Во введении отражаются актуальность и значимость темы курсовой работы, в теории или в практической деятельности, формулируется цель и основные задачи курсовой работы.

Исходя из цели работы определяются задачи. Это обычно делается в форме перечисления (проанализировать, выявить, определить, рассчитать). Объем введения составляет не более 2х страниц.

В технологической части освещается общая характеристика продукта по заданию:

- классификация и характеристика ассортимента данного вида продукции;
- потребительские свойства, пищевую ценность и химический состав;
- виды сырья используемого при производстве данного вида продукции;
- особенности и история возникновения данного вида продукции;
- представляется рецептура продукции по заданию.
- описываются требования к качеству представленного в рецептуре сырья по органолептическим и физико-химическим показателям качества согласно действующим ГОСТам.
- описывается технология приемки и подготовки сырья в производства согласно рецептуре продукта.
- производится расчет выхода готовой продукции. Произвести расчет выхода готовых изделий с учетом затрат и потерь, описать факторы влияющие на выход продукции.

Раздел ВЫВОДЫ является важнейшей структурной частью курсовой работы, в которой подводится итог всех проведенных анализов и расчетов.

Список использованной литературы и источников. Указываются литературные источники: учебная литература, стандарты, научные статьи, интернет – ресурсы.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа оценивается на «отлично», если работа выполнена в полном объеме и в установленный срок; отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; обучающийся свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач, сформулированных в задании; на все вопросы дает правильные и обоснованные ответы, убедительно защищает свою точку зрения.

Курсовая работа оценивается на «хорошо», если работа выполнена в полном объеме и в установленный срок; работа отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, оформлена с соблюдением установленных правил; обучающийся владеет теоретическим материалом, может применять его самостоятельно или по указанию преподавателя; на большинство вопросов даны правильные ответы, защищает свою точку зрения достаточно обосновано.

Курсовая работа оценивается на «удовлетворительно», если работа в полном объёме в основном выполнена правильно, возможно не в установленный срок, но без достаточно глубокой проработки некоторых разделов; обучающийся усвоил только основные разделы теоретического материала и по указанию преподавателя (без инициативы и самостоятельности) применяет его практически; на вопросы отвечает неуверенно или допускает ошибки, неуверенно защищает свою точку зрения. При защите показал недостаточный уровень теоретических знаний, защита курсовой работы проходила с большими затруднениями.

Курсовая работа оценивается на «неудовлетворительно», если работа в полном объёме в основном выполнена правильно, обучающийся не может защитить свои решения, допускает грубые фактические ошибки при ответах на поставленные вопросы членов комиссии или вовсе не отвечает на них.

При неудовлетворительной оценке обучающемуся назначается срок для повторной защиты.

5. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИСТОЧНИКИ

1. Макушин, А. Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий : методические указания / А. Н. Макушин. — Самара :СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123555>

2. Семенова, Е. Г. Основы технологии пищевых производств / Е. Г. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-507-44141-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/247328>

3. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9660-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197579>

4. Медведев, П. В. Технология хлеба : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>

5. Оборудование перерабатывающих производств : учебное пособие / В. Н. Сысоев, С. А. Толпекин, А. В. Волкова, А. Н. Макушин. — Самара :СамГАУ, 2019. — 160 с. — ISBN 978-5-88575-555-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/119880>

6. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9660-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/197579>

7. Макушин, А. Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий : методические указания / А. Н. Макушин. — Самара :СамГАУ, 2018. — 30 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123555>

8. Семенова, Е. Г. Основы технологии пищевых производств / Е. Г. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-507-44141-9. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/247328>

9. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий) : учебное пособие / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9660-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:
<https://e.lanbook.com/book/197579>

Примерные темы курсовых работ (приложение)

1. Технология производства хлеба Любительского.
2. Технология производства хлеба Дарницкого.
3. Технология производства хлеба Деликатесного.
4. Технология производства хлеба Российского.
5. Технология производства хлеба Столичного.
6. Технология производства хлеба белого из муки высшего сорта.
7. Технология производства хлеба Бородинского.
8. Технология производства батона из пшеничной муки 1-го сорта.
9. Технология производства булочек русских.
10. Технология производства бубликов украинских
11. Технология производства баранок из пшеничной муки в.с.
12. Технология производства сушек с маком.
13. Технология производства сухарей сдобных ореховых.
14. Технология производства хлеба зернового «Здоровье».
15. Технология производства диетического хлеба.
16. Технология производства сырцовых пряников (мятные)
17. Технология производства вафельного торта «Элегия»
18. Технология производства кекса дрожжевого «Весенний»
19. Технология производства сдобного печенья
20. Технология производства овсяного печенья
21. Технология производства галет.
22. Технология производства крекера.
23. Технология производства макаронных изделий.
24. Технология производства вафель с фруктовой начинкой.
25. Технология производства булки славянской.
26. Технология производства булки Черкизовской.
27. Технология производства плетенки с маком.
28. Технология производства национального хлебобулочного изделия
29. Технология производства бисквитного торта.
30. Технология производства песочного торта .
31. Технология производства слоеного торта.
32. Технология производства заварного прирожденного
33. Технология производства лапши быстрого приготовления.
34. Технология производства спагетти с яичным порошком

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Краснокутский зооветеринарный техникум – филиал Федерального
государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
Краснокутского филиала ФГБОУ ВО
Саратовский ГАУ
_____/А.Н.Варапаева/

КУРСОВАЯ РАБОТА

19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»

ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях

МДК 01.02 Техническое обслуживание технологического оборудования для
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Тема: _____

Работу выполнил::

Проект проверил:

Оценка: _____

Красный Кут

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Краснокутский зооветеринарный техникум - филиал
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Утверждаю

Зам. директора по учебной работе
Краснокутского филиала ФГБОУ ВО
Саратовский ГАУ
_____/А.Н.Варапаева/

ЗАДАНИЕ

Для выполнения курсовой работы студенту(ке)

_____ группы _____ курса по специальности
19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья»
Тема курсовой работы:

Курсовая работа на указанную тему выполняется студентом техникума в следующем объеме:

1. титульный лист;
2. задание;
3. оглавление ;
4. введение;
5. теоретическая часть;
 - классификация и характеристика ассортимента данного вида продукции;
 - потребительские свойства, пищевую ценность и химический состав;
 - виды сырья используемого при производстве данного вида продукции;
 - особенности и история возникновения данного вида продукции;
 - представляется рецептура продукции по заданию.
 - описываются требования к качеству представленного в рецептуре сырья по органолептическим и физико-химическим показателям качества согласно действующим ГОСТам.
 - описывается технология приемки и подготовки сырья в производства согласно рецептуре продукта.
 - производится расчет выхода готовой продукции. Произвести расчет выхода готовых изделий с учетом затрат и потерь, описать факторы влияющие на выход продукции.
 - Машинно-аппаратурная схема производства
6. выводы;
7. список используемой литературы и источников;
8. приложение (при необходимости).