

**Міністерство освіти та науки України
Харківський державний університет харчування та торгівлі**

«Загальна технологія харчових виробництв»

Методичні рекомендації

**для виконання курсових робіт
студентів товарознавчого факультету за напрямком підготовки
6.030510 «Товарознавство та торгівельне підприємництво»**

Харків 2010 р.

Розповсюдженню та тиражуванню не підлягає

Методичні вказівки для виконання курсових робіт для студентів товарознавчого факультету з дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв» складено:

проф. Дубініна А.А.
доц. Хацкевич Ю.М.
проф.. Беляєва Л.М.

Рецензент:

Д.т.н., проф. Богомолів О.В.

Методичні вказівки затверджені на засіданні кафедри Товарознавства та експертизи товарів, протокол № 2 от 26.10.2010 р.

Схвалено науково-методичною комісією товарознавчого факультету,
Протокол № от 2010 р.

Зміст

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	4
2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВИХ РОБІТ	5
3. НАПРЯМКИ І ТЕМИ КУРСОВИХ РОБІТ	6
3.1. Теми курсових робіт	7
4. СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ	8
4.1. Структура курсової роботи	8
4.2. Вимоги до оформлення змісту курсової роботи	8
5. ВИМОГИ ДО ВИЗНАЧАЛЬНИХ СТРУКТУРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ	14
5.1. Вступ	14
5.2. Аналітичний огляд літератури	14
5.3. Експериментальна частина	15
5.4. Висновки та рекомендації	15
5.5. Список використаних літературних джерел	15
5.6. Додатки	16
6. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ РОБОТИ	16
6.1. Загальні вимоги	16
6.2. Нумерація	17
6.3. Ілюстрації	18
6.4. Таблиці	18
6.5. Формули	19
6.6. Загальні правила цитування та посилання на використані джерела	20
6.7. Оформлення списку використаних джерел	20
6.8. Додатки	21
7. ПІДГОТОВКА ДО ЗАХИСТУ КУРСОВОЇ РОБОТИ	21
Основна література	23
Додаткова література	23
Додаток А	25
Додаток Б	26

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Дані методичні вказівки з виконання курсових робіт складено відповідно до програми дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв» для студентів денного та заочного відділень за напрямком підготовки 7.030510.01 «Товарознавство та комерційна діяльність»; 7.030510.03 «Експертиза товарів та послуг».

Метою виконання студентами курсових робіт є закріплення знань з теоретичного курсу «Загальна технологія харчових виробництв»; оволодіння методами досліджень в галузі сучасних технологічних процесів переробки харчової сировини; оволодіння методами аналізу впливу окремих технологічних факторів на формування якості продовольчих товарів під час їх виробництва; вдосконалення навичок самостійної роботи з літературою та вміння аналізувати і узагальнювати отримані результати.

Згідно з метою головними задачами написання курсової роботи з дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв» є:

- здобуття майбутніми спеціалістами глибоких знань з питань вивчення нових технологічних методів у виробництві харчових продуктів;
- самостійне вивчення факторів, які впливають на якість продовольчих товарів під час технологічних процесів;
- здобуття навичок аналізу процесів формування споживних властивостей товарів під час виробництва.

Знання, здобуті під час виконання курсової роботи з дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв», нададуть можливість майбутнім фахівцям-товарознавцям правильно добирати режими зберігання сировини та готової продукції, впливати на зниження витрат на всіх ланках виробництва, аналізувати вплив існуючих технологічних параметрів виробництва на формування товарознавчих властивостей кінцевого продукту харчування.

Основні етапи виконання курсової роботи:

- отримання теми і складання плану курсової роботи
- вивчення та аналіз літературних джерел за темою, їх узагальнення;
- проведення необхідних досліджень та збирання матеріалів за напрямком основної частини курсової роботи, обробка та аналіз цих матеріалів;
- формулювання висновків та пропозицій що до удосконалення технологій виробництва харчових продуктів

Під час виконання курсових робіт необхідно вивчити основні постанови і накази уряду країни, що стосуються виробництва, реалізації та зберігання продовольчих товарів. Необхідно також ознайомитися зі статистичними даними щодо втрат при зберіганні продуктів харчування різних груп товарів, користуватися діючою нормативно-технологічною документацією, патентами на винаходи та іншими літературними джерелами.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВИХ РОБІТ

Теми курсових робіт видаються кожному студенту індивідуально кафедрою товарознавства та експертизи товарів.

Для керівництва курсовими роботами кафедра товарознавства та експертизи товарів призначає керівника – викладача кафедри.

Керівник курсової роботи допомагає студенту скласти план курсової роботи; рекомендує необхідну основну і додаткову літературу, довідкові та інші джерела за обраною темою; контролює виконання необхідних експериментальних досліджень; проводить систематичні консультації; перевіряє відповідність змісту роботи обраній темі та обґрунтованість викладених висновків та пропозицій; контролює дотримання графіка виконання курсової роботи.

Курсова робота виконується і оформлюється студентом відповідно до вимог цих методичних вказівок.

Виконана курсова робота у встановлений термін, передбачений графіком виконання курсових робіт, подається керівнику на перевірку. Не допускається порушення графіка здачі курсової роботи для перевірки і після доопрацювання. Невчасно здана на перевірку курсова робота вважається академічною заборгованістю.

Науковий керівник зобов'язаний у встановлений термін (7 діб) перевірити курсову роботу та зробити відмітку на титульному аркуші: «До захисту».

Якщо робота не відповідає виданій темі, затвердженому плану, або виконана не за методичними вказівками, то до захисту вона не допускається. Якщо у курсовій роботі є серйозні недоліки, її повертають студентові для повної, або часткової переробки, відповідно до викладених зауважень. Курсова робота подається викладачеві на повторну перевірку.

Захист курсової роботи відбувається перед призначеною комісією, яка складається з двох викладачів кафедри. Захист має відбутися до початку або в період заліково-екзаменаційної сесії (для студентів заочної форми навчання). Під час захисту студент коротко докладає основні положення і результати роботи, зачитує висновки та пропозиції, дає пояснення по суті зауважень, відповідає на запитання членів комісії.

Під час вирішення питання що до оцінювання курсової роботи до уваги береться самостійність виконання роботи, новітність та сучасність наведеної у літературному огляді інформації, вміння студента пов'язувати теоретичні питання з практикою, вміння логічно мислити та робити обґрунтовані висновки стосовно результатів, що одержані у експериментальній частині роботи. Шкала диференційованого оцінювання результатів виконання курсової роботи та відповідність оцінок за національною та європейськими шкалами наведено нижче. У випадку неповного або невчасного виконання курсової роботи студентом, у відомість заноситься оцінка менш ніж 60 балів – «не задовільно».

Оцінка ECTS	Визначення	Оцінка в балах	Традиційна оцінка
A	ВІДМІННО – відмінне виконання з незначною кількістю помилок	90-100	Відмінно
B	ДУЖЕ ДОБРЕ – вище середнього рівня з кількома помилками	85-89	Добре
C	ДОБРЕ – в загальному правильна робота з певною кількістю помилок	75-84	Добре
D	ЗАДОВІЛЬНО – непогано, але зі значною кількістю помилок	70-74	Задовільно
E	ДОСТАТНЬО – виконання задовольняє мінімальні критерії	60-69	Задовільно
FX	НЕЗАДОВІЛЬНО – з можливістю складання іспиту	35-59	Незадовільно
F	НЕЗАДОВІЛЬНО – з обов'язковим повторним курсом	<34	Незадовільно

3. НАПРЯМКИ І ТЕМИ КУРСОВИХ РОБІТ

Тема курсової роботи повинна відповідати профілю майбутнього фаху студента та враховувати можливість виконання її практичної і експериментальної частини. Доцільним є відповідність теми курсової роботи напрямку майбутньої дипломної роботи. Отримані під час виконання курсової роботи теоретичні і експериментальні матеріали можуть бути частиною подальшого огляду літератури і експериментальної частини наступних курсових робіт і дипломної роботи.

Формулювання теми курсової роботи здійснює науковий керівник. Тема курсової роботи закріплюється за кожним студентом відповідно його особистої письмової заяви (додаток А).

3.1. Теми курсових робіт

1. Вплив температурних параметрів на швидкість та якість процесу квашення овочів.
2. Вплив умов та термінів зберігання плодоовочевої сировини на вміст хлорофілів, каратиноїдів та антоціанів.
3. Дослідження вмісту вітаміну С від виду пакувальної тари замороженої плодоовочевої продукції.
4. Дослідження впливу попереднього бланшування під час переробки овочів на збереження біологічно-активних речовин (БАР).
5. Дослідження впливу механічного подрібнення під час виробництва овочевих консервів на збереження біологічно-активних речовин (БАР).
6. Дослідження впливу умов термічної обробки під час виробництва консервованих компотів з яблук на зміну їх кольору.
7. Дослідження впливу технологічних чинників на процес заморожування овочевої продукції.
8. Дослідження процесу піноутворення у виробництві пастильних виробів.
9. Дослідження процесу піноутворення під час виробництва бісквітного тіста.
10. Дослідження процесу драглеутворення у виробництві мармеладних виробів.
11. Формування якості кисломолочних напоїв під час їх виробництва.
12. Технологічні властивості білків молока та їх вплив на якість готової продукції.
13. Формування показників якості молока питного під час виробництва.
14. Вплив температурних режимів технологічного процесу на формування показників якості олії соняшникової.
15. Дослідження впливу рецептурного складу на формування показників якості купажованих рослинних олій.
16. Аналіз впливу технологічних факторів на формування показників якості майонезів.
17. Дослідження технологічного процесу отримання майонезів на основі купажованих рослинних олій.
18. Аналіз впливу технологічних факторів на формування показників якості... (назва конкретного продукту харчування)
19. Дослідження впливу температури заморожування на формування показників якості заморожених напівфабрикатів з фаршу риби.
20. Дослідження впливу концентрації жирових компонентів на формування показників якості заморожених напівфабрикатів з фаршу риби.
21. Аналіз впливу температури проведення процесу соління на швидкість просоловання рибної продукції.
22. Дослідження впливу щільності тузлуку на швидкість просоловання рибної продукції.
23. Аналіз впливу хімічного складу риби на швидкість просоловання рибної продукції.

- 24.Формування якості солоної рибної продукції за умов застосування фосфатних препаратів.
- 25.Дослідження впливу способу копчення на формування якості копченої рибної продукції.
- 26.Вплив технологічних факторів на формування якості ікри зернистої лососевої під час посолу.
- 27.Дослідження особливостей технології виробництва ікри лососевої зернистої за умов використання замороженого напівфабрикату.
- 28.Дослідження впливу температури заморожування на якість замороженої яловичини.
29. Дослідження впливу температури заморожування на якість замороженої свинини.
- 30.Дослідження впливу способу заморожування на якість фаршу з яловичини.

4. СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Вимоги до структури та змісту курсової роботи з дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв» встановлюються згідно до ДСТУ 3008.-95 Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та оформлення.

4.1. Структура курсової роботи

Курсова робота має складатися з таких структурних елементів:

- Титульний аркуш
- Зміст
- Перелік умовних скорочень
- Вступ
- Огляд літературних даних
- Експериментальна частина
- Висновки та пропозиції
- Список використаних літературних джерел
- Додатки

Титульний аркуш є першою сторінкою курсової роботи і містить дані, які викладено у такій послідовності: назва міністерства та відомства, яким підпорядковано вищий навчальний заклад, назва навчального закладу, назва кафедри, тема курсової роботи, відомості про виконавця курсової роботи та його підпис, відомості про керівника курсової роботи та його підпис, місце знаходження навчального закладу, рік виконання курсової роботи.

Приклад оформлення титульного аркушу наведений в додатку Б.

4.2. Вимоги до оформлення змісту курсової роботи

Зміст розташовують безпосередньо після титульного аркушу, починаючи з нової сторінки.

До змісту включають:

- Перелік ключових слів, умовних позначень, маловідомих скорочень, нових символів, одиниць, тощо
- Вступ
- Аналітичний огляд літературних даних (з послідовно переліченими назвами усіх підрозділів, пунктів та підпунктів)
- Експериментальна частина (з послідовно переліченими назвами усіх підрозділів, пунктів та підпунктів)
- Висновки та пропозиції
- Список використаних літературних джерел
- Назва додатків
- Номери сторінок, які містять початок матеріалу.

Приклади оформлення змісту курсової роботи наведені нижче.

1. Тема «Аналіз впливу технологічних факторів на формування показників якості олії соняшnikової»

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Вступ

РОЗДІЛ I АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

.1 Харчова та біологічна цінність олії соняшnikової

.2 Технологічні вимоги до сировини, що застосовується у виробництві олії соняшnikової

1.3 Огляд існуючих технологічних схем виробництва олії соняшnikової різних гатунків

1.4 Вимоги до якості олії соняшnikової згідно чинної нормативної документації

Висновки з огляду літератури

РОЗДІЛ II ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Мета та задачі дослідження.

2.2. Об'єкти та методи дослідження

2.3. Аналіз впливу технологічних факторів на формування органолептичних показників якості олії соняшnikової

2.3.1. Дослідження впливу температури нагрівання на органолептичні показники якості рослинної олії.

2.4. Аналіз впливу технологічних факторів на формування фізико-хімічних показників якості олії соняшnikової

2.4.1. Дослідження впливу температури нагрівання на фізико-хімічні показники якості рослинної олії.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

2. Тема: «Аналіз впливу технологічних факторів на формування показників якості майонезів»

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Вступ

РОЗДІЛ I АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1 Харчова та біологічна цінність майонезів

1.2 Технологічні вимоги до сировини, що застосовується у виробництві майонезів

1.3 Огляд існуючих технологічних схем виробництва майонезів

1. Вимоги до якості майонезів згідно чинної нормативної документації

Висновки з огляду літератури

РОЗДІЛ II ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Мета та задачі дослідження.

2.2. Об'єкти та методи дослідження

2.3. Аналіз впливу технологічних факторів на формування органолептичних показників якості майонезів

2.3.1. Дослідження впливу концентрації олії на в'язкість майонезів

2.4. Аналіз впливу технологічних факторів на формування фізико-хімічних показників якості майонезів

2.4.1. Дослідження впливу концентрації олії на стійкість майонезів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

3. Тема: «Дослідження процесу піноутворення у виробництві пастильних виробів»

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Вступ

РОЗДІЛ I АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Харчова та біологічна цінність зефіру та пастили

1.2. Технологічні вимоги до сировини, що застосовується у виробництві зефіру та пастили

1.3. Використання нетрадиційної сировини у виробництві зефіру та пастили

1.4 Огляд існуючих технологічних схем виробництва зефіру та пастили

Висновки з огляду літератури

РОЗДІЛ II ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Мета та задачі дослідження.

2.2. Об'єкти та методи дослідження

2.3. Вплив технологічних чинників на процес утворення пастильних мас.

2.3.1. Дослідження впливу концентрації цукру на піноутворюючу здатність, стійкість та густину піни на основі яєчного білка.

2.3.2. Дослідження впливу рН середовища на піноутворюючу здатність та стійкість піни на основі яєчного білка.

2.3.3 Дослідження впливу жирових компонентів на піноутворюючу здатність яєчного білка.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

4. Тема: «Дослідження процесу піноутворення під час виробництва бісквітного тіста»

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Вступ

РОЗДІЛ I АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Аналіз технологій отримання бісквітного тіста.

1.2. Характеристика піноутворювачів та умов утворення пінних систем.

1.3. Характеристика основної сировини та її вплив на якість бісквітних виробів.

Висновки з огляду літератури

РОЗДІЛ II ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Мета та задачі дослідження.

2.2. Об'єкти та методи дослідження

2.3. Вплив технологічних чинників на процес утворення бісквітного тіста.

2.3.1. Дослідження впливу тривалості збивання на піноутворюючу здатність та стійкість піни з яєчно-цукрової суміші.

2.3.2. Дослідження впливу температури на піноутворюючу здатність та стійкість піни з яєчно-цукрової суміші.

2.3.3 Дослідження впливу концентрації цукру на піноутворюючу здатність та стійкість піни з яєчно-цукрової суміші.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

5. Тема: «Дослідження процесу драглеутворення у виробництві мармеладних виробів»

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Вступ

РОЗДІЛ I АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Характеристика кондитерських виробів з желеподібною структурою.

1.2. Характеристика драглеутворювачів та принципи утворення желеподібних систем.

1.3. Технологічні вимоги до сировини, що застосовується у виробництві мармеладних мас та використання нетрадиційної сировини.

1.4. Огляд існуючих технологічних схем виробництва мармеладу

Висновки з огляду літератури

РОЗДІЛ II ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Мета та задачі дослідження.

2.2. Об'єкти та методи дослідження

2.3. Вплив технологічних чинників на процес драглеутворення желатину.

2.3.1. Дослідження впливу концентрації цукру на драглеутворюючу здатність пектину

2.3.2. Дослідження впливу рН середовища на драглеутворюючу здатність пектину

2.3.3 Дослідження впливу температурних параметрів на драглеутворюючу здатність пектину

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

6. Тема: « Дослідження впливу технологічних факторів на формування якості кисломолочних напоїв»

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Вступ

РОЗДІЛ I АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Характеристика молочної сировини: ресурси, хімічний склад, використання.

1.2.Харктеристика білків молока: класифікація, фракційний склад, фізико-хімічні властивості.

1.3.Технологічні властивості білків молока

Висновки з огляду літератури

РОЗДІЛ II ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Мета та задачі дослідження.

2.2. Об'єкти та методи дослідження

- 2.3. Сутність кислотної коагуляції білків молока
- 2.4. Дослідження впливу параметрів технологічного процесу на формування органолептичних показників якості кисломолочних напоїв.
 - 2.4.1. Вплив температурних режимів на якість молочного згустку
 - 2.4.2. Вплив термінів визрівання молочного згустку на органолептичні показники якості кисломолочних напоїв.
- 2.5. Вплив параметрів технологічного процесу на фізико-хімічні показники якості кисломолочних напоїв.
 - 2.5.1. Дослідження активної та титрованої кислотності молочного згустку
 - 2.5.2. Дослідження вологоутримуючої здатності молочного згустку, отриманого методом кислотної коагуляції білків.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

- 7. Тема: «Технологічні властивості білків молока та їх вплив на якість готової продукції»

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Вступ

РОЗДІЛ I АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Характеристика молочної сировини: ресурси, хімічний склад, використання.

1.2. Характеристика білків молочної сироватки: біологічна цінність та фізико-хімічні властивості.

1.3. Технологічні властивості білків молочної сироватки

Висновки з огляду літератури

РОЗДІЛ II ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Мета та задачі дослідження.

2.2. Об'єкти та методи дослідження

2.3. Сутність термокальцієвої коагуляції білків молока

2.4. Дослідження впливу параметрів технологічного процесу на формування органолептичних показників якості кисломолочної продукції.

2.4.1. Дослідження органолептичних показників якості молочного згустку, отриманого методом термокальцієвої коагуляції.

2.4.2. Дослідження фізико-хімічних показників якості молочного згустку, отриманого методом термокальцієвої коагуляції.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

8. Тема: «Дослідження впливу технологічних чинників на процес заморожування овочевої продукції»

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Вступ

РОЗДІЛ I АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1 Харчова та біологічна цінність овочів

1.2 Технологічні вимоги до сировини, що застосовується у виробництві замороженої овочевої продукції

1.3 Огляд існуючих технологічних схем виробництва замороженої овочевої продукції.

1.4 Вимоги до якості замороженої овочевої продукції згідно чинної нормативної документації

Висновки з огляду літератури

РОЗДІЛ II ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Мета та задачі дослідження.

2.2. Об'єкти та методи дослідження

2.3. Аналіз впливу технологічних факторів на формування органолептичних показників якості замороженої овочевої продукції

2.4. Аналіз впливу технологічних факторів на формування фізико-хімічних показників якості замороженої овочевої продукції

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

5. ВИМОГИ ДО ВИЗНАЧАЛЬНИХ СТРУКТУРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

5.1. Вступ

У вступі визначається соціальна та економічна значущість теми, коротко розкривається сутність і сучасний стан проблеми, перспективи подальшого розвитку, дається стисла характеристика майбутнього об'єкту досліджень, обґрунтовується доцільність (актуальність) виконання теми. Вступ розташовують на окремій сторінці, обсяг вступу – 1-2 сторінки.

5.2. Аналітичний огляд літератури

Огляд літератури являє собою аналіз літератури з обраної теми. Структура огляду визначається темою роботи і є систематизованим оглядом законодавчих та нормативних актів, стандартів, технічних умов, наукової літератури, реферативних збірників, патентів, джерел, що наведені у інформаційній комп'ютерній мережі, тощо. Огляд літератури має відповідати специфіці обраної теми. На основі аналізу наведених даних обґрунтовується

необхідність проведення власних досліджень. Обсяг розділу – 20-25 сторінок.

5.3. Експериментальна частина

Цей розділ складається з кількох підрозділів. Загальний обсяг розділу – 20-25 сторінок.

В першому підрозділі «Мета та задачі дослідження» формулюється мета досліджень, що передбачаються виконавцем та наводиться перелік задач, які мають бути вирішені для досягнення поставленої мети. Доцільно навести схему проведення експерименту.

Підрозділ другий «Об'єкти та методи дослідження» містить перелік визначених автором об'єктів, що мають бути дослідженими та їх технологічні характеристики, наводяться посилання на стандартні методи досліджень та детальний опис нових методів досліджень. Загальновідомі методики не описуються, а тільки роблять посилання на джерела, в яких вони надруковані. Джерела обов'язково наводяться у списку використаних джерел.

Підрозділ третій (за необхідністю четвертий, п'ятий і т.д.) містить безпосередньо опис одержаних експериментальних даних. Результати можуть бути представлені у вигляді таблиць, графіків, рисунків, тощо.

Для обробки результатів, що отримані в процесі експерименту, автор повинен користуватися методами статистико-математичного аналізу. Всі отримані результати мають бути відображені у одиницях виміру системи СІ.

Матеріали кожної серії експериментів повинні закінчуватись необхідними поясненнями, аналізом та обґрунтованими висновками.

Відповідальність за достовірність усіх результатів експериментальних досліджень, наведених у курсовій роботі, несе її автор.

5.4. Висновки та рекомендації.

Розділ вміщує теоретичну, практичну інформацію а також результати власних аналітичних обробок та експериментальних досліджень. Висновки до кожного підрозділу мають подаватися конкретно, коротко і лаконічно. Текст висновків повинен поділятися на пункти.

У рекомендаціях на підставі одержаних результатів наводяться пропозиції що до використання здобутих результатів у практиці. Рекомендації мають мати конкретний, адресний характер і бути повністю підтвердженими результатами виконаної роботи. Текст рекомендацій повинен поділятися на пункти.

5.5. Список використаних літературних джерел

Список наводиться в кінці курсової роботи, після висновків та пропозицій. При цьому вказують тільки ті джерела літератури, які використані при написанні роботи і на які зроблено посилання по тексту курсової роботи, в тому числі Інтернет-адреси.

Список використаних джерел складається відповідно до чинних стандартів з бібліотечної та видавничої справи (ДСТУ 3582-97).

5.6. Додатки

До додатків може бути включений допоміжний матеріал, необхідний для повноти сприйняття роботи: додаткові ілюстрації, таблиці, матеріали, які мають великий обсяг і не можуть бути включені до основної частини, інструкції, методики, комп'ютерні програми, тощо.

6. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ РОБОТИ

6.1. Загальні вимоги

Курсову роботу друкують на комп'ютері на одній стороні аркушу білого паперу формату А4 (210x297 мм) через два міжрядкових інтервали до тридцяти рядків на сторінці. Мінімальна висота шрифту 1,8 мм. Можна також подати таблиці та ілюстрації на аркушах формату А3.

Обсяг основного тексту повинен становити 2,5-3,0 друкованих аркушів (40-48 сторінок машинописного тексту). Зазначений вище обсяг розрахований на використання шрифтів текстового редактора Word розміру 14 з подвійним міжрядковим інтервалом.

Текст роботи необхідно друкувати, залишаючи береги таких розмірів: лівий – не менше 20 мм, правий – не менше 10 мм, верхній – не менше 20 мм, нижній – не менше 20 мм.

Шрифт друку повинен бути чітким, чорного кольору. Щільність тексту роботи повинна бути однаковою.

Вписувати в текст роботи окремі іншомовні слова, формули, умовні знаки можна чорнилом, тушшю, пастою тільки чорного кольору, при цьому щільність вписаного тексту повинна бути наближеною до щільності основного.

Друкарські помилки, описи і графічні неточності, які виявились в процесі написання роботи, можна виправляти підчищенням, або зафарбуванням білою фарбою і нанесенням на тому ж місці або між рядками правильного тексту (фрагменту малюнку) друкованим способом. Допускається наявність не більше двох виправлень на одній сторінці.

Роздруковані на ЕОМ програмні документи повинні відповідати формату А4 (мають бути розрізані), їх включають до загальної нумерації сторінок курсової роботи і розміщують у додатках.

Текст основної частини роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти.

Заголовки структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до тексту. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацового відступу в

розрядку в підбір до тексту. У кінці заголовка, надрукованого в підбір до тексту, ставиться крапка. Відстань між заголовком (за винятком заголовка пункту) та текстом – 3-4 інтервали.

Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки.

До загального обсягу роботи не входить список використаних літературних джерел, додатки, таблиці та рисунки, які повністю займають площу сторінки. Проте всі сторінки зазначених елементів роботи нумеруються на загальних засадах.

6.2. Нумерація

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, малюнків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №.

Першою сторінкою роботи є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок роботи. На титульному аркуші номер сторінки не ставлять. На наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Зміст, перелік умовних позначень, вступ, висновки, список використаних джерел не нумерують. Номер розділу ставлять після слова "РОЗДІЛ", після номера крапку не ставлять, потім з нового рядка друкують заголовок розділу.

Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. В кінці підрозділу повинна стояти крапка, наприклад: "2.3." (третій підрозділ другого розділу). Потім у тому ж рядку має бути заголовок підрозділу.

Пункти нумерують у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу, пункту, між якими ставлять крапку. В кінці номера має стояти крапка, наприклад "1.3.2." (другий пункт третього підрозділу першого розділу). Потім у тому ж рядку — заголовок пункту. Пункт може не мати заголовка.

Підпункти нумерують у межах кожного пункту за такими ж правилами, як пункти.

Ілюстрації (фотографії, креслення, схеми, графіки, карти) і таблиці необхідно подавати безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації і таблиці, які розміщені на окремих сторінках, включають до загальної нумерації сторінок. Таблицю, малюнок або креслення, розміри якого більше формату А4, враховують як одну сторінку і розміщують у відповідних місцях після згадування в тексті або у додатках.

Ілюстрації позначають словом "Рис." і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках.

Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка. Наприклад: Рис. 1.2 (другий рисунок першого розділу). Номер ілюстрації, її назва і пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у

додатках) у межах розділу. У правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис "Таблиця" із зазначенням її номера. Номер таблиці складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: "Таблиця 1.2" (друга таблиця першого розділу).

При перенесенні частин таблиці на інший аркуш (сторінку) слово "Таблиця" і номер її вказують один раз справа над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть слова "Продовження табл." і вказують номер таблиці, наприклад: "Продовження табл. 1.2".

Формули в курсовій роботі (якщо їх більше одної) нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку. Нумери формул пишуть біля правого поля аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (3.1) (перша формула третього розділу).

Примітки до тексту і таблиць, в яких указують довідкові і пояснювальні дані, нумерують послідовно в межах однієї сторінки. Якщо приміток на одному аркуші кілька, то після слова "Примітки" ставлять крапку.

6.3. Ілюстрації

Кожна ілюстрація має відповідати текстові, а текст — ілюстрації.

Ілюстраціям дають назву, яку розміщують після номера ілюстрації. За необхідності ілюстрації доповнюють пояснювальними даними (підрисунковий текст).

У тексті до ілюстрацій роблять посилання, що містять порядкові номери, під якими ілюстрації розміщені в курсовій роботі.

Підпис під ілюстрацією зазвичай має чотири основних елементи:

- найменування графічного сюжету, що позначається скороченим словом «Рис.»;
- порядковий номер ілюстрації, який вказується без знака номера арабськими цифрами;
- тематичний заголовок ілюстрації, що містить текст із стислою характеристикою зображеного.

Основними видами ілюстрацій є: креслення, технічний малюнок, схема, діаграма і графік.

6.4. Таблиці

Цифровий матеріал, як правило, слід оформляти у вигляді таблиць.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назву і слово "Таблиця" починають з великої літери. Назву не підкреслюють.

Заголовки граф повинні починатися з великих літер, підзаголовки — з маленьких, якщо вони становлять одне речення із заголовком, і з великих, якщо

вони є самостійними. Висота рядків мають бути не меншою 8 мм. Графу з порядковими номерами рядків до таблиці включати не треба.

Приклад побудови таблиці

Головка (шапка)					
				Підзаголовки граф	
Рядки					

Боковник
(заголовки рядків)

Графи
(колонки)

Таблицю розміщують після першого згадування про неї в тексті таким чином, щоб її можна було читати без повороту переплетеного блока дисертації або з поворотом за годинниковою стрілкою. Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на інший аркуш. При перенесенні таблиці на інший аркуш (сторінку) назву вміщують тільки над її першою частиною. Таблицю з великою кількістю граф можна ділити на частини і розміщувати одну частину під іншою в межах однієї сторінки. Якщо рядки або графи таблиці виходять за формат сторінки, то в першому випадку в кожній частині таблиці повторюють її головку, в другому випадку — боковник.

Якщо текст, який повторюється в графі таблиці, складається з одного слова, його можна замінити лапками; якщо з двох або більше слів, то при першому повторенні його замінюють словами "Те саме", а далі лапками. Ставити лапки замість цифр, марок, знаків, математичних і хімічних символів, які повторюються, не слід. Якщо цифрові або інші дані в будь-якому рядку таблиці не подають, то в ньому ставлять прочерк.

6.5. Формули

Деякі особливості має подання формул.

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів треба подавати безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони дані у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта треба подавати з нового рядка. Перший крок пояснення починають зі слова "де" без двокрапки.

Рівняння і формули слід виділяти з тексту вільними рядками. Вище і нижче кожної формули потрібно залишити не менше одного вільного рядка. Якщо рівняння не вміщується в один рядок, його слід перенести після знака рівності (=) або після знаків плюс (+), мінус (-), множення (x) і ділення (:).

Нумерувати слід лише найважливіші формули, на які є посилання в подальшому тексті.

6.6. Загальні правила цитування та посилання на використані джерела

Під час написання роботи автор повинен надавати посилання на джерела, матеріали або окремі результати, які наводять в роботі.

Посилання в тексті роботи на джерела слід зазначити порядковим номером за переліком посилань, виділеним двома квадратними дужками, наприклад, «... у працях [1-7]...».

Для підтвердження власних аргументів посиланням на авторитетне джерело або для критичного аналізу того чи іншого друкованого твору наводять цитати. Науковий етикет вимагає точно відтворювати цитований текст, бо найменше скорочення наведеного витягу може спотворити зміст, закладений автором.

Загальні вимоги до цитування такі:

- текст цитати починається і закінчується лапками і наводиться в тій граматичній формі, в якій він поданий у джерелі, зі збереженням особливостей авторського написання. Наукові терміни, запропоновані іншими авторами, не виділяються лапками, за винятком тих, що викликали загальну полеміку. У цих випадках використовується також вираз "так званий";

- цитування має бути повним, без довільного скорочення авторського тексту і без перекручень думок автора. Пропуск слів, речень, абзаців при цитуванні допускається без перекручення авторського тексту і позначається трьома крапками. Вони ставляться у будь-якому місці цитати (на початку, всередині, на кінці). Якщо перед випущеним текстом або за ним стояв розділовий знак, то він не зберігається;

- кожна цитата обов'язково супроводжується посиланням на джерело;

- при непрямому цитуванні (переказі, викладенні думок інших авторів своїми словами), що дає значну економію тексту, слід бути гранично точним у викладенні думок автора, коректним щодо оцінювання його висновків і давати відповідні посилання на джерело;

- цитування не повинне бути ні надмірним, ні недостатнім, бо і те, і те знижує рівень наукової праці: надмірне цитування створює враження компілятивності праці, а недостатнє — знижує наукову цінність викладеного матеріалу;

- якщо необхідно виявити ставлення автора курсової роботи до окремих слів або думок з цитованого тексту, то після них у круглих дужках ставлять знак оклику або знак питання.

6.7. Оформлення списку використаних джерел

Додатки оформляють як продовження курсової роботи на наступних її сторінках або як окрему частину (книгу), розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті роботи.

Якщо додатки оформляють на наступних сторінках курсової роботи,

кожний такий додаток має починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично до тексту. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої

великої друкується слово "Додаток_" і велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер І, Є, ї, И, О, Ч, Ъ, наприклад, додаток А, додаток Б та ін. Один додаток позначається як додаток А.

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У такому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку. Наприклад: А.2 — другий розділ додатка А; В.3.1 — підрозділ 3.1. додатка В.

6.8. Додатки

Додатки оформляють як продовження курсової роботи на наступних її сторінках або як окрему частину (книгу), розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті роботи.

Якщо додатки оформляють на наступних сторінках курсової роботи, кожний такий додаток має починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично до тексту. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово "Додаток_" і велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер І, Є, ї, И, О, Ч, Ъ, наприклад, додаток А, додаток Б та ін. Один додаток позначається як додаток А.

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У такому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку. Наприклад: А.2 — другий розділ додатка А; В.3.1 — підрозділ 3.1. додатка В.

7. ПІДГОТОВКА ДО ЗАХИСТУ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Закінчена курсова робота підшивається в папку, підписується студентом та реєструється в журналі, який постійно знаходиться на кафедрі. Після реєстрації курсова робота передається на перевірку керівнику для остаточного контролю відповідності змісту роботи до виданої теми, обґрунтованості висновків і пропозицій.

Курсова робота, що визнана незадовільною, повертається студентові на доопрацювання. В цьому випадку на титульному аркуші зазначається запис: «Не допускається до захисту», або «Доопрацювати» та додаються детальні вказівки щодо опрацювання конкретних розділів з конкретних питань.

Курсова робота, що визнана задовільною, допускається до захисту. Захист курсової роботи проводиться відповідно до графіка, затвердженого

кафедрою, в присутності комісії у складі керівника та двох-трьох членів кафедри.

Процедура захисту включає:

- доповідь студента про зміст роботи;
- запитання до автора;
- відповіді студента на запитання членів комісії із захисту курсової роботи та осіб, присутніх на захисті;
- заключне слово студента;
- рішення комісії про оцінку роботи.

Під час захисту курсової роботи студент зобов'язаний дати вичерпні відповіді на всі зауваження. Захист курсової роботи приймається до здачі першого екзамену сесії. Захищені курсові роботи здаються на випускню кафедру для зберігання.

Основна література

1. Товарознавство харчових жирів: Навчальний посібник/ Козлов В.М., Хацкевич Ю.М., Тищенко В.К.\\Під заг. ред. проф. В.М.Козлова. – Х.: ХДУХТ, 2004. – 128 с.
2. Товарознавство молочних товарів: Навчальний посібник\ Рудавська А.Б., Дейниченко Г.В., Козлов В.М., Дюкарева Г.І.\\ Під заг. ред. проф. В.М.Козлова. – Х.: ХДУХТ, 2004. – 218 с.
3. Производства желейной и взбивной продукции с использованием модификаторов: Монографія\ Перцевой Ф.В., Фофан А.Л., Савгира Ю.А. и др.\\ Под общ. ред. проф. Ф.В.Перцевого. – Днепропетровск,: Пороги, 2003.-201 с.
4. Справочник мастера по переработке овощей, плодов и ягод\ Белова Т.С., Анохіна В.И., Дмитровский Ю.Д.-К.: Техніка, 1979.-136 с.
5. Беляев М.И., Винокур Г.А., Черевко А.И. Производство полуфабрикатов для предприятий общественного питания.-М.:Экономика, 1985.- 184 с.
6. Технология свежего мяса. Эндель Кармас. Пер. с англ.\\ Под ред. доц. В.М.Горбатова. - М.:Пищевая промышленность, 1979.- 335 с.
- 7.Кармас С. Технология колбасных изделий. – М.: Легкапя и пищевая промышленность, 1981.-256 с.
- 8 Михайлов Н.Ф., Родин Е.М. Совершенствование способов холодильной обработки и хранения рыбы.- М.:ВО «Агропромиздат», 1987.-208 с.
9. Технология производства продукции общественного питания: Учебник\ Баранов В.С., Мглинец А.И. и др.-М.: Экономика, 1986.- 400 с.
10. Леванидов И.П., Ионас Г.П., Слуцкая Т.Н. Технология соленых, копченых и вяленых рыбных продуктов.- М.:ВО „Агропромиздат”, 1987.-160 с.
11. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок: Учебник для студ. высш. учеб. заведений \Т.Н.Иванова, В.М.Поздняковский.- М.:Издательский центр „Академія”, 2004.- 304 с.
12. Сафонова О.М., Богомолов О.В. Управління якістю продуктів переробки сільськогосподарської сировини. – Х.: Видавництво Навчально-методичного центру заочного навчання с.г. вузів України, 2001.- 266 с.

Додаткова література

- 13.Алмаши Э., Эрдели Л., Шарой Т. Быстрое замораживание пищевых продуктов: пер. с венгер.- М.:Легкая и пищевая промышленность, 1981.-408 с.
14. Мельников Е.М. Основы крупяного производства.М.:Агропромиздат,1988.- 191 с.
15. Сирохман И.В. Кондитерские изделия из нетрадиционного сырья.- К.:Техніка, 1987.-197 с.
16. Ковалев В.С., Воронков В.И. Промышленное производство продуктов питания из картофеля.- К.:Урожай, 1987.-80 с.
- 17.ПетриченкоЛ.К.Обработка растительных рыб.-М.:Агропромиздат,1990.- 92 с.
18. Пряно-ароматические и пряно-вкусовые растения: Справочник\ Л.Г.

- Дудченко, А.С. Козьяков, В.В. Кривченко.- К.: Наукова думка, 1989.- 304 с.
19. Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А. Технология приготовления кондитерских изделий: Учебн. Пособие.- К.:Вища школа, 1980.-184 с.
 20. Пучеров Н.Н. Все о кофе.- К.: Наукова думка, 1988.-103 с.
 21. Кошечев А.А. Русский квас. М.: ВО «Агропромиздат», 1991.-55 с.
 22. Орлова Ж.И. Все об овощах. М.: Агропромиздат, 1987.- 221 с.
 23. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. \ Габович Р.Д., Припутина Л.С. – К.: Здоров'я, 1987. – 248 с.
 24. Консервирование продуктов животного происхождения при субкриоскопических температурах. \ Н.А. Головки, Г.В. Маслов, И.С. Скоморовская.- М.: Агропромиздат, 1987.-272 с.
 25. Биологически активные вещества пищевых продуктов: Справочник \ В.В. Петрушевский, А.Л. Козаков, В.А. Бандюкова.- К.: Техника, 1985.-127 с.
 26. Борисочкина Л.И. Антиокислители, консерванты, стабилизаторы, красители, вкусовые и ароматические вещества в рыбной промышленности.- М.: Пищевая промышленность, 1976.- 183 с.
 27. Что надо знать об идентификации и фальсификации алкогольной продукции.\ Бурцев Г.В., Имшенецкая Л.В.- Х.: ДП ХРНВЦСМС, 2004.-24 с.
 28. Шестов П.В., Казаков П.К. Домашние вина натуральные.- М.: «Столица», 1991.- 64 с.
 29. Мачихин Ю.А., Мачихина С.А. Инженерная реология пищевых материалов.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 1981.- 216 с.
 30. Большая энциклопедия кулинарного искусства. Все рецепты. Похлебкин В.В. – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2002. – 975с.
 31. Истомина И. Н. Настоящее чудо// Пиво и напитки. – 2002. - №1 – с. 54-60.
 32. Вебстер В. Черный согревающий чай// Ресторатор – 2005. - №4 – с. 66-67
 33. Мелкадзе Р. Г. Производство красного и желтого чая// Пиво и напитки – 2005. - №1 – с. 50-52
 34. Чумаренко М. Китайский чай и чайные церемонии// Ресторанная жизнь – 2005 - №3 – с.14-15
 35. Бельничевский М. Определение показателей качества чая и кофе// Пищевые технологии. – 2001. - №4 – с. 91-93
 36. Безопасность пищевой продукции \ Л.В. Донченко, В.Д.Надыкта. – М.:Пищепромиздат, 2001.-528 с.
 37. Общая технология пищевых продуктов.\ Н.М. Назаров, А.С. Гинзбург.-М.: Легкая и пищевая промышленность, 1980.- 287 с.
 38. Соколова З.С., Лакомова Л.И., Тиняков В.Г. Технология сыра і продуктів переробки сироватки.- М.:Агропромиздат, 1992. – 184 с.
 39. Переработка птицы. \ М.С.Митрофанов, Ю.Л.Плясов, Е.Г.Шумков.-М.: Агропромиздат, 1990.-303 с.
 40. Тимошук І.І., Черниш М.Ю., Яворський В.В. Технологія мяса і м'ясопродуктів. – К.: Урожай, 1992. – 150 с.

ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ

Методичні рекомендації для виконання курсової роботи з дисципліни „Загальна технологія харчових виробництв” складена на основі діючих в Україні законів, згідно учбового плану, затвердженого Міністерством освіти та науки України для спеціальностей 7.030510.03. „Експертиза товарів та послуг”, 7.030510.01. „Товарознавство та комерційна діяльність”.

Назва кафедри	Прізвище, посада	Підпис	Дата
Науково-навчальний центр нових інформаційних технологій	Кухарьонко О.К., Начальник, доцент.		

Завідуючому кафедрою товарознавства
та експертизи товарів

студента _____ курсу товарознавчого
факультету, гр. _____

(прізвище та ініціали)

Заява

Прошу дозволити мені виконання курсової роботи з теми

Дата

Підпис

Міністерство освіти і науки України
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Кафедра товарознавства та експертизи товарів

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Загальна технологія харчових виробництв»

за темою: _____

Виконав: студент гр. _____
товарознавчого факультету

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Науковий керівник:
(посада)

(підпис)

(прізвище, ініціали)

Харків 201_____

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Укладачі: ДУБІНІНА Антоніна Анатоліївна
ХАЦКЕВИЧ Юрій Миколаєвич
БЄЛЯЄВА Лідія Михайлівна

"Загальна технологія харчових виробництв"

Методичні рекомендації

для виконання курсових робіт
студентів товарознавчого факультету за напрямком підготовки
6.030510 «Товарознавство та торгівельне підприємництво»

Підп. до друку	Формат 60x84 1\16 Папір газ. Обл-вид. Арк.
Умов. друк. арк	Тираж прим. Зам.

Харківський державний університет харчування та торгівлі
61051 Харків-51, вул. Клочківська, 333.
ДОД ХДУХТ. Харків-51, вул. Клочківська, 333.