

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

М. Н. Альшевская

**СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебно-методическое пособие по курсовой работе
для студентов высших учебных заведений,
обучающихся по направлению подготовки

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Калининград
Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»
2022

УДК 641.1 (075)

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Альшевская, М. Н.

Современные технологии производства продукции общественного питания: учеб.-методич. пособие по курсовой работе для студ. магистратуры по напр. подгот. 19.04.04 -продукции и организация общественного питания / М. Н. Альшевская. – Калининград, 2022. – 17 с.

Учебное-методическое пособие является руководством по курсовой работе для дисциплины «Современные технологии производства продукции общественного питания». В пособии представлены учебно-методические материалы по выполнению курсовой работы, включающие содержание разделов текстовой части, порядок защиты курсовой работы, описаны построение и изложение студентом курсовой работы.

Табл. 1, список лит. – 34 наименования

Учебно-методическое пособие рассмотрено и одобрено кафедрой технологии продуктов питания 30 июня 2022 г., протокол № 12

Учебно-методическое пособие по изучению дисциплины рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 30 июня 2022 г., протокол № 8

УДК 641.1 (075)

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное учре-
ждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.
© Альшевская М. Н., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	5
2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И ОФОРМЛЕНИЮ 6	6
КУРСОВОЙ РАБОТЫ.....	6
3 ЗАЩИТА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ	10
ЛИТЕРАТУРА.....	12
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	14

ВВЕДЕНИЕ

Настоящее пособие по выполнению курсовой работы по дисциплине «Современные технологии производства продукции общественного питания» предназначено для обучающихся в магистратуре ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» по направлениям подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

Выполнение курсовой работы студентом осуществляется в третьем семестре и представляет собой разработку и создание блюд с использованием современных технологических приемов и принципов.

Выполнение курсовой работы предполагает комплексное использование знаний, полученных при освоении дисциплины, формирование умений и навыков владения. В процессе написания курсовой работы происходит поэтапное формирование у обучающегося следующих владений и умений, соотношенных с компетенциями/индикаторами достижения компетенции:

уметь:

- использовать фундаментальные научные знания о химических, физико-химических, биохимических, структурно-механических процессах, проходящих при производстве продукции общественного питания для разработки и обоснования технологий, на базе использования современных технологических приемов, и внедрения их в сегментах общественного питания;

- использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств, инновационных технологий для производства продуктов общественного питания;

владеть:

- инновационными технологическими приемами обработки продукции общественного питания, позволяющими снизить потери продукта при кулинарной обработке, уменьшить отрицательные изменения пищевой ценности продукта, удлинить его сроки хранения.

Теоретическая часть работы проводится в течение всего семестра, практическая часть – отработка рецептов, выполняется на лабораторных занятиях во время проведения лабораторного практикума.

Выполнение курсовой работы предполагает комплексное использование знаний, полученных при освоении дисциплины, формирование умений и навыков владения современными технологиями в сегменте общественного питания.

В процессе работы над курсовой работой студент закрепляет навыки по использованию современных принципов технологической обработки для создания блюд, специальной научной и справочной литературой, нормативной и технической документацией (технические регламенты, технологические инструкции, ГОСТ и др.), разработки документации.

1 ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Руководство курсовой работой осуществляется преподавателем кафедры технологии продуктов питания, являющимся руководителем выпускной квалификационной работы, и заключается в консультациях, контроле качества и хода поэтапного выполнения работы студентом.

Основными функциями руководителя курсовой работы являются:

- ✓ консультирование по вопросам содержания и последовательности выполнения курсовой работы;
- ✓ рекомендации студенту в подборе необходимой литературы и фактического материала; контроль хода выполнения курсовой работы;
- ✓ руководство курсовой работой начинается с выдачи задания на ее выполнение и продолжается в форме консультаций по выбранной теме.

Работа над курсовой работой является творческим, самостоятельным видом учебного процесса. Студент несет полную ответственность за полученные результаты, принятые решения и окончание работы в назначенный срок.

В ходе выполнения курсовой работы обучающийся осуществляет:

- выбор современных принципов технологической обработки, для создания блюда;
- выбор и обоснование ингредиентов блюда (по пищевой ценности готового блюда, принципу сочетаемости продуктов), описание основных требований, предъявляемых к сырью, материалам;
- выбор и описание общих технологических процессов в производстве пищевого продукта, отработка технологических режимов;
- разработка технико-технологической карты блюда;
- создание критериев органолептической оценки качества разработанных блюд.

Темы курсовой работы предлагаются преподавателем, но могут быть предложены студентом самостоятельно или рекомендованы предприятием общественного питания.

Примерные темы курсовой работы:

1. Использование метода сферификации в технологии ресторанной кухни.
2. Использование низкотемпературной тепловой обработки в ресторанной кухне.
3. Использование низкотемпературной тепловой обработки в социальном питании.
4. Использование технологии Cook&Chill в общественном питании.
5. Использование текстурной кухни в сегменте общественного питания.
6. Использование системы Foodparing при создании инновационных блюд в общественном питании.
7. Использование приема эспумизации при создании инновационных блюд в общественном питании.
8. Использование деструктивной кухни при создании инновационных блюд в общественном питании.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ И ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

2.1 Элементы курсовой работы

Структурными элементами курсовой работы являются:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- приложения;
- библиография

Титульный лист

Титульный лист является первой страницей курсовой работы и служит источником информации для обработки и поиска документа. Титульный лист курсовой работы оформляется в соответствии с приложением А.

Содержание

В элементе «Содержание» приводят порядковые номера и заголовки разделов (при необходимости – подразделов) курсовой работы, обозначения и заголовки его приложений. При этом после заголовка каждого из указанных структурных элементов ставится отточие, затем приводится номер страницы курсовой работы, на которой начинается данный структурный элемент.

В элементе «Содержание» номера подразделов приводятся после абзацного отступа, равного двум знакам относительно номеров разделов.

В элементе «Содержание» после обозначения приложений в скобках указывают их статус (обязательное, рекомендуемое, справочное).

В элементе «Содержание» при необходимости продолжения записи заголовка раздела или подраздела на второй (последующей) строке его начинают на уровне начала этого заголовка на первой строке, а при продолжении записи заголовка приложения – на уровне записи обозначения этого приложения.

Элемент «Содержание» размещается после титульного листа, начиная с новой полосы страницы. При этом слово «Содержание» записывается в верхней части страницы, на которой начинается введение, посередине этой страницы, с прописной буквы и выделяют полужирным шрифтом. Оформляется содержание в соответствии с приложением Б.

Введение

В элементе «Введение» четко формулируются цель и основные задачи курсовой работы, обосновывается актуальность темы, степень разработанности исследуемой проблемы, указывается практическая значимость работы и научная новизна, если таковая имеется. Здесь же отражается степень изученности в литературе исследуемых вопросов, указывается объект исследования, основные материалы, приемы и методы исследования.

Введение целесообразно дорабатывать после выполнения основной части работы, так как в данном случае появляется возможность более точно и ясно определить актуальность темы, цели и задачи исследования, отразить собственные подходы к их решению.

Текст введения не делят на структурные элементы (пункты и подпункты и т.п.). По объему введение, как правило, не должно превышать 1- страницы.

Элемент «Введение» размещается на следующей странице (страницах) после страницы, на которой заканчивается элемент «Содержание». При этом слово «Введение» записывается в верхней части страницы, на которой начинается введение, посередине этой страницы, с прописной буквы и выделяется полужирным шрифтом.

Основная часть

Элемент «Основная часть» оформляют в виде разделов, подразделов (при необходимости – пунктов и подпунктов), состав и содержание которых устанавливают с учетом требований раздела 2 настоящих методических указаний.

Изложение разделов курсовой работы элемента «Основная часть» – в соответствии с требованиями раздела 2.2 настоящих методических указаний.

Заключение

В элементе «Заключение» приводятся выводы по содержанию курсовой работы в целом, конкретные предложения и практические рекомендации по рассмотренным (исследованным) вопросам, возможные направления их дальнейшего развития. Здесь не следует помещать новые положения или развивать не вытекающие из содержания работы идеи.

Текст заключения не делят на структурные элементы (пункты и подпункты и т.п.).

Элемент «Заключение» размещается на следующей странице (страницах) после страницы, на которой заканчивается элемент «Основная часть». При этом слово «заключение» записывается в верхней части страницы, на которой начинается заключение, посередине этой страницы, с прописной буквы и выделяется полужирным шрифтом.

Приложения

Материал, дополняющий основную часть курсовой работы, оформляются в виде приложений. В приложениях целесообразно приводить графический материал большого объема и/или формата, таблицы большого формата, методы расчетов описания и характеристики оборудования и т.д.

Приложения обозначаются прописными буквами русского алфавита, начиная с А (за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ь, Ы, Ъ), которые приводятся после слова «Приложение».

Библиография

В элемент «Библиография» включаются только те библиографические источники, которые использовались при написании работы. Элемент «Библиография» помещается в конце курсовой работы.

Расположение в списке использованных библиографических источников допускается по алфавиту или в порядке упоминания источника по тексту. Указывается библиографический источник в тексте в квадратных скобках согласно его нумерации в библиографическом списке.

Пример – [4, 10, 48].

Библиографическое описание источника оформляется в соответствии с ГОСТ 7.0.100-2018.

Элемент «Библиография» размещают на следующей странице (страницах).

2.2 Содержание курсовой работы

Введение

Раздел 1 Современные принципы технологической обработки, для создания блюд

Раздел 2 Характеристика сырья и материалов

Раздел 3 Технология блюда

3.1 Технологический процесс производства блюда

3.2 Разработка шкалы органолептической оценки блюда и его органолептическая оценка

3.3 Расчет пищевой ценности и энергетической блюда

Заключение

Литература

Приложение 1 Техничко-технологическая карта блюда

Приложение 2 Фотографии блюда

Введение

Четко формулируются цель и основные задачи курсовой работы, обосновывается актуальность темы, степень разработанности исследуемой проблемы. Отражается степень изученности в литературе исследуемых вопросов.

В разделе 1 «Современные принципы технологической обработки, для создания блюд» подробно описываются современные принципы и подходы, используемые в технологии общественного питания, обосновывается их выбор (не менее трех приемов). Для написания данного раздела необходимо особенно обратить внимание на изучение иностранных литературных источников.

Во 2 разделе «Характеристика сырья и материалов» описывается выбор и обоснование ингредиентов блюда (по пищевой ценности готового блюда, принципу сочетаемости продуктов), дается описание основных требований, предъявляемых к сырью, материалам.

Раздел 3 Технология блюда состоит из трех частей:

- технологический процесс производства блюда;

- разработка шкалы органолептической оценки блюда и его органолептическая оценка;

- расчет пищевой ценности и энергетической блюда.

В разделе разрабатывается технологическая схема производства, дается ее описание, обоснование технологии и характеристика общих технологических процессов, показываются этапы отработки технологических режимов, проводится расчет выхода блюда для составления рецептуры. Основным результатом работы является отработка рецептуры и разработка технико-технологической карты блюда.

Заключение

В элементе «Заключение» приводятся выводы по содержанию курсовой работы в целом, конкретные предложения и практические рекомендации по рассмотренным (исследованным) вопросам, возможные направления их дальнейшего развития. Здесь не следует помещать новые положения или развивать не вытекающие из содержания работы идеи.

2.3 Общие требования к оформлению

2.3.1 Общие требования к изложению и делению текста

Курсовая работа оформляется машинным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала с соблюдением следующих размеров полей: при вертикальном расположении текста – с левой стороны – 20 мм, справа – 15 мм, сверху и снизу – 20 мм; при горизонтальном расположении текста – верхнее – 20 мм, правое, левое и нижнее – не менее 10 мм.

Абзацный отступ 1,25 мм должен быть одинаковым по всему тексту. Текст выравнивается по ширине, используют гарнитуру шрифта Times New Roman, размером 12–14 и автоматический перенос.

Нумерация страниц курсовой работы проставляется арабскими цифрами в нижнем правом углу листа, начиная со следующего за титульным листом с цифры 2. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на титульном листе не проставляется.

В зависимости от особенностей курсовой работы ее положения излагаются в виде текста, таблиц, графического материала (рисунков, схем, диаграмм) или их сочетаний.

3 ЗАЩИТА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

К защите курсовой работы допускается обучающийся, выполнивший работу по утвержденной теме.

Оценка курсовой работы осуществляется в два этапа.

Первый этап – после проверки работы, второй этап – после ее публичной защиты.

Для защиты курсовой работы студент должен подготовить пояснительную записку, а также представить устное сообщение с возможным представлением электронной презентации в течение 5-7 минут и ответить на вопросы. При защите студент получает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» согласно следующей системе оценок и критериям их выставления (табл. 1).

Таблица 1 – Критерии оценивания

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
Теоретическая и практическая ценность КР	Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую или практическую ценность	5
	Отдельные положения работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом или практическом плане	4
	Работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому использованию	3
	Полученные результаты или решение задачи не являются верными	2
Содержание работы	Содержание полностью соответствует заявленной теме. Тема раскрыта полностью. Работа отличается логичностью. Выводы обоснованы	5
	Содержание работы соответствует заявленной теме, однако она раскрыта недостаточно обстоятельно. Работа выстроена достаточно логично	4
	Содержание работы не полностью соответствует заявленной теме, либо тема раскрыта недостаточно полно	3
	Содержание работы не раскрывает заявленную тему	2
Использование источников	Общее количество используемых источников 10 и более, включая литературу на иностранных языках. Используется литература последних лет издания. Внутритекстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии с ГОСТ	5
	Общее количество используемых источников не соответствует норме. Имеются погрешности в оформлении библиографического аппарата	4
	Количество используемых источников недостаточно или отсутствуют источники по теме работы.	3

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
	Используется литература давних лет издания. Имеются серьезные ошибки в библиографическом оформлении источников	
	Изучено малое количество литературы. Нарушены правила внутритекстового цитирования, список литературы оформлен не в соответствии с действующим ГОСТ	2
Качество защиты	Студент демонстрирует хорошее знание вопроса, кратко и точно излагает свои мысли, умело ведет дискуссию	5
	Студент владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако ему не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы	4
	Студент затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы.	3
	Студент плохо разбирается в теории вопроса. Не может изложить результаты своей работы	2

Результат защиты курсовой работы учитывается при промежуточной аттестации по дисциплине.

ЛИТЕРАТУРА

1. Barham Peter. *Molecular Gastronomy: A New Emerging Scientific Discipline* / Peter Barham, Leif H. Skibsted, Wender L. P. Bredie, Michael Bom Frost, Per Moller, Jens Risbo, Pia Snitkar, and Louise Morch Mortensen // *Chem. Rev.* 2010.
2. Herve T. *Molecular Gastronomy* / T. Herve – M.: Columbia University Press, 2006. – 392 с.
3. Hervé This. *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor* / This Hervé. – New York: Columbia University Press, 2006. 392 p.
4. *Hesser A. Under Pressure* // *The New York Times*. 2005.
5. *History of Molecular Gastronomy*. Khyamos.org. 2008-05-13. Retrieved 2010-09-08
6. Lister T., Blumenthal H. *Kitchen Chemistry* / T. Lister, H. Blumenthal – M.: Royal Society of Chemistry, 2004. – 139 с.
7. *Myhrvold N., Young C., Bilet M. Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking*. The Cooking Lab. 2011.
8. *Yeomans M. R., Chambers L., Blumentha H., Blake A. The role of expectancy in sensory and hedonic evaluation: The case of smoked salmon*. *Food Quality and Preference*. 2008. P. 565–573. Vol. 19.
9. Австриевских, А. Н. *Продукты здорового питания: новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения* / А. Н. Австриевских, А. А. Вековцев, В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2005. – 432 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57616> (дата обращения: 16.07.2020). – ISBN 5-94087-347-2. – Текст : электронный.
10. Аймесон, А. *Пищевые загустители, стабилизаторы и гелеобразователи* / А. Аймесон (ред. сост.) / пер. с англ. д-ра хим. наук С. В. Макарова. – Санкт-Петербург: ИД «Профессия», 2012. – 408 с.
11. Анохина, О. Н. *Научные основы и технологические аспекты холодильной технологии рыбных продуктов с использованием азота: монография* / О. Н. Анохина, Б. Н. Семенов; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2009. – 252 с.
12. Барэм, П. *Кулинарная наука* / П. Барэм. – Москва: Scribner, 2001. – 359 с.
13. Берестова, А. В. *Технология продуктов длительного хранения: учеб. пособие* / А. В. Берестова, Э. Ш. Манеева, В. П. Попов; Оренбургский государственный университет. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2017. – 165 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481727> (дата обращения: 16.07.2020). – Текст: электронный.
14. Блюменталь, Х. *Наука кулинарии или молекулярная гастрономия* / Х. Блюменталь – Москва: Самиздат, 2004. – 48 с.
15. Волкова, А.А. *Разработка рецептуры салата «Сельдь под шубой», с использованием приемов молекулярной кухни* // *Известия КГТУ*. – 2017. – № 45. – С. 125–136.
16. Иванова, Л. А. *Пищевая биотехнология: учеб. пособие: в 2 кн.* /

Л. А. Иванова, Л. И. Войно, И. С. Иванова; ред. И. М. Грачева. – Москва: КолосС, 2008. – Кн. 2. Переработка растительного сырья. – 472 с.

17. Коршунова, Г. Ф. Сферификация как перспективный метод производства пищевых продуктов / Г. Ф. Коршунова, О. И. Коротких // Оборудование и технологии пищевых производств: темат. сб. науч. тр. – 2011. – Вып. 27. – С. 184–189.

18. Макги, Г. Еда и кухня: энциклопедия кулинарной науки, истории культуры / Г. Макги. – Москва: Scribner, 2004. – 896 с.

19. Мезенова, О. Я. Современные биотехнологии продуктов животного происхождения: учеб. пособие для студентов направления 260100.68 - Технология продуктов питания, обучающихся по магистер. прогр. 260116.68 - Биотехнология продуктов живот. происхождения: в 2 ч. / О. Я. Мезенова; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2010. – Ч. 1. – 2010. – 344 с.

20. Мезенова, О. Я. Современные биотехнологии продуктов животного происхождения: учеб. пособие для студентов направления 260100.68 - Технология продуктов питания, обучающихся по магистер. прогр. 260116.68 - Биотехнология продуктов живот. происхождения: в 2 ч. / О. Я. Мезенова; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2010. – Ч. 2. – 2010. – 233 с.

21. Мирхвольд, Н. Модернистская кухня: искусство и наука готовки / Н. Мирхвольд. – Москва: TheCookingLab, 2011. – 2438 с.

22. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами: технологии получения и переработки растительного сырья / Л. Н. Меняйло, И. А. Батурина, О. Ю. Веретнова [и др.]; отв. ред. Л. Н. Меняйло; Сибирский Федеральный университет. – Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015. – 212 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435701> (дата обращения: 16.07.2020). – Текст: электронный.

23. Неверова, О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 416 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57396> (дата обр: 16.07.2020). – Текст: электронный.

24. Никифорова, Т. А. Биоконверсия растительного сырья: учебное пособие / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин; Оренбургский государственный университет. – Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2017. – 130 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481728> (дата обращения: 16.07.2020). – Текст: электронный.

25. Родионова, О. Новые технологии: молекулярная кухня для всех / О. Родионова // Гастрономъ. – 2010. – Вып. 5. – С. 49–50.

26. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом: учеб. пособие для прикладного бакалавриата / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва: Издательство Юрайт, 2017. – 163 с.

27. Пересичный, М. И. Производство овощных блюд с использованием

молекулярной гастрономии / М. И. Пересичный, И. Г. Дмитрик // Вестник ДонНУЭТ. – 2009. – № 1 (41). – С. 61.

28. Попов, А. М. Физико-химические основы технологий полидисперсных гранулированных продуктов питания: учеб. пособие / А. М. Попов. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2002. – 324 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57161> (дата обр.: 16.07.2020). – Текст : электронный.

29. Серпунина, Л. Т. Технология консервирования пищевых продуктов: учеб. пособие для студентов высш. учеб. заведений по направлению 260200 - Продукты питания живот. происхождения и 260800 - Технология продукции и орг. обществ. питания / Л. Т. Серпунина, А. М. Белинская; Калинингр. гос. техн. ун-т. – Калининград: КГТУ, 2011. – 174 с.

30. Современные технологии переработки мясного сырья: учеб. пособие / В. Я. Пономарев, Г. О. Ежкова, Э. Ш. Юнусов, Р. Э. Хабибуллин; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань: Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2013. – 152 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107> (дата обращения: 16.07.2020). – Текст: электронный.

31. Современные технологии продуктов животного происхождения. Лабораторный практикум: учеб. пособие / А. Н. Пономарев, Е. И. Мельникова, Е. В. Богданова, Е. Е. Попова; науч. ред. А. Н. Пономарев; Министерство образования и науки РФ, Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 65 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482090> (дата обращения: 16.07.2020). – Текст: электронный.

32. Технология продуктов детского питания: учеб. пособие / Н. В. Попова [и др.]; ред. Э. С. Токаев. – Москва: ДеЛи принт, 2009. – 471 с.

33. Тихомирова, Н. А. Технология продуктов лечебнопрофилактического назначения на молочной основе: учеб. пособие / Н. А. Тихомирова. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2010. – 448 с.

34. Фостер, Л. Нанотехнологии. Наука, инновации и возможности / Л. Фостер; пер. А. В. Хачоян. – Москва: РИЦ Техносфера, 2008. – 337 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=135424> (дата обращения: 16.07.2020). – Текст: электронный.

ПРИЛОЖЕНИЕ А **(обязательное)**

Титульный лист курсовой работы

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»

Институт агроинженерии и пищевых систем

Кафедра технологии продуктов питания

Курсовая работа
допущена к защите
Руководитель: _____
(уч. степень, звание, долж-
ность*)
_____ Фамилия И.О.
« ___ » _____ 202__ г.

Курсовая работа защищена
с оценкой _____
Руководитель: _____
(уч. степень, звание, должность)
_____ Фамилия И.О.
« ___ » _____ 202__ г.

ТЕМА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа по дисциплине
«Современные технологии производства продукции общественного питания»
КР.ХХ¹.19.04.04².Х³.Х⁴

Работу выполнил:
студент гр. _____
_____ И.О. Фамилия
« ___ » _____ 20__ г.

Калининград
202__
ПОЯСНЕНИЯ

Обозначения в шифре

КП.ХХ¹.ХХ.ХХ.ХХ².Х³.ХХ⁴.ПЗ

КР – курсовая работа.

КП – курсовой проект.

ХХ¹ – номер кафедры.

ХХ.ХХ.ХХ²– шифр направления подготовки

Х³ – последняя цифра года, когда выполнена работа (например, 2022 год, будет цифра 2).

ХХ⁴ – номер варианта курсовой работы(проекта).

ПЗ – пояснительная записка

*Ученую степень и звание следует сокращать в соответствии с рекомендациями Министерства науки РФ, например:

Сокращение

Полное написание

Учёные степени

д-р биол. наук	доктор биологических наук
д-р с.-х. наук	доктор сельскохозяйственных наук
д-р техн. наук	доктор технических наук
канд. с.-х. наук	кандидат сельскохозяйственных наук
канд. техн. наук	кандидат технических наук
канд. хим. наук	кандидат химических наук

Учёные звания

доц.	доцент
проф.	профессор

Локальный электронный методический материал

Марина Николаевна Альшевская

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 1,9. Печ. л. 1,6

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1