

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

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

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

### **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ:**

**ПМ. 03** Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов

**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. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов: Методические указания по выполнению курсовой работы для обучающихся специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов /Составитель: Левина Т.Ю. – Финансово-технологический колледж ФГБОУ ВО СГАУ им. Н.И. Вавилова. – Саратов, 2020. – 22 с.

Настоящие методические указания предназначены для обучающихся специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов. Составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО и содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов.

В соответствии с учебным планом курсовая работа по профессиональному модулю ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов выполняется на 3 курсе.

Пособие содержит тематику, структуру работы, требования к содержанию и оформлению, порядок защиты и критерии оценки курсовой работы по профессиональному модулю ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов.

Рекомендованы методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ года.

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 .....	5
1.4. Структура курсовой работы и её оформление.....	6
1.5. Рецензирование и защита курсовой работы .....	9
1.6. Оценка курсовой работы .....	9
2. Тематика курсовых работ по ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов.....	13
Приложения .....	16

## Пояснительная записка

Согласно требованиям ФГОС СПО выполнение курсовой работы рассматривается как вид учебной работы по профессиональному модулю ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов 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. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов осуществляется формирование общих и профессиональных компетенций согласно виду профессиональной деятельности ВД 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов в соответствии с ФГОС СПО.

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий;

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства колбасных изделий;

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов;

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий и полуфабрикатов;

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимый для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития;

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности;

ОК 06. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Выполнение обучающимся курсовой работы проводится с целью:

- формирования индивидуальной образовательной траектории обучающихся;
- формирования и интеграции общих и профессиональных компетенций согласно виду профессиональной деятельности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов.
- формирования практического опыта, знаний и умений обучающихся по профессиональному модулю ПМ 03.Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов
- формирования умений применять теоретические знания при решении профессиональных задач;
- формирования умений использовать справочную, нормативную и правовую документацию;
- развития творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- подготовки к государственной (итоговой) аттестации.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов 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 курсовой работы**

### **1.1. Основные положения**

Курсовая работа является завершающим этапом освоения профессионального модуля ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов. Она 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 обучающимися.

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. Тема работы выбирается обучающимися 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 обучающимися 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.

Курсовая работа по профессиональному модулю ПМ. 03 Производство колбасных изделий, копчёных изделий и полуфабрикатов носит *реферативный характер*.

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

Важным условием успешного выполнения курсовой работы является правильный подбор и изучение обучающимися 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) теоретический и статистический материал, находящийся на сайтах в сети Интернет;

г) учебники, учебные пособия, лекционный материал, монографии.

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

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

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 или других источников 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, приведён в Приложении 4.

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

Курсовая работа должна соответствовать требованиям по содержанию и оформлению. По структуре курсовая работа реферативного характера состоит из:

- титульного листа (см. Приложение 1);

- задания на курсовую работу (см. Приложение 2);

- содержания (см. Приложение 3);

- введения, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель, задачи работы;

- основной части, в которой даны история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике посредством сравнительного анализа литературы;

- заключения, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов работы;

- списка используемых источников (см. Приложение 4);

- приложений;

- рецензии преподавателя.

По согласованию с руководителем курсовой работы возможно включение дополнительных вопросов для более полного раскрытия темы.

**Титульный лист.** Он содержит название учебного заведения; название темы курсовой работы; обозначение вида работы (курсовая); фамилию, имя и отчество обучающегося, выполнившего работу; должность руководителя; дату предоставления работы и ее оценку руководителем; место и год написания работы. Титульный лист является первым листом курсовой работы. Номер страницы титульного листа не проставляют;

**Индивидуальное 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 развития мясной отрасли, цель и задачи исследования, обоснование структуры курсовой работы, а также краткий обзор используемых источников.

**Основная часть** работы делится на параграфы. В этой части раскрывается сущность явления (процесса), принципы, функции, формы, закономерности, присущие рассматриваемому явлению. Дается расширенный ответ на вопросы, которые находятся в заданиях для курсовой работы..

**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. Объем заключения 1-2 страницы.

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

**Список используемых источников** включает не только те источники, на которые в работе имеются сноски или ссылки, но и те, которые были изучены при исследовании темы, и они группируются в списке по фамилии автора в алфавитном порядке.

Источники располагаются в следующем порядке:

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

Например, для написания работы использовались три учебника и семь журнальных статей разных авторов. В этом случае располагаем всех авторов в алфавитном порядке по первой букве фамилии. Если же первые буквы совпадают, то обращаем внимание на вторую букву. Обратите внимание на то, что литература, включенная в список, нумеруется сплошным порядком от первого до последнего названия (см. Приложение 4).

После списка источников курсовая работа должна содержать приложения. Они необходимы для того, чтобы дополнить текст работы.

**Приложениями** могут быть таблицы, выдержки из нормативных документов, годовая бухгалтерская отчетность предприятий и т.д. В тексте работы на все приложения должны быть ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху по правому краю страницы слова «Приложение» и его название по центру отдельной строкой.

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

### **Оформление работы:**

Общий объем курсовой работы 20-25 печатных листов.

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

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

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

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; между заголовками и текстом – 1; внутри таблиц – 1. Абзацный отступ – 1,25 см.

Первой страницей считается титульный лист (Приложение 1), на котором номер не ставится. Второй страницей считается индивидуальное задание (Приложение 2), которое выдается

обучающемуся заранее, до написания работы, поэтому тоже не нумеруется. Третья страница работы – это содержание (Приложение 3), на этой странице ставится номер три.

Номер каждого листа проставляется в нижней части страницы, посередине.

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

Таблица 1

### Применение добавок в производстве полуфабрикатов

Наименование полуфабрикатов	Масса сырья, кг	Фосфаты	Карраги
Антрекот	335,5	0,0425	0,0375

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

Если необходимо привести ссылку на статистические данные или нормативные документы по какому-либо вопросу, то используют квадратные скобки, располагаемые в конце предложения, в которых указывают номер источника, согласно списку использованной литературы. Например, « Наиболее полное определение дано в .....» [12].

Заголовки разделов (глав) пишут симметрично тексту, заголовки подразделов - с абзаца (отступ 1,25, как и в тексте работы).

Расстояние между заголовками и текстом должно быть увеличено для выделения заголовка.

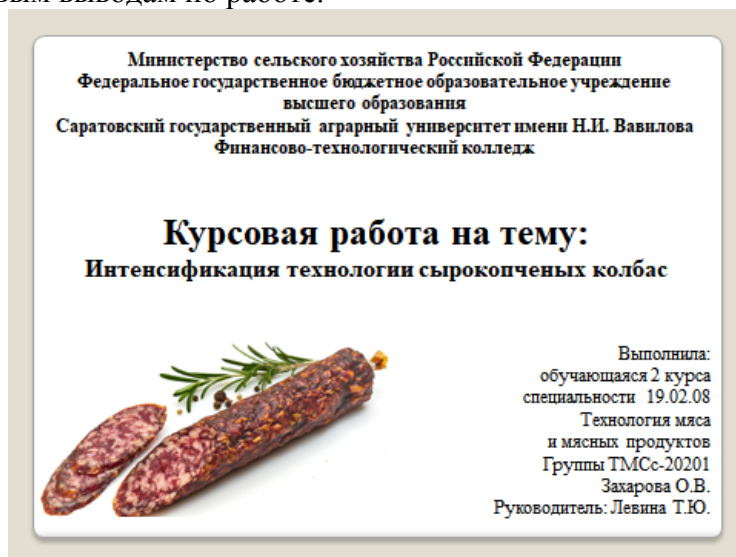
Список используемых источников информации оформляют в соответствии с требованиями, изложенными в действующих стандартах.

Курсовая работа представляется в распечатанном виде и на электронном носителе. Диск формата CD-R или CD-RV должен содержать курсовую работу с титульным листом, индивидуальным заданием и приложениями, а так же презентацию по теме работы. 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.

**Презентация** (слайды) создается в программе PowerPoint и способствует наглядному представлению материала. Количество слайдов должно быть 10-15. В это число входят:

- 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 технологических дисциплин, 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.

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

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

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

После полного завершения курсовая работа предоставляется руководителю на рецензию (приложение 5).

Защита состоит из выступления обучающегося продолжительностью 5 минут с демонстрацией слайдов (презентации), и ответов на вопросы присутствующих.

В докладе выступающий должен отразить следующие моменты:

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

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

### 1.6. Оценка курсовой работы

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

Код ПК	Профессиональная компетенция	Уровни освоения
ПК 3.1	Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий.	<p><b>1 уровень.</b> Не умеет проводить анализ качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции, при производстве колбасных и копченых изделий, работает под контролем руководителя курсовой работы</p> <p><b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при проведении анализа качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий, работает под контролем руководителя курсовой работы</p> <p><b>3 уровень.</b> Самостоятельно контролирует соблюдения требований к сырью, вспомогательным материалам, полуфабрикатам и готовой</p>

		продукции при производстве колбасных и копченых изделий <b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень умений и практических навыков, свободно ориентируется при проведении анализа качества сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий
ПК 3.2	Вести технологические процессы производства колбасных изделий	<b>1 уровень.</b> Не умеет рассчитывать рецептуры и подбирать оборудование, организовывать и осуществлять технологический процесс производства колбасных изделий, работает под контролем руководителя курсовой работы <b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при организации и осуществлении технологического процесса производства колбасных изделий, работает под контролем руководителя курсовой работы <b>3 уровень.</b> Самостоятельно разрабатывает рецептуры, осуществляет подбор оборудования, организовывает и контролирует все стадии технологического процесса производства колбасных изделий <b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень умений, практических навыков, свободно ориентируется при организации и осуществлении технологического процесса производства колбасных изделий
ПК 3.3	Вести технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов	<b>1 уровень.</b> Не умеет рассчитывать рецептуры и подбирать оборудование, организовывать и осуществлять технологический процесс производства копченых изделий и полуфабрикатов, работает под контролем руководителя курсовой работы <b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения при организации и осуществлении технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов, работает под контролем руководителя курсовой работы <b>3 уровень.</b> Самостоятельно разрабатывает рецептуры, осуществляет подбор оборудования, организовывает и контролирует все стадии технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов <b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень умений, практических навыков, свободно ориентируется при организации и осуществлении технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов
ПК 3.4	Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий и полуфабрикатов	<b>1 уровень.</b> Не умеет эксплуатировать технологическое оборудование при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов, работает под контролем руководителя курсовой работы <b>2 уровень.</b> Испытывает затруднения в эксплуатации технологического оборудования при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов, работает под контролем руководителя курсовой работы <b>3 уровень.</b> Самостоятельно обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов <b>4 уровень.</b> Демонстрирует высокий уровень умений, практических навыков, свободно обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования при производстве колбасных изделий и полуфабрикатов
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<b>1 уровень.</b> Не умеет выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач. Не может оценивать их эффективность и качество. <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. <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 <b>4 уровень.</b> Самостоятельно организывает собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество
ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и	<b>1 уровень.</b> Не стремится к принятию решений в стандартных и нестандартных ситуациях <b>2 уровень.</b> Ориентируется в принятии решения в стандартных и

	нести за них ответственность	нестандартных ситуациях <b>3 уровень.</b> Принимает решения в стандартных ситуациях в нестандартных ситуациях с помощью руководителя практики <b>4 уровень.</b> Свободно и четко принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<b>1 уровень.</b> Не умеет осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач <b>2 уровень.</b> Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач по инструкциям руководителя практики <b>3 уровень.</b> Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач <b>4 уровень.</b> Проявляет творчество, инициативу при поиске необходимой информации, эффективно использует ее в работе
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<b>1 уровень.</b> Не умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности <b>2 уровень.</b> Применяет информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности только под руководством руководителя практики <b>3 уровень.</b> Умеет использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности <b>4 уровень.</b> Свободно владеет информационно-коммуникационными технологиями и использует их в работе
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<b>1 уровень.</b> Не умеет работать в коллективе и команде, общаться с коллегами, руководителем практики <b>2 уровень.</b> Недостаточно активен при работе в команде, постоянно требуется поддержка руководителя практики <b>3 уровень.</b> Активно работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководителем практики <b>4 уровень.</b> Активно работает в команде, свободно и эффективно общается с коллегами и руководителем практики, проявляет лидерские качества

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	Работа имеет грамотно изложенную теоретическую главу, вторая глава	Работа имеет теоретическую главу, вторая глава базируется на практическом	Работа не отвечает действующим государственным стандартам и

	<p>содержит глубокий анализ с использованием материалов конкретного предприятия и широкого спектра разнообразных источников, содержит обоснованные предложения и рекомендации, имеющие практическую значимость. Написана грамотным литературным языком, научно-справочный аппарат и оформление полностью соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.</p>	<p>содержит достаточно подробный анализ и критический разбор практической деятельности, последовательное изложение материала, однако предложения и рекомендации недостаточно аргументированы, не полностью проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы есть отдельные погрешности, не имеющие принципиального характера, научно-справочный аппарат и оформление в основном соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям.</p>	<p>материале, однако в ней просматривается непоследовательность изложения, проведенное исследование содержит поверхностный анализ, предложения и рекомендации неконкретны и слабо аргументированы, недостаточно проанализированы источники информации. В литературном стиле и оформлении работы имеются погрешности, научно-справочный аппарат и оформление недостаточно соответствуют действующим государственным стандартам и методическим указаниям,</p>	<p>методическим указаниям, не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических указаниях, не имеет выводов либо они носят декларативный характер.</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. Темы курсовых работ по ПМ.03. Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

№ п/п	Тема	Состав общих и профессиональных компетенций отражаемых в работе
1.	Использование нетрадиционного растительного сырья в производстве мясных продуктов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
2.	Разработка рубленых полуфабрикатов на основе субпродуктов птицы с повышенным содержанием витаминов группы В и железа	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
3.	Исследование возможности расширения ассортимента мясных продуктов на основе рационального использования баранины	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
4.	Разработка мясного продукта с растительными волокнами для питания людей с заболеванием ЖКТ	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
5.	Применение деминерализованной молочной сыворотки в технологии производства колбасных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
6.	Совершенствование технологии посола для производства изделий из баранины	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
7.	Технология производства быстрозамороженных мясорастительных рубленых готовых изделий повышенной пищевой ценности	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
8.	Разработка рецептуры колбасок для жарки с использованием крупных наполнителей	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
9.	Разработка рецептуры комбинированных мясных полуфабрикатов с использованием цельнозерновой смеси	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
10.	Совершенствование технологии производства мясoproдуктов с использованием биологически активных добавок растительного происхождения	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
11.	Совершенствование технологии производства комбинированных вареных колбасных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
12.	Разработка технологии производства полуфабрикатов фитнес линии	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
13.	Сравнительный анализ химического состава различных видов мясного сырья	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
14.	Разработка рецептуры и технологии производства вареных колбас, обогащенных растительным сырьем	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
15.	Использование пищевой добавки из скорлупы перепелиных яиц для создания паштета функциональной направленности;	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
16.	Разработка технологии мясного паштета, обогащенного фасолью	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
17.	Использование рисовой и льняной муки в производстве полуфабрикатов функциональной направленности	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
18.	Разработка рецептуры и технологии мясных полуфабрикатов в тесте с использованием рыжикового масла и амарантовой муки	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
19.	Разработка рецептуры и технологии обогащенных мясных продуктов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
20.	Разработка технологии и рецептуры мясного паштета с улучшенным жирнокислотным составом	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
21.	Разработка технологии мясных изделий с использованием злаковых культур	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
22.	Разработка мясных продуктов для геродиетического питания	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
23.	Разработка рецептуры снеков из мяса индейки с растительными обсыпками из семян	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
24.	Разработка способа обогащения полуфабрикатов микронутриентами	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4

25.	Разработка рецептуры и технологии производства сосисок для рациона беременных и кормящих женщин	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
26.	Разработка рецептуры и совершенствование технологии переработки баранины в получении диетических продуктов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
27.	Применение технологических добавок в технологии производства рубленых полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
28.	Особенности термической обработки колбасных и копченых изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
29.	Применение функциональных добавок в технологии производства вареных колбас	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
30.	Разработка технологии производства полуфабриката для функционального питания	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
31.	Разработка технологии производства полуфабриката быстрозамороженного	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
32.	Использования мяса кроликов для производства порционных полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
33.	Роль ферментных добавок при производстве сырокопченых колбас	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
34.	Организация производства колбасных изделий с использованием высокотехнологичного оборудования	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
35.	Использования мяса индейки при производстве натуральных полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
36.	Технология производства вареных колбас	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
37.	Использования мяса индейки при производстве порционных полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
38.	Использования перепелов для производства натуральных полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
39.	Использования перепелов для производства порционных полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
40.	Использования мяса кроликов для производства гарнирных мясных полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
41.	Использования мяса кроликов для производства натуральных мясных полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
42.	Сравнительная характеристика мясного сырья для производства продуктов детского питания	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
43.	Использования мяса кроликов для производства порционных мясных полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
44.	Интенсификация технологии сырокопченых колбас	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
45.	Роль фосфатов при производстве вареных колбас	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
46.	Влияние кровепродуктов на качество вареных колбас	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
47.	Применение кровяной сыворотки при производстве рубленых полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
48.	Применение мяса птицы при производстве сосисок и сарделек	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
49.	Преимущества использования парного мяса при производстве вареных колбас	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
50.	Примечание (номер варианта, перечень заданий, тема КР/КП и т.п.)	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
51.	Рациональное использование сырья для производства деликатесных продуктов из свинины	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
52.	Использование нетрадиционного сырья для производства деликатесных продуктов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
53.	Рациональное использование сырья для производства деликатесных продуктов из баранины	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4

54.	Использования тыквы в производстве рубленых полуфабрикатов для функционального питания	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
55.	Использования кабачков в производстве рубленых полуфабрикатов для функционального питания	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
56.	Особенности изготовления колбас для жарки	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
57.	Использование новых упаковочных материалов для производства полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
58.	Определение качества колбасных изделий физико-химическими и органолептическими методами исследований	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
59.	Влияние натуральных колбасных оболочек на качество вареных колбасных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
60.	Особенности изготовления зельцев	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
61.	Использование новых упаковочных материалов для производства колбасных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
62.	Применение мяса лосей для производства колбасных изделий и полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
63.	Классификация коптильного дыма и коптильных препаратов для мясопродуктов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
64.	Применение различных консервантов с целью увеличения сроков хранения колбасных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
65.	Специфика технологии производства ферментированных колбасных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
66.	Сравнительный анализ способов производства ливерных колбасных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
67.	Сроки годности колбасных изделий и копченостей, методы продления сроков годности	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
68.	Применение мяса кабанов для производства колбасных изделий и полуфабрикатов	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
69.	Применение соевых белков в качестве источника белка в производстве вареных колбас	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
70.	Особенности изготовления купат	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
71.	Особенности производства колбасных изделий из мяса конины	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
72.	Использование сырья для производства деликатесных продуктов из говядины	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
73.	Использование мяса птицы механической обвалки (ММД) при изготовлении вареных колбасных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
74.	Использование полимерных колбасных оболочек (достоинства и недостатки) при производстве колбасных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4
75.	Влияние посола на качество деликатесных изделий	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4

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

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

**КУРСОВАЯ РАБОТА**

Тема: \_\_\_\_\_

ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Специальность 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов

Руководитель курсовой работы  
Фамилия Имя Отчество  
Обучающийся Фамилия  
Имя Отчество  
Курс \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_  
Работа защищена  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
с оценкой \_\_\_\_\_

Саратов 2020



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 ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов**

**специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов**

**Тема:**.....

**Исходные данные к работе:**

тема, ГОСТы

---

Перечень подлежащих к разработке вопросов:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

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

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

**Срок сдачи обучающимся законченной работы** «\_\_» \_\_ 20\_\_ г.

**Исполнитель обучающийся группы** \_\_\_\_\_

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

**Содержание**

Введение	3
Раздел 1	5
1.1	6
1.2	7
1.3	8
Раздел 2	10
2.1	11
2.2	12
2.3	13
2.4	14
Заключение	25
Список используемых источников	28
Приложения	30

**Список используемых 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. - Interactive ed. ... 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/>;

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**Саратовский государственный аграрный университет**  
**имени Н.И. Вавилова**  
**Финансово-технологический колледж**

**РЕЦЕНЗИЯ НА КУРСОВУЮ РАБОТУ**

Обучающегося \_\_\_\_\_

ФИО

группы \_\_\_\_\_, специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов  
по профессиональному модулю ПМ.03 Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов

Тема курсовой работы: \_\_\_\_\_

Руководитель \_\_\_\_\_

**1. Оценка актуальности, значимости темы, рациональности структуры работы и ее соответствия теме:** обучающийся приводит аргументы в защиту проблематики выбранной темы исследования.

Работа выполнена на актуальную тему. *(каждый руководитель описывает актуальность, применительно к теме курсовой работы)*

**2. Оценка степени раскрытия темы, выполнения цели, задания, отношение обучающегося к сбору материала и подготовке работы, уровня освоения общих компетенций обучающегося:** работа носит прикладной характер, тема раскрыта полностью, цель и задачи достигнуты.

**В ходе написания курсовой работы обучающийся освоил общие компетенции:**

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями 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.

Во второй главе представлена аналитическая работа по заданной теме. *(у каждого свое)*

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

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

ПК 3.1. Контролировать качество сырья, вспомогательных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве колбасных и копченых изделий с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 3.2. Вести технологические процессы производства колбасных изделий с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 3.3. Вести технологические процессы производства копченых изделий и полуфабрикатов с \_\_\_\_\_ уровнем освоения;

ПК 3.4. Обеспечивать работу технологического оборудования для производства колбасных изделий и полуфабрикатов 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 \_\_\_\_\_

Ф.И.О.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.