

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 25.07.2023 12:22:38
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

1

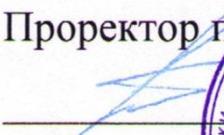
МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе


О.Г. Локтионова
« Ю » 2022 г.



СЫРЬЕ И НОВЫЕ СЫРЬЕВЫЕ КОМПОНЕНТЫ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Методические указания по выполнению курсовой работы для студентов
направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного
сырья»

УДК 664.665

Составители: М.А. Заикина

Рецензент

Кандидат химических наук, доцент *А.Е. Ковалева*

Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий : методические указания по выполнению курсовой работы /Юго-Зап. гос. ун-т; сост. М.А. Заикина. Курск, 2022. 25 с.: Библиогр.: 23 - 24 с.

Приводится перечень тем курсовых работ, содержание работы, порядок ее выполнения, правила оформления, рекомендуемая литература.

Предназначены для студентов направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» заочной формы обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать . Формат 60x84 1/16.
Усл.печ.л. 1,45 . Уч.- изд. л. 1,32. Тираж . Заказ .Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040 Курск, ул.50 лет Октября, 94.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | | |
|------|--|----|
| 1 | Общие требования к выполнению курсовой работы | 4 |
| 1.1 | Выбор темы курсовой работы | 4 |
| 1.2 | Руководство курсовой работой | 6 |
| 2 | Примерный перечень тем курсовой работы | 6 |
| 3 | Структура и содержание отдельных разделов курсовой работ | 8 |
| 3.1 | Структура курсовой работы | 8 |
| 3.2 | Титульный лист | 9 |
| 3.3 | Задание на курсовую работу | 9 |
| 3.4 | Реферат | 10 |
| 3.5 | Содержание | 10 |
| 3.6 | Введение | 11 |
| 3.7 | Общее содержание разделов | 12 |
| 3.8 | Заключение | 13 |
| 3.9 | Список использованных источников | 14 |
| 3.10 | Приложения | 14 |
| 4 | Правила оформления курсовой работы | 14 |
| 4.1 | Оформление текста | 14 |
| 4.2 | Оформление таблиц, иллюстраций, формул | 16 |
| 4.3 | Оформление списка использованных источников | 19 |
| 4.4 | Оформление приложений | 20 |
| 5 | Порядок сдачи и защиты курсовой работы | 20 |
| 6 | Критерии оценки курсовой работы | 21 |
| | Список рекомендательной литературы | 23 |
| | Приложения | 25 |

1 Общие требования к выполнению курсовой работы

1.1 Выбор темы курсовой работы

Выполнение курсовой работы по дисциплине «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» предусмотрено в соответствии с учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Целью курсовой работы является углубление и закрепление знаний, умений, навыков и компетенций, приобретенных обучающимися при изучении дисциплины «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий», путем применения их к решению поставленной задачи по данной дисциплине, а также оценка уровня их сформированности.

Основными задачами при выполнении курсовой работы являются:

- закрепление, углубление и систематизация полученных знаний и выработка умения самостоятельно применять их к решению конкретных задач;
- приобретение и подтверждение наличия навыков исследовательской и расчетной работы;
- закрепление навыков работы с компьютерной и офисной техникой, использования современных информационных технологий при расчете химического состава блюда и пищевой ценности;
- формирование компетенций закрепленных за дисциплиной, и подтверждение владения ими;
- воспитание чувства ответственности за принимаемое решение;
- развитие навыков работы с учебной, научной и справочной литературой, нормативно-правовой документацией, периодической печатью, стандартами, и т.п.;
- овладение навыками грамотного, ясного и сжатого изложения результатов работы и аргументированной защиты принятых решений и сделанных выводов;
- формирование научного мировоззрения;
- приобретение навыков регулярной и ритмичной работы, развитие самостоятельности и инициативы, воспитание сознательного и творческого отношения к труду.

В работе студент должен показать умение самостоятельно работать с нормативно-технической, законодательной, учебной и научной литературой владеть навыками оформления научных работ, логически мыслить и обосновывать выводы и предложения. В процессе сбора и обработки информации студент должен показать умение анализировать необходимость сырья, как основного так и дополнительного, осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, умение рассчитывать пищевую ценность нетрадиционного сырья.

Настоящие методические указания разработаны для оказания помощи студентам в выборе темы курсовой работы и мобилизации их знаний, умений в сборе и разработке ее материала, правильном оформлении и успешной защите. Представлены разделы, в которых излагаются тематика курсовых работ, методические указания по оформлению всей работы, порядок ее сдачи и защиты.

Курсовая работа по дисциплине «Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» выполняется с использованием нормативно-технической документации и опыта предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья. В последующем материал курсовой работы может использоваться для написания выпускной квалификационной работы.

Изложение материала должно сопровождаться рисунками, таблицами, приложениями.

Процесс подготовки и защиты курсовой работы включает следующие этапы:

- выбор темы работы;
- составление плана работы;
- подбор литературы и изучение вопросов темы по этим источникам;
- подбор практического материала по теме работы;
- оформление курсовой работы;
- сдача на проверку;
- защита курсовой работы.

Выбор темы курсовой работы осуществляется из числа тем, предложенных кафедрой (см. раздел 2).

Студент может предложить свою тему с обоснованием ее актуальности и целесообразности.

В этом случае выбранная тема согласовывается с преподавателем кафедры с целью недопущения повторных работ. После согласования студент пишет заявление на кафедру о закреплении за ним темы курсовой работы.

1.2 Руководство курсовой работой

Руководителем курсовой работы может быть преподаватель, ведущий данный курс, а также специалисты из числа профессорско-преподавательского состава кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров или высококвалифицированные работники предприятий, имеющие высшее образование и большой практический опыт работы.

Руководитель курсовой работы:

- разрабатывает задание на выполнение курсовой работы и выдает его студенту;
- оказывает помощь студенту в составлении плана и календарного графика выполнения работы;
- консультирует и направляет студента по вопросам сбора и обобщения материалов, анализа, обработки собранных материалов и результатов исследований, по формулировке выводов и предложений, оформлению курсовой работы, ее подготовке к защите;
- проверяет качество выполнения отдельных разделов и работы в целом;
- контролирует ход и своевременность выполнения задания;
- периодически информирует кафедру о выполнении студентом календарного графика работы, определяет степень готовности работы;
- проверяет содержание курсовой работы, обоснованность ее выводов и предложений, правильность оформления и, при согласии с содержанием работы и ее оформлением, подписывает титульный лист.

Студент отчитывается перед руководителем о ходе выполнения работы по графику, предусмотренному заданием, но не реже одного раза в месяц (заочная форма обучения).

Курсовая работа должна быть сдана на проверку руководителю не позднее, чем за неделю до установленных сроков защиты.

2 Примерный перечень тем курсовой работы

1. Сырье и новые сырьевые компоненты, применяемые в технологии инновационных кондитерских изделий
2. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, применяемых в технологии хлеба функционального назначения
3. Сырье и нетрадиционные сырьевые компоненты, используемые в технологии приготовления пшенично – ржаного хлеба
4. Анализ сырья и нетрадиционных сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржано – пшеничного хлеба
5. Сырье и новые сырьевые компоненты, используемые в технологии приготовления мучных кондитерских изделиях с заменителями сахара
6. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов, используемых в технологии приготовления ржаного хлеба с нетрадиционными заквасками
7. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба деликатесного
8. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре хлеба «Минский»
9. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре зерновых макаронных изделий
10. Сырье и новые сырьевые компоненты в рецептуре батона простого из пшеничной муки 1-го и 2-го сортов
11. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии пастилы
12. Основное и дополнительное сырье для производства булочки «Бельцкая» из пшеничной муки 1-го сорта
13. Основное и дополнительно сырье при производстве булочек (куклид) соленые из пшеничной муки высшего сорта
14. Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий
15. Основное и дополнительно сырье при производстве цельнозернового хлеба
16. Нетрадиционные виды сырья для производства мармелада
17. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии производства ржаного заварного хлеба
18. Сырье и сырьевые компоненты при производстве печенья на сорбите
19. Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии

безглютенового хлеба

20. Основное и дополнительно сырье при производстве шоколадных конфет с начинкой.

3 Структура и содержание отдельных разделов курсовой работы

3.1 Структура курсовой работы

Выбрав тему, студент самостоятельно разрабатывает план, подбирает литературу по теме, согласовывает их с преподавателем.

Структурными элементами курсовой работы являются:

1. Титульный лист.
2. Бланк задания.
3. Реферат.
4. Содержание.
5. Введение.
6. Раздел 1. Теоретическая часть (обзор литературы).
7. Раздел 2. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов в технологии производства продукта.
8. Заключение. (выводы и предложения)
9. Список использованных источников.
10. Приложения.

Основными требованиями к курсовой работе являются:

- четкость, логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения результатов экспериментальных исследований, их анализа и теоретических положений;
- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.

Рекомендуемый объем курсовой работы – 30-35 страниц без учета приложений.

Содержание курсовой работы должно соответствовать названию темы.

Курсовая работа считается выполненной в полном объеме, если в ней отражены все проблемы и вопросы, предусмотренные заданием на ее выполнение.

Каждый структурный элемент следует начинать с нового листа. Название структурного элемента в виде заголовка записывают с абзацного отступа и размещают после порядкового номера, печатают прописной буквы, полужирным шрифтом, не подчеркивая, без точки в конце.

3.2 Титульный лист

Титульный лист курсовой работы представляет собой бланк установленного образца, является первой страницей и служит источником информации, необходимой для регистрации и проверки. Он должен содержать следующие реквизиты:

- Минобрнауки России;
- Юго-Западный государственный университет
- кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»;
- название темы курсовой работы;
- данные о студенте, выполнившим работу (Ф.И.О., группа);
- данные о научном руководителе (Ф.И.О., ученая степень, звание, занимаемая должность);
- данные о председателе и членах комиссии (Ф.И.О., ученая степень, звание, занимаемая должность);
- год выполнения работы.

Бланк титульного листа:

[https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanki/Курсовая%20работа%20\(проект\).doc](https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanki/Курсовая%20работа%20(проект).doc)

3.3 Задание на курсовую работу

После выбора темы курсовой работы студент вместе с руководителем обсуждает структуру и содержание отдельных вопросов курсовой работы. После обсуждения руководитель составляет и выдает студенту задание, в котором предусматривается и календарный план написания работы.

Задание, подписанное студентом и руководителем, не включается в общую нумерацию страниц работы и располагается непосредственно за титульным листом.

[https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanki/Задание%20на%20КР\(КП\)%20.doc](https://www.swsu.ru/structura/umu/training_division/blanki/Задание%20на%20КР(КП)%20.doc)

3.4 Реферат

Реферат представляет собой краткое изложение курсовой работы. Реферат размещается на отдельном листе (странице). Объем реферата не должен превышать одной страницы. В качестве заголовка записывается слово «Реферат».

Реферат должен содержать:

- сведения об объеме курсовой работы (количестве страниц), количестве иллюстраций, таблиц, приложений, использованных источниках, графическом материале;

- перечень ключевых слов. Перечень ключевых слов должен включать от 5 до 15 слов или словосочетаний, которые в наибольшей мере характеризуют содержание курсовой работы и обеспечивают возможность информационного поиска. Ключевые слова приводятся в именительном падеже и записываются строчными буквами основного шрифта в строку через запятую.

- объект исследования или разработки;

- цель работы;

- метод или методология проведения работы (исследования), аппаратура;

- полученные результаты и их новизна, основные конструктивные и технологические характеристики;

Изложение материала в реферате должно быть кратким, точным и соответствовать требованиям ГОСТ 7.9. Сложных грамматических оборотов следует избегать.

3.5 Содержание

Содержание, оформленное на отдельной странице, отражается последовательность составных частей курсовой работы: введение, название разделов и подразделов, заключение, список использованных источников, приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы.

Содержание включается в общую нумерацию страниц работы и является четвертой страницей.

Образец оформления листа «Содержание» приведен в приложении А.

3.6 Введение

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы, освещается степень разработанности данной проблемы в литературе. Перечисляются авторы и важнейшие положения их работ, имеющие прямое отношение к теме курсовой работы. Также указывается цель и определяются задачи выполнения курсовой работы, которые предстоит решать в соответствии с целью. Задачи следует формулировать четко: изучить, описать, оценить, установить, исследовать, выявить и т.д. Описываются методы научного исследования, используемые в работе для достижения поставленной цели.

Применяемые методы подразделяются на три группы: теоретические, эмпирические и практические.

Теоретические методы – методы, основанные на познавательных действиях и/или операциях в целях познания и/или исследования действительности. К ним относятся анализ (разложение предмета на составные части), синтез (соединение полученных при анализе частей в нечто целое), сравнение, диагностика, прогнозирование, планирование, систематизация (классификация) и др.

Эмпирические методы – методы, основанные на познавательных операциях с использованием средств измерений (технических устройств или органов чувств) для определения действительных значений характеристик исследуемых объектов. Данные методы включают как методы-операции (измерительные, органолептические, экспертные, социологические и др.), так и методы-действия (обследование, мониторинг и др.).

Практические методы – методы, основанные на технологических действиях и операциях, предназначенных для определения характеристик блюда (качества, количества) Практические методы включают технологические методы-действия, а также методы-операции – оценка качества и измерение показателей. Следует отметить, что практические методы оценки качества и измерения количества базируются на таких экспериментальных методах, как измерительные, органолептические и регистрационные (например, определение видов и количества ингредиентов, дефектов и т.д.).

Введение составляет 1,5-2 страницы.

3.7 Общее содержание разделов

Текст курсовой работы должен быть выполнен академическим языком и изложен от первого лица множественного числа. В тексте должны присутствовать специальные слова, указывающие на: последовательность развития мысли (вначале, прежде всего, во-первых, значит и др.), противоречивые отношения (однако, тем не менее), причинно-следственные отношения (следовательно, поэтому, вследствие этого), итог, вывод (таким образом, в заключение отметим, все сказанное позволяет сделать вывод...).

Раздел 1. Теоретическая часть (Теоретические аспекты производства продукта) представляет собой текст, содержащий систематизированную информацию сводного характера по изучаемому вопросу на основе реферирования некоторого количества специально отобранных первичных документов. По тексту должны быть ссылки на использованную литературу. В обзоре следует показать современное состояние изучаемого вопроса, т.е. степень его изученности. Из анализа литературы должно быть ясно, что по изучаемому вопросу известно вполне достоверно, что сомнительно или спорно.

В обзоре целесообразно привести характеристику основного и дополнительного сырья, используемого в технологии, а так же влияние сырья и новых сырьевых компонентов на технологию производства.

По обзору литературы можно судить об уровне подготовки и общей культуре исследователя.

При написании обзора литературы не следует увлекаться переписыванием текста из отдельных источников. Приводимый материал следует представлять своими словами. Литературный обзор на основе одного источника не допускается. Объем первой главы должен быть не больше 25% от общего объема работы.

Раздел 2. Анализ сырья и новых сырьевых компонентов в технологии производства изделия.

В данном разделе курсовой работы рассматриваются вопросы, раскрывающие тему исследования. Эти вопросы должны обсуждаться и анализироваться на основе конкретных данных, полученных студентом, а также на материалах, собранных при изучении дисциплины, в научно-исследовательских и других организациях. Для получения конкретных

данных и решения поставленных вопросов при подготовке данного раздела работы:

- исследуются потребительские и другие свойства изучаемых видов сырья;
- изучаются изменения свойств товаров и материалов в процессе хранения;
- определяются свойства нового сырья;
- рассматриваются вопросы комплексной оценки качества и уровня качества товаров.

При составлении этого раздела следует кратко описать объект исследования, дать его характеристику и провести анализ его деятельности, а также конкретно исследовать поставленную проблему. В процессе проведения исследований необходимо соблюдать все требования, обеспечивающие объективность и достоверность получаемых результатов, а именно, осуществлять правильный выбор методов отбора и подготовки образцов, условий их испытаний, количества опытов, способов обработки результатов исследований с использованием компьютерной техники и др.

Все результаты экспериментов и наблюдений должны фиксироваться. Записи следует вести аккуратно, подробно, систематически и последовательно фиксируя результаты каждого испытания.

В этом разделе в текстовом виде и таблицах должны быть представлены все известные сведения об объекте исследования — товаре, материале, веществе, его свойствах, внешнем виде, технологии получения, технических и других параметрах

3.8 Заключение

В заключении подводятся итоги работы. Формулируются основные выводы по результатам исследования, которые должны соответствовать задачам, поставленным во введении. Заключение должно содержать краткую трактовку полученных результатов, их значимость.

Заключение по работе состоит из двух частей: выводов и предложений. При работе над ними следует руководствоваться следующими рекомендациями:

1. Выводы должны основываться только на результатах проделанной студентом работы.

2. Выводы целесообразно делать последовательно, так же, как излагался материал в работе.

3. Рекомендуется делать 5-6 наиболее важных выводов по работе в форме кратких тезисов.

4. Выводы должны быть четкими и аргументированными.

Предложения должны вытекать из выводов, быть конкретными и адресными.

Общий объем раздела «Заключение» - 1-1,5 страницы.

3.9 Список использованных источников

В список использованных источников включается учебная и научная литература отечественных и зарубежных авторов, материалы периодической печати, законодательные акты, нормативно-справочные документы.

Список использованных источников должен содержать не менее 15 наименований.

3.10 Приложения

В приложениях помещают материалы справочного или вспомогательного характера. Это могут быть большие таблицы, акты заключение экспертов, технологические карты, схемы и другие документы. Приложения необходимо располагать в порядке появления ссылок в тексте разделов и нумеровать последовательно.

4 Правила оформления курсовой работы

4.1 Оформление текста

Курсовая работа представляется к защите в виде печатного текста (компьютерный набор).

Оформление текстовой части курсовой работы осуществляется с учётом ГОСТ 2.105, ГОСТ 7.32 и следующих требований:

- текст документа набирается на компьютере в формате .rtf или .doc и печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210×297);

- шрифт – Times New Roman (стиль «Обычный»). Цвет шрифта – чёрный, размер шрифта – 14. Межстрочный интервал полуторный. Выравнивание текста – по ширине.

- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту документа и составлять 1,25 см;

- размеры полей: левое — 30 мм, правое — 15 мм, верхнее и нижнее — 20 мм.

В тексте не допускается:

- применять произвольные словообразования;

- применять индексы стандартов (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ и т.п.), технических условий (ТУ) и других документов без регистрационного номера;

- использовать в тексте математические знаки и знаки № (номер), % (процент) без числовых значений.

- применять сокращения слов в тексте, под иллюстрациями, в заголовках, названиях таблиц, рисунков кроме установленных правилами русской орфографии.

Каждый раздел курсовой работы рекомендуется начинать с нового листа (страницы).

Нумерация структурных элементов курсовой работы в содержании осуществляется арабскими цифрами без точек, их наименования записываются строчными буквами шрифтом основного текста, начиная с первой прописной буквы. Точки в заголовках не ставятся. Если заголовок состоит из двух или более предложений, между ними ставится точка. Отточие в пробелах между заголовками и номерами страниц не ставится. Номер страницы указывается цифрой без буквенных символов и точек.

Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце, прописными буквами, не подчеркивая. Каждый структурный элемент и каждый раздел начинают с новой страницы **(РЕФЕРАТ, СОДЕРЖАНИЕ, ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ, СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)**.

Пример:

ВВЕДЕНИЕ

Разделы и подразделы должны иметь заголовки. Заголовки разделов и подразделов следует начинать с абзацного отступа и размещать после порядкового номера, печатать с прописной буквы, полужирным шрифтом, не подчеркивать, без точки в конце. Заголовок раздела (подраздела) должен быть отделен от основного текста раздела и от текста предыдущего раздела (подраздела) одинарным междустрочным интервалом 8 мм (1 пустая строка основного текста 14 pt).

Пример:

2 Анализ сырья и новых сырьевых компонентов в технологии производства изделия

2.1 Подготовка сырья для производства хлеба функционального назначения

Подразделы, пункты размещают в сплошном тексте, т.е. без вынесения на отдельные листы (страницы).

Переносы слов в заголовках не допускаются.

Нумерация страниц должна быть сквозной по всем документам, подшиваемым в пояснительную записку. Первой страницей является титульный лист, задание, лист «Содержание» и т.д.

Номера страниц проставляются в правом нижнем углу листа, начиная со второй страницы введения, приложения должны иметь общую с остальной частью курсовой работы сквозную нумерацию страниц

4.2 Оформление таблиц, иллюстраций, формул

Иллюстрации, таблицы, графики, рисунки, фотографии, схемы могут располагаться как в основном тексте курсовой работы, так и в приложениях. Они размещаются в работе непосредственно после текста, в котором упоминаются впервые, или на следующей странице. На все

иллюстрации, таблицы, графики, рисунки, фотографии, схемы, формулы должны быть ссылки в курсовой работе.

Таблицы применяют для лучшей наглядности и удобства сравнения показателей. Слева над таблицей размещают слово «Таблица», выполненное строчными буквами (кроме первой прописной), без подчеркивания, и ее номер. При этом точку после номера таблицы не ставят. Для уточнения содержания таблицы приводят ее название, которое записывают с прописной буквы (остальные строчные), над таблицей слева, без абзацного отступа в одну строку с ее номером через тире. Точку после наименования таблицы не ставят. Если формат таблицы превышает А4, то ее размещают в приложении. Допускается помещать таблицу вдоль длинной стороны листа документа.

Таблицы, за исключением приведенных в приложении, нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему тексту «Таблица 1» или «Таблица А.1», если она приведена в приложении. Таблица каждого приложения обозначается отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения и разделяя их точкой.

В случае переноса части таблицы на следующую страницу слово «Таблица» не пишут, а обозначают «Продолжение таблицы 2» с повторением ее «шапки».

Таблицу с большим количеством вертикальных граф допускается делить на части и помещать одну часть под другой в пределах одной страницы. Если строки и графы таблицы выходят за формат страницы, то в первом случае в каждой части таблицы повторяется «шапка», во втором случае – «боковик» (крайний левый столбик, в котором располагаются заголовки).

Если повторяющийся в разных строках графы таблицы текст состоит из одного слова, то его после первого написания допускается заменять кавычками; если из двух и более слов, то при первом повторении его заменяют словами «То же», а далее — кавычками. Ставить кавычки вместо повторяющихся цифр, марок, знаков, математических и химических символов не допускается. Если цифровые или иные данные в какой-либо строке таблицы не приводят, то в ней ставят прочерк.

Включать в таблицу графу «№ п/п» не рекомендуется.

Иллюстрации (рисунки, графики, диаграммы, схемы) следует

располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице. Иллюстрации выполняются посредством использования компьютерной печати, допускается и в цветном исполнении.

Нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему тексту за исключением иллюстрации приложения. Иллюстрации могут иметь наименование и пояснительные данные. Слово «Рисунок», написанное полностью без сокращения, его номер и наименование помещают ниже изображения и пояснительных данных симметрично иллюстрации.

Уравнения и формулы следует выделять из текста в отдельную строку.

Пояснение значений символов и числовых коэффициентов следует приводить непосредственно под формулой в той же последовательности, в которой они даны в формуле.

Первая строка такой расшифровки должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него, например:

Плотность в килограммах на кубический метр вычисляют по формуле

$$\rho = m/V, \quad (1)$$

где ρ – плотность, кг/м³;

m – масса образца, кг;

V – объем образца, м³.

Формулы в отчете следует нумеровать порядковой нумерацией в пределах всей курсовой работы арабскими цифрами в круглых скобках в крайнем правом положении на строке.

Формулы, помещаемые в приложениях, должны нумероваться отдельной нумерацией арабскими цифрами в пределах каждого приложения с добавлением перед каждой цифрой обозначения приложения.

Порядок изложения в курсовой работе математических уравнений такой же, как и формул.

Перенос слов в заголовках разделов, подразделов, в наименованиях таблиц, в названиях рисунков не допускается.

4.3 Оформление списка использованных источников

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении курсовой работы.

По ГОСТ 7.32 нумерация ссылок ведется арабскими цифрами в порядке приведения ссылок в тексте независимо от деления на разделы. Сведения об источниках приводятся в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1, сведения об электронных источниках – ГОСТ 7.82.

В список следует включать только ту литературу, которая была фактически использована при выполнении курсовой работы. При ссылке в тексте на использованные источники следует приводить их номера, заключенные в квадратные скобки, например: [12] или [11, 15-17].

По каждому использованному источнику должна быть полная информация.

Способ представления того или иного источника различен для разных видов источников и зависит от вида публикации или документа (статья, книга, ГОСТ, патент и др.), количества авторов и т. п.

Наименование книги, статьи, журнала или сборника, в котором опубликован цитируемый материал, а также издательства, в котором издана книга или сборник, в списке литературы указываются без кавычек.

Ниже представлены примеры написания различных информационных источников.

1. ГОСТ Р 517721–2001. Аппаратура радиоэлектронная бытовая. Входные и выходные параметры и типы соединений. Технические требования [Текст]. – Введ. 2002–01–01. – М. : Изд-во стандартов, 2001. – IV, 27 с. : ил. ; 29 см.

2. Авроров, В. А. Традиционные народные технологии приготовления пищи из натуральных продуктов [Текст] : учебное пособие / В. А. Авроров, Н. В. Моряхина, Н. Д. Тутов. - Старый Оскол : ТНТ, 2012. - 288 с.

1. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Т. С. Элиарова и др. ; под ред. А. С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. - Режим доступа: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162>

4. Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК7 Н 04 В 1/38, Н 04 J 13/00. Приемопередающее устройство [Текст] / Чугаева В. И. ; заявитель

и патентообладатель Воронеж. науч.-ислед. ин-т связи. – № 2000131736/09 ; заявл. 18.12.00 ; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). – 3 с. : ил.

Журнал

Общепит бизнес и искусство [Текст] : информ.-аналит. журн. / учредитель ООО «Панорама». – М. : Панорама, 2001, № 1–3. С.45-46.

4.4 Оформление приложений

Приложения обозначают прописными буквами русского алфавита, начиная с «А» (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ъ), которые приводят после слова «Приложение». В случае полного использования букв русского алфавита приложения обозначают арабскими цифрами. Если в документе одно приложение, то ему присваивают обозначение «А». Каждое приложение начинают с новой страницы (листа). При этом в верхней части страницы, посередине, приводят и выделяют полужирным шрифтом Times New Roman №14 слово «Приложение», записанное строчными буквами с первой прописной, и обозначение приложения. Приложения должны иметь общую с основной частью документа сквозную нумерацию страниц.

Каждое приложение имеет тематический заголовок. Приводят отдельной строкой заголовок, которой располагают симметрично относительно текста, печатают строчными буквами с первой прописной и выделяют полужирным шрифтом.

Рисунки, таблицы, формулы, помещаемые в приложении, нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого приложения, например: «..рисунок Б.5..».

В тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

Все приложения должны быть перечислены в содержании с указанием их буквенных обозначений и заголовков.

Приложения приводятся после списка использованных источников.

5 Порядок сдачи и защиты курсовой работы

Завершив курсовую работу, студент должен поставить свою подпись и дату завершения работы.

Студенты сдают работы на кафедру ответственному за делопроизводство, который производит регистрацию и передает преподавателю для проверки.

Во время защиты студент излагает важнейшие положения и выводы своей работы, затем отвечает на вопросы, задаваемые членами комиссии по защите.

По результатам защиты студенту ставится оценка за курсовую работу.

6 Критерии оценки курсовой работы

Критерии оценки курсовой работы делятся на три основные группы:

Формальные критерии (от 0 до 30 баллов):

- оформление титульного листа, оглавления, заголовков разделов и параграфов, текста;
- оформление списка использованных источников;
- применение иллюстративного материала;
- оформление таблиц, рисунков, приложений;
- оформление ссылок на использованные литературные источники;
- грамматика, пунктуация, шрифтовое оформление работы;
- соблюдение графика подготовки и сроков защиты работы.

Содержательные критерии (от 0 до 50 баллов):

- актуальность темы;
- соответствие работы выбранной теме;
- выбор цели и постановка задач;
- структура работы, сбалансированность разделов;
- степень новизны использованных литературных источников;
- наличие элементов новизны, практическая ценность работы;
- степень самостоятельности работы;
- стиль изложения.

Защита (от 0 до 20 баллов):

- раскрытие содержания работы;
- структура и качество доклада;
- ораторское искусство;
- владение профессиональной терминологией;
- использование мультимедийных средств при защите работы;

- качество ответов на вопросы по теме работы.

Дополнительные баллы (от 0 до 20) могут быть получены за:

- представление материалов работы на научных конференциях;
- получение квалифицированной рецензии на работу;
- подготовку публикаций по материалам работы в периодических научных изданиях;
- использование результатов работы в практической деятельности предприятий и организаций и т.д.

СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Бывалец, О. А. Общая технология кондитерского производства [Текст] : учебное пособие / О. А. Бывалец, И. А. Авилова, А. Г. Беляев. - Юго-Зап. гос.ун-т. – Курск : ЮЗГУ, 2016. – 138 с.

2. Мамедова, Т. Д. Сырьё и материалы для потребительских товаров. Учебный модуль 1. Сырье для производства продовольственных товаров : учебное пособие для студентов специальности 080115.65 Таможенное дело / Т. Д. Мамедова. — Владивосток : Владивостокский филиал Российской таможенной академии, 2011. — 188 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=25789> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

3. Бывалец, Оксана Анатольевна. Технология хлебобулочного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для студентов всех форм обучения направления подготовки 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья" / О. А. Бывалец, А. Г. Беляев ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2018. - 115 с. - ISBN 978-5-7681-1319-3 : - Текст : электронный.

4. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства [Текст] : учебник / Л. Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2003. - 416 с. - ISBN 5-93913-032-1 : 143.00 р. - Текст : непосредственный.

5. Темникова, О. Е. Технология хлебопекарных дрожжей : учебное пособие / О. Е. Темникова, П. А. Чалдаев. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2019. — 60 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=111660> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

6. Лобосова, Л. А. Технология отрасли: формирование цвета, вкуса и запаха пищевых продуктов из растительного сырья (теория и практика) : учебное пособие / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. Н. Крутских. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-00032-454-7. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=106455> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.

7. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания. Расчет сырья, полуфабрикатов и готовых блюд / Н. К. Романова, Д. В. Хрундин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 92 с. — ISBN 978-5-7882-1023-0. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=63502> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

8. Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р. С. Омаров, С. Н. Шлыков. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. — 64 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/epd-reader?publicationId=93000> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст: электронный.

Приложение А

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| Введение | 4 |
| 1 Теоретические аспекты производства хлеба | 5 |
| 1.1 Основное и дополнительное сырье в технологии производства хлеба | 5 |
| 1.2 Влияние сырья и новых сырьевых компонентов на технологию производства хлеба функционального назначения | 10 |
| 2 Анализ сырья и новых сырьевых компонентов в технологии производства хлеба функционального назначения | 15 |
| 2.1 Подготовка сырья для производства хлеба функционального назначения | 15 |
| 2.2 Анализ качества сырья и новых сырьевых компонентов, используемых при производстве хлеба функционального назначения | 25 |
| Заключение | 32 |
| Список использованных источников | 33 |
| Приложение А - | 35 |