



МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО НАПИСАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

УДК 641.1 (07)
ББК 36.81р30
Т 38

Рецензент:

Третьякова И.Н. – преподаватель первой категории ГБПОУ СПО
«Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Технология продуктов питания [Текст]: Методические рекомендации по написанию курсовой работы для бакалавров/ сост. А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера» 2021 – 26 с.

ISBN 978-5-93162-525-6

Методические рекомендации по написанию курсовой работы по дисциплине «Технология продуктов питания» разработано для студентов, обучающихся по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность: Производство продовольственных продуктов

ISBN 978-5-93162-525-6

© А.А. Ногина, 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Структура курсовой работы.....	5
Требования к оформлению курсовой работы.....	13
Порядок защиты курсовой работы.....	17
Список используемых источников.....	18
Приложения.....	22

СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

По содержанию курсовая работа носит реферативный характер. По объему курсовая работа должна быть не менее 20-25 страниц печатного текста.

По структуре курсовая работа реферативного характера включает в себя:

Содержание

Введение, в котором раскрывается актуальность и значение темы, формулируется цель работы (1-2 стр.).

Первая теоретическая часть

- 1.1 Характеристика сырья.
- 1.2 Приемы механической и тепловой обработки сырья.
- 1.3 Процессы, происходящие в сырье при тепловой обработке.
- 1.4 Организация работы цеха (в зависимости от темы).

Вторая технологическая часть

- 2.1 Ассортимент блюд.
- 2.2 Технология приготовления блюд.
- 2.3 Расчет себестоимости блюда.
- 2.4 Пищевая ценность блюд и их значение в питании.

Третья часть охрана труда и техника безопасности на ПОП

- 3.1 Общие сведения об охране труда на ПОП
- 3.2 Охрана труда в цехе (в зависимости от темы курсовой работы)
- 3.3 Техника безопасности при работе с оборудованием на ПОП
- 3.4 Требования к личной гигиене работников ПОП

Заключение, в котором содержатся выводы и рекомендации относительно возможностей использования материалов работы.

Список литературы.

Приложения.

Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление. Структура курсовой работы включает:

1. Титульный лист (Приложение 2)
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть
5. Заключение
6. Список библиографических источников
7. Приложения

В содержании курсовой работы указываются названия в виде заголовков, глав или параграфов, наименования всех разделов и подразделов, заключение, список использованной литературы, наименование приложений с указанием номеров страниц, с которых начинаются эти элементы курсовой работы (Приложение 3).

Во введении на 1-2 страницах должны быть определены цель и задачи курсовой работы, которые ставит перед собой студент при ее написании; сформулированы актуальность, объект и предмет исследования, методологическая основа, теоретическая база и структура работы, дается краткая историческая справка (в соответствии с темой). Введение к курсовой работе, как и заключение, рекомендуется писать после полного завершения основной части.

Во-первых, во введении следует обосновать актуальность избранной темы курсовой работы, раскрыть ее теоретическую и практическую значимость, сформулировать цели и задачи работы.

Во-вторых, во введении, а также в той части работы, где рассматривается теоретический аспект данной проблемы, автор должен дать, хотя бы кратко, обзор литературы, изданной по этой теме.

Введение должно подготовить к восприятию основного текста работы. Оно состоит из обязательных элементов, которые необходимо правильно сформулировать. В первом предложении называется тема курсовой работы.

Актуальность исследования (почему это следует изучать?)

Актуальность исследования рассматривается с позиций социальной и практической значимости. В данном пункте необходимо раскрыть суть исследуемой проблемы и показать степень ее проработанности в различных трудах (техников, инженеров, проектировщиков). Здесь же можно перечислить источники информации, используемые для исследования. (Информационная база исследования может быть вынесена в первую главу).

Цель исследования (какой результат будет получен?) Цель должна заключаться в решении исследуемой проблемы путем ее анализа и практической реализации. Цель всегда направлена на объект.

Объект исследования (что будет исследоваться?). Объект предполагает работу с понятиями. В данном пункте дается определение экономическому явлению, на которое направлена исследовательская деятельность. Объектом может быть процесс, структура, хозяйственная деятельность предприятия (организации).

Предмет исследования (как, через что будет идти поиск?) Здесь необходимо дать определение планируемому к исследованию конкретным свойствам объекта или способам изучения экономического явления. Предмет исследования направлен на практическую деятельность и отражается через результаты этих действий.

Задачи исследования (как идти к результату?), пути достижения цели. Задачи соотносятся с гипотезой. Определяются они исходя из целей работы. Формулировки задач необходимо делать как можно более тщательно, поскольку описание их решения должно составить содержание глав и параграфов работы. Как правило, формулируются 3-4 задачи.

Перечень рекомендуемых задач:

1. «На основе теоретического анализа литературы разработать...» (ключевые понятия, технология монтажа или порядок сборки оборудования).
2. «Определить... » (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на объект исследования).

3. «Раскрыть... » (выделить основные условия, факторы, причины, влияющие на предмет исследования).

4. «Разработать... » (средства, условия, формы, программы).

5. «Апробировать...» (что разработали) и дать рекомендации...

Методы исследования (как исследовали?): дается краткое перечисление методов исследования через запятую без обоснования.

Структура работы – это завершающая часть введения (что в итоге в работе представлено).

В завершающей части в назывном порядке перечисляются структурные части работы, например: «Структура работы соответствует логике исследования и включает в себя введение, теоретическую часть, практическую часть, заключение, список литературы, 5 приложений».

Здесь допустимо дать развернутую структуру курсовой работы и кратко изложить содержание глав. (Чаще содержание глав курсовой работы излагается в заключении).

Таким образом, введение должно подготовить к восприятию основного текста работы.

Основная часть курсовой работы состоит из 3 глав, которые могут быть структурированы на параграфы. Название глав не должно совпадать с названием курсовой работы (в противном случае наличие других глав становится излишним), а название параграфов дублировать название главы.

В основной части курсовой работы раскрывается сущность исследуемых вопросов и современные подходы к их решению, изложенные в научной литературе. Приводится анализ реального состояния проблемы на примере работы конкретных учреждений, предприятий, организаций. Предлагаются возможные пути решения проблемы, излагаются методики и доказательства. По каждому из рассматриваемых в основной части вопросов целесообразно делать краткие выводы. Первый параграф, как правило, носит теоретический характер. Излагаемый материал необходимо иллюстрировать данными из нормативных актов, монографий, журнальных

статей, учебников и пособий с соответствующими ссылками на первоисточник. В следующих параграфах рассматриваются дальнейшие вопросы курсовой работы. Структура изложения материала должна быть последовательной, логичной и конкретной, опирающейся на действующую практику. Целесообразен критический разбор излагаемых вопросов.

Содержание курсовой работы должно быть конкретным, базирующимся на нормативные документы. Следует обратить внимание на стилистику, язык работы, её оформление. Все разделы работы должны быть связаны между собой, поэтому особое внимание нужно обращать на логические переходы от одного параграфа к другому и внутри параграфа от вопроса к вопросу.

Содержание курсовой работы от введения до заключения должно иметь единообразную структуру, все части курсовой работы должны быть взаимосвязаны между собой, дополнять и углублять одна другую.

Основная часть курсовой работы содержит три главы:

- теоретическая часть;
- технологическая часть;
- охрана труда и техника безопасности на ПОП.

Первая теоретическая часть включает следующие параграфы:

- 1.1 Характеристика сырья.
- 1.2 Приемы механической и тепловой обработки сырья.
- 1.3 Процессы происхождения в сырье при тепловой обработке.
- 1.4 Организация работы цеха (в зависимости от темы).

В первой части курсовой работы содержится теоретический материал, разделенный на параграфы. Теоретическая часть содержит характеристику сырья необходимого для приготовления кулинарной продукции по теме курсовой работы, историю появления блюд и история появления и развития национальных кухонь разных стран, основные приемы механической обработки сырья для приготовления блюд, способы тепловой обработки и

процессы, происходящие в сырье при тепловой обработки. Первая глава должна содержать сведения об организации работы цеха по обработки сырья и приготовлению полуфабрикатов и блюд, оснащении цеха оборудованием и инвентарем

Вторая технологическая часть включает следующие параграфы:

2.1 Ассортимент блюд.

2.2 Технология приготовления блюд.

2.3 Расчет себестоимости блюда.

2.4 Пищевая ценность блюд и их значение в питании.

Во второй части курсовой работы

Ассортимент блюд оформляется в виде таблицы, в которой указывается название блюд, продукты, входящие в состав блюда, выход блюда в готовом виде с гарниром, соусом.

Обычно устанавливается следующий порядок записи блюд в меню:

Холодные блюда и закуски.

- Холодные закуски (икра, семга, сельдь натуральная и с гарниром и т. д.)
- Холодные рыбные блюда.
- Салаты.
- Холодные блюда из мяса.
- Холодные блюда из домашней птицы и дичи.
- Различные сыры и сливочное масло.

Горячие закуски.

Супы.

- Прозрачные супы.
- Супы-пюре.
- Заправочные супы.
- Холодные, молочные и сладкие супы.

Вторые рыбные блюда.

- Блюда из отварной и припущенной рыбы.
- Блюда из жареной рыбы.

- Запеченные блюда из рыбы.

Вторые мясные блюда.

- Вареные и припущенные блюда из мяса.

- Тушеные блюда из мяса.

- Жареные блюда из домашней птицы и дичи.

- Тушеные блюда из домашней птицы и дичи.

- Блюда из субпродуктов.

Блюда из яиц и творога.

Блюда из овощей.

Блюда из макаронных изделий и мучные.

Сладкие блюда.

Кондитерские изделия.

Горячие напитки.

Вторая глава носит практический характер и должна содержать: схемы приготовления трех выбранных блюд с их подробными технологиями приготовления и рецептурами; заполненные технологические и калькуляционные карточки (Приложения 4-5). А так же информацию о пищевой ценности блюд и их значение в питании человека.

Третья часть охрана труда и техника безопасности на ПОП включает следующие параграфы:

3.1 Общие сведения об охране труда на ПОП

3.2 Охрана труда в цехе (в зависимости от темы курсовой работы)

3.3 Техника безопасности при работе с оборудованием на ПОП

3.4 Требования к личной гигиене работников ПОП

В третьей части курсовой работы описывается охрана труда и техника безопасности на предприятии в целом и в частности в цеху, где происходит обработка и приготовление блюд в зависимости от темы, а так же требования к работникам предприятий общественного питания.

Обязательно, чтобы в каждой главе приводились краткие выводы. Это позволит четко сформулировать итоги каждого этапа исследования, освободить общие выводы по работе от второстепенных подробностей.

В заключении следует сделать общие выводы по результатам исследования и кратко изложить способы решения анализируемых вопросов.

Заключение носит форму синтеза полученных в работе результатов. Его основное назначение - резюмировать содержание работы, подвести итоги проведенного исследования. Заключение должно содержать выводы и предложения, которые отражают новизну оборудования, средства организации труда и др.

Объем данной части 1-2 страницы.

Список используемых источников оформляется по установленному порядку. Он включает в себя всю литературу, на которую есть ссылки в тексте, а также любые источники, так или иначе задействованные студентом при написании курсовой работы.

Список используемой литературы должен содержать не менее 20 источников (не менее 10 книг и 10-15 материалов периодической печати), с которыми работал автор курсовой работы.

Список используемой литературы включает в себя:

- нормативные правовые акты;
- научную литературу и материалы периодической печати;
- практические материалы.

Источники размещаются в алфавитном порядке. Для всей литературы применяется сквозная нумерация.

При ссылке на литературу в тексте курсовой работы следует записывать не название книги (статьи), а присвоенный ей в указателе “Список литературы” порядковый номер в квадратных скобках. Ссылки на литературу нумеруются по ходу появления их в тексте записки. Применяется сквозная нумерация.

Приложение к курсовой работе включает материалы, связанные с выполнением курсовой работы, но, которые по каким-либо причинам не включены в основную часть (схемы, таблицы, фотоснимки, плакаты и т.д.)

При выполнении курсовой работы целесообразно предусмотреть дополнительные творческие задания: съемка видеофильма, изготовление альбомов с фотографиями блюд, слайдов, муляжей, плакатов и т.д.

ТРЕБОВАНИЕ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа должна состоять из текстовой части и технологических расчетов.

В текстовой части последовательно излагается теоретическое обоснование производственных решений. В технологических расчетах приводятся необходимые расчеты, которые выполняются в соответствии с заданием руководителя работы. Задание на курсовую работу подписывается руководителем курсовой работы, который указывает исходные данные для выполнения курсовой работы, определяет объем и сроки его выполнения.

После выбора темы курсовой работы и назначения научного руководителя студент совместно с руководителем уточняет круг вопросов, подлежащих изучению и исследованию, структуру работы, сроки ее выполнения, определяет необходимую литературу.

Содержание курсовой работы должно соответствовать ее теме и плану.

Курсовая работа имеет следующую структуру:

1. Титульный лист (Приложение 2);
2. Календарный план (Приложение 5);
3. Содержание (план);
4. Введение (краткое введение, в котором обосновывается актуальность темы, о выборе типа предприятия, говорится о состоянии разработки соответствующей проблемы).

5. Основная часть (теоретическая часть и технологические расчеты);

6. Заключение (выводы и предложения);

7. Список использованных источников и литературы;

8. Приложения.

Наименование разделов	Объем в страницах
Титульный лист	1
Задание	1
Содержание	1
Введение	1-2
Теоретическая часть (1 глава)	8-12
Технологические расчеты (2 глава)	8
Заключение	1-3
Список использованных источников	1-2 (не менее 15 источников)
Итого	22-32

Курсовая работа выполняется на листах А4, на одной стороне листа, которые сшиваются в папке-скоросшивателе или переплетаются. Выполнение курсовых работ на листах школьных или общих тетрадей не допускается.

Курсовая работа оформляется в соответствии с требованиями ЕСТД и ЕСКД на листах формата А4 (210-297), которые должны быть сброшюрованы в следующей последовательности: титульный лист, задание на курсовую работу, основное содержание (текст) курсовой работы, приложения. На титульном листе должно быть указано: полное наименование образовательного учреждения, вышестоящей организации (ведомственная подчиненность); выбранная тема, наименование учебной дисциплины, специальности, Ф.И.О. студента, номер учебной группы, курс, отделение; гриф допуска к защите, Ф.И.О. преподавателя-руководителя курсовой работы; город и год выполнения работы. (Приложение 1). Образец бланка-задания на курсовую работу представлен в и может быть дополнен конкретным перечнем вопросов (заданий), подлежащих разработке (в

зависимости от выбранной темы) и перечнем необходимых графических и дополнительных материалов. (Приложение 5)

Текст курсовой работы должен иметь сплошную нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту работы. Номер страницы проставляется в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц работы, но номер страницы на нем не проставляется. Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц работы.

На каждой странице должны быть поля для пометок рецензента (справа - 1 см; слева - 3 см; сверху и снизу - 2,5 см). Технологические и технико-технологические карты, технологические схемы, иллюстрационные материалы должны быть представлены в работе в логической последовательности после текста, в котором они упоминаются, или на следующей странице.

Заголовки пишутся с заглавной буквы, без точки в конце, без подчеркиваний, жирным шрифтом, с применением 14-го размера шрифта TimesNewRoman. Расстояние между заголовком и шрифтом составляет 1,5 интервала 14-го размера шрифта.

Изложение основного текста курсовой работы должно быть последовательным, логичным, четким. Особое внимание должно быть обращено на орфографию, синтаксис. Недопустимо механическое переписывание целиком абзацев, страниц, таблиц без ссылки на источники (цитата берется в кавычки или в квадратных скобках указывается номер источника по списку литературы). Сокращение слов в тексте не допускается, за исключением сокращений, установлены ГОСТом.

При использовании иллюстраций необходимо, чтобы каждая иллюстрация соответствовала тексту. Все иллюстрации, если их более одной в пределах раздела нумеруют арабскими цифрами. Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных

точкой, например: 1.1, 1.2.; ссылку в тексте на рисунок дают в конце предложения в скобках: (рис.1.1) или (рис.1.2.). Иллюстрации могут иметь наименования и поясняющие данные (подрисуночный текст). Наименование помещают над иллюстрацией, поясняющие данные – под ней. Иллюстрации могут располагаться либо непосредственно в тексте, либо на отдельных листах.

При использовании в тексте таблиц необходимо пронумеровать их арабскими цифрами по всему тексту. Порядковый номер таблицы необходим для её связи с текстом. Над правым верхним углом таблицы помещают надпись «Таблица...» с указанием её порядкового номера без значка «№» (например, «Таблица 17»). На все таблицы должны быть ссылки в тексте.

Список использованной литературы должен быть составлен в порядке значимости литературных источников. Список использованных при написании курсовой работы книг и журнальных статей составляют после перечня законодательных материалов по алфавиту и в соответствии со всеми библиографическими требованиями:

- при ссылке на книгу указывают последовательно фамилии и инициалы авторов, название книги (без кавычек), город издания;

- при ссылке на статью в журнале указывают фамилии и инициалы всех авторов, название статьи (без кавычек), пробел и две косые черты (/ /), пробел и название журнала (без кавычек), точка, год издания, точка, номер тома, запятая, номер журнала, точка, страницы (первая и последняя через тире), точка.

Приложения оформляют как продолжение курсовой работы на последующих листах. В тексте курсовой работы на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху страницы слова «Приложение» и его номера. Приложения должны иметь заголовки, который записывается симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполненная курсовая работа сдается руководителю на проверку. Сданная на проверку курсовая работа рецензируется преподавателем. Рецензирование курсовой работы имеет своей целью проверить, насколько полно разработана тема, использованы специальная литература и материалы практики. При этом обращается внимание на степень творческой самостоятельности автора в освещении вопросов темы, умение формулировать и обосновывать выводы; оцениваются грамотность и стиль изложения текста; проверяется наличие ссылок на использованные источники. Рецензия оформляется на отдельном бланке. Результаты рецензирования отражаются преподавателем-рецензентом в виде оценки.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовится к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть: готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации.

По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе:

Оценка «отлично» ставится студенту, который в срок, в полном объеме и на высоком уровне выполнил курсовую работу. При защите и написании работы студент продемонстрировал вышеперечисленные навыки и умения. Тема, заявленная в работе, раскрыта полностью, все выводы студента подтверждены материалами исследования и расчетами. Отзыв руководителя положительный.

Оценка «хорошо» ставится студенту, который выполнил курсовую работу, но с незначительными замечаниями, был менее самостоятелен и инициативен. Тема работы раскрыта, но выводы носят поверхностный

характер, практические материалы обработаны не полностью. Отзыв руководителя положительный.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту, который допускал просчеты и ошибки в работе, не полностью раскрыл заявленную тему, делал поверхностные выводы, слабо продемонстрировал аналитические способности и навыки работы с теоретическими источниками. Отзыв руководителя с замечаниями.

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, который не выполнил курсовую работу, либо выполнил с грубыми нарушениями требований, не раскрыл заявленную тему, не выполнил аналитической части работы.

Защита курсовых работ проходит по графику, составленному преподавателем. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ИСТОЧНИКОВ

Основные законы и нормативные документы

1. ГОСТ Р 50762-2007 Классификация предприятий общественного питания
2. ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению общие технические условия
3. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования
4. ГОСТ Р 50935-2007 Требования к персоналу
5. ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания

Учебная и научная литература

Основные источники:

1. Аграновский Г.Д. и др. Организация производства на предприятиях общественного питания. -М.: Высшая школа, 2010
2. Анурона И. И. Персонал в ресторане. Как создать профессиональную команду. - М: ООО «Современные розничные и ресторанные технологии», 2011
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи: учебник для спо / В. И. Богушева. - Ростов н/Д: МарТ, 2012
4. Бутейкин Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания.- М.: высшая школа, 2010
5. Васюкова А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб. пособие / А.Т. Васюкова, В.И.
6. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

7. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / М.Ю. Сиданова. - М.: Мастерство, 2013. 320с.

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. Авт-сост А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К ООО «Издательство Арий», М.; ИКТЦ «Лада» , 2013г-680 с.

Дополнительные источники:

1. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2004.-560с.: ил.

2. Барановский, В.А. Повар: учебное пособие / В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М.: издательский центр «Академия»,1998 г.–256 с.

5. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: Учебник – М.: Мастерство 2010-432 с.

6. Ковалев Н.И. Куткина М.Н. Кравцов В.А. Технология приготовления пищи. Под редакцией доктора технических наук, профессора М И. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений. М.; Издательский дом «Деловая литература», 2005 -480 с.

7. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: Учебное пособие для начального профессионального образования/ С.Н Козлова, Е.Ю. Фединишина.- 3-е издание, стереотипное.- М.: Издательский центр «Академия», 2007 -192с

8. Матюхина З.П. «Кулинария» Учебник для начального профессионального образования М.; Издательский центр «Академия» 2009 г

9. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М : Издательский центр «Академия», 2007, – 272 с.

10. Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. – М. : ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.

11. Общественное питание: сборник нормативных документов – М. : Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

12. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов: Учебное пособие

13. Потапова И.И. Корнеева Н.В. М.; Издательский центр «Академия» 2008

14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты.

15. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

16. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации //

17. Фатыхов Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевом производстве. М., 2000 г. – 224 с.

18. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы.

1. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru>

ОБРАЗЕЦ СОДЕРЖАНИЯ

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
Введение		3
I Теоретические основы приготовления	(тема работы)	5
1.1 Характеристика сырья		5
1.2 Приемы механической и тепловой обработки сырья		...
1.3 Процессы происхождения в сырье при тепловой обработке		...
1.4 Организация работы цеха (в зависимости от темы)		...
II Разработка нормативной документации на	(тема работы)	...
2.1 Ассортимент блюд		...
2.2 Технология приготовления блюд		...
2.3 Расчет себестоимости блюд		...
2.4 Пищевая ценность блюд и их значение в питании.		...
III Охрана труда и техника безопасности на ПОП		...
3.1 Общие сведения об охране труда на ПОП		...
3.2 Охрана труда в цехе (в зависимости от темы курсовой работы)		...
3.3 Техника безопасности при работе с оборудованием на ПОП		...
3.4 Требования к личной гигиене работников ПОП		...
Заключение		...
Список библиографических источников		...
Приложение А. Название		...
Приложение Б. Название		...
и т.д.		...

УЧЕБНОЕ ИЗДАНИЕ

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Сост. А.А. Ногина

Методические рекомендации по написанию курсовой работы

Компьютерная верстка

А.А. Ногина

Издательство ЗАО «Библиотека А. Миллера»

454091, г. Челябинск, Свободы улица,159

Подписано в печать 1.09.2021 Формат 60*84/16

Бумага офсетная. Объем 2,8 уч.-изд.л. Тираж 100 экз.

Заказ № 428

Отпечатано с готового оригинала-макета в типографии

ЮУрГГПУ

454080, Челябинск, пр. Ленина,69