

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Методичні рекомендації
для виконання курсового проекту здобувачами вищої освіти
СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності 181 – «Харчові
технології» денної форми навчання

Миколаїв
2021

УДК 641.5:664

T50

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету ТВШПТСБ Миколаївського національного аграрного університету від 28.01.2021 р., протокол № 6.

Укладачі:

Т. В. Підпала – доктор с.-г. наук, професор, завідувач кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет;

Г. А. Данильчук – кандидат с.-г. наук, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет;

О. І. Петрова – кандидат сільськогосподарських наук, доцент, доцент кафедри технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет

Р. О. Трибрат – кандидат с.-г. наук, доцент, доцент кафедри технології виробництва продукції тваринництва, Миколаївський національний аграрний університет.

Рецензенти :

О. І. Ващенко – головний технолог ТОВ «Алиманіка», м. Миколаїв;

Л. С. Патрева – доктор с.-г. наук, професор, завідувач кафедри птахівництва, якості та безпечності продукції, Миколаївський національний аграрний університет.

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| ВСТУП..... | 4 |
| 1. Завдання курсового проекту | 5 |
| 2. Загальні рекомендації щодо організації виконання курсового проекту | 6 |
| 3. Основні етапи і графік виконання курсового проекту..... | 7 |
| 4. Структура курсового проекту | 8 |
| 5. Оформлення курсового проекту | 9 |
| 6. Захист курсового проекту..... | 11 |
| Додаток А..... | 12 |
| Додаток Б..... | 13 |
| Додаток В | 14 |
| Додаток Г..... | 15 |
| Додаток Д..... | 20 |

ВСТУП

Відповідно до навчального плану дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» здобувачі вищої освіти четвертого курсу навчання, виконують курсову роботу з даної дисципліни.

Курсова робота з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» – це виконання індивідуального завдання, яке передбачає розробку сукупності документів (розрахунково-пояснювальної або пояснювальної записки, при необхідності – графічного, ілюстративного матеріалу), та є творчим або репродуктивним рішенням конкретних завдань щодо об'єктів діяльності фахівця, які виконані здобувачем вищої освіти самостійно, під керівництвом викладача згідно із завданням, на основі набутих із даної та суміжних дисциплін знань та умінь. Це – один з видів індивідуальних завдань навчально-дослідницького, творчого чи проектно-конструкторського характеру, який має на меті поглиблення, узагальнення та закріплення знань студентів з навчальної дисципліни, а також застосування їх при вирішенні конкретного фахового завдання і вироблення вміння самостійно працювати з навчальною і науковою літературою, електронно-обчислювальною технікою, лабораторним обладнанням, використовуючи сучасні інформаційні технології.

У процесі написання курсового проекту здобувачі вищої освіти повинні максимально відобразити набуті теоретичні знання, вміло поєднати їх з практичними навичками та лабораторними дослідженнями.

Виконання курсового проекту сприяє опануванню методологією проведення наукового дослідження, обробки інформації із застосуванням ПК, пізнанню практики і поєднанню її з теорією.

Основне завдання її автора – продемонструвати рівень своєї теоретичної підготовки, розуміння основних проблем дисципліни, вести науковий пошук і підбирати конкретні приклади вирішення проблем з практики вітчизняних та зарубіжних суб'єктів господарювання, уміння самостійно аналізувати та систематизувати зібрану інформацію, формувати узагальнення, висновки, пропозиції, обґрунтовано їх доводити як у самій роботі, так і під час її захисту.

Основна вимога до змісту курсового проекту – це її достатньо високий теоретичний рівень, тому дані проекту мусять спиратися на новітні досягнення науки і практики. Проект не повинен бути схожим

на реферат або доповідь з теми. Теоретичні положення необхідно підкріплювати аналізом існуючої практики (наведення відповідних прикладів з харчової галузі). Факти, в результаті їх вивчення і порівняння, дають можливість сформулювати певну ідею, узагальнити стан розробки проблеми.

Дана методична розробка висвітлює зміст і методику виконання курсового проекту здобувачами вищої освіти, містить завдання щодо її виконання, визначає порядок опрацювання літературних джерел, проведення досліджень та порядок оформлення курсового проекту, визначає окремі етапи виконання проекту і логічну послідовність розробки окремих питань теми, що досліджується.

Основною метою методичних рекомендацій є надання інформації здобувачам вищої освіти, що вивчають дисципліну «Технологія виробництва кулінарної продукції», про вимоги щодо організації індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти з виконання курсового проекту, що визначено в програмі підготовки фахівців спеціальності 181 – «Харчові технології». Для успішного виконання проекту важливим є вибір теми; підбір літератури з теми, вивчення її; складання плану; збір, обробка, аналіз та узагальнення теоретичного та практичного матеріалу з виділенням самостійних висновків і пропозицій.

За архітектонікою методичні рекомендації складаються з таких розділів: завдання курсового проекту, загальні рекомендації щодо організації виконання курсового проекту, основні етапи і графік виконання, структура, оформлення і захист курсового проекту. Методичні рекомендації супроводжуються необхідними додатками: рекомендованою тематикою для виконання курсового проекту, зразком титульного листа і змісту, прикладами оформлення списку використаної літератури, порядок захисту і оцінювання за рейтинговою системою.

1. Завдання курсового проекту

Виконання курсового проекту з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» є однією з важливих форм індивідуальної роботи здобувачів вищої освіти, виконання якої сприятиме підвищенню рівня фахової підготовки і навичок науково-дослідної роботи, практичного використання її розробок у харчовій галузі. Здобувач вищої освіти після виконання курсової роботи може відокремити проблему, проаналізувати та запропонувати шляхи її вирішення, забезпечити бажаний результат і довести його доцільність шляхом публічного захисту. Це активний метод оволодіння матеріалом, розвитку творчих здібностей у здобувачів вищої освіти, переходу від поточного до індивідуального навчання з урахуванням потреб і можливостей особистості. Одним із способів набуття такого досвіду є виконання курсового проекту з дисципліни професійного спрямування підготовки фахівців.

Таким чином, основними завданнями виконання курсового проекту з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» є:

- ❖ усвідомлення предмету дисципліни та вибір теми роботи, яка може бути пов'язана з напрямком наукових досліджень;
- ❖ проаналізувати, вивчити наукову літературу по обраній тематиці, шляхом опрацювання вітчизняних і закордонних, новітніх наукових джерел, зокрема за допомогою електронних ресурсів;
- ❖ виконати літературний огляд на основі аналізу літературних джерел;
- ❖ виконання наукового дослідження з повним розкриттям методології вибору і розрахунку.

Своєчасне ознайомлення здобувачів вищої освіти з тематикою курсових проектів, особливостями і характером вимог, які висуваються до такого виду робіт, їх виконання, дозволить уникнути небажаних помилок, внести елементи планованості й організованості у навчальний процес з вивчення дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції», сприятиме підвищенню якості виконання курсового проекту.

Курсовий проект повинен відповідати таким вимогам:

- ❖ бути актуальним;
- ❖ давати чітке визначення предмета, мети і методів дослідження;
- ❖ засвідчити, що автор проекту знає сучасні теоретичні та методичні

основи дисципліни;

- ❖ у теоретичному розділі містити критичний аналіз монографічних і періодичних видань;
- ❖ містити дослідження ретроспективи проблеми, характеристику її сучасного стану;
- ❖ засвідчити, що автор проекту уміє працювати з інформаційними джерелами: підбирати необхідний матеріал, аналізувати погляди різних авторів;
- ❖ містити елементи аналізу фактичного матеріалу, порівняння вимог теорії та фактичного стану у галузі;
- ❖ відповідати викладеним нижче вказівкам щодо обсягу, структури роботи і водночас містити елементи оригінального, творчого підходу до вирішення тих або інших питань;
- ❖ на основі аналізу містити оцінки, узагальнені результати, сформовані аргументовані висновки, конкретні адресні пропозиції;
- ❖ написана грамотно, послідовно та логічно, оформлена з дотриманням вимог до виконання таких робіт та тих, що наведені у методичних рекомендаціях.

Дотримання перелічених вимог також є критерієм для оцінки курсового проекту, виконаного здобувачем вищої освіти.

Рекомендована тематика курсових проектів наведена в додатку А. Разом з тим здобувач вищої освіти може запропонувати і власну тему курсового проекту за напрямом своїх наукових досліджень чи вподобань.

2. Загальні рекомендації щодо організації виконання курсової роботи

Написання та захист курсового проекту з навчальної дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» є обов'язковою складовою навчального плану підготовки фахівців спеціальності 181 – «Харчові технології», яка сприяє розвитку науково-пізнавальної діяльності здобувачів, формує їх творчі здібності.

Виконання курсового проекту з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» для здобувачів освітньої спеціальності 181 – «Харчові технології», які обирають напрям дипломної наукової роботи, може стати серйозним підґрунтям для розроблення теми майбутнього наукового дослідження або проекту. Адже методологічна основа курсу «Технологія виробництва

кулінарної продукції» зумовлює широкий спектр застосування цих знань і методів для різних напрямків у харчовій галузі.

Організація виконання курсового проекту здобувачем має бути системною та послідовною від усвідомлення предмету дисципліни і вибору теми, формування мети та конкретних задач курсового проекту до власне виконання теоретичних та (бажано) експериментальних досліджень, оформлення результатів і захисту курсового проекту. Необхідно ставити конкретні завдання з урахуванням можливості використання наявних матеріально-технічних ресурсів, оскільки на виконання курсового проекту виділено, порівняно, невеликий обсяг часу. З урахуванням своїх індивідуальних особливостей здобувач вищої освіти складає графік і визначає терміни виконання окремих видів робіт, але в межах запланованого навчальною програмою часу.

3. Основні етапи і графік виконання курсової роботи

Календарним робочим планом вивчення дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» регламентується організація виконання курсового проекту, що зумовлює відповідний графік його виконання. Графік дає змогу здобувачу вищої освіти спланувати свій час, допомагає ефективно використати наявні часові, експериментальні та інтелектуальні ресурси (табл. 1).

Таблиця 1

Основні етапи і графік виконання курсової роботи

| | | |
|---|---|-----------------|
| 1 | Творче осмислення предмету дисципліни та вибір теми проекту | 1 – 3 тиждень |
| 2 | Визначення мети та основних завдань курсового проекту | 4 тиждень |
| 3 | Виконання огляду літератури з обраного напрямку досліджень | 5 – 12 тиждень |
| 4 | Виконання власних наукових (експериментальних) досліджень | 5 – 15 тиждень |
| 5 | Здача готового матеріалу на перевірку викладачу | 15 тиждень |
| 6 | Опрацювання зауважень та рекомендацій | 16 тиждень |
| 7 | Розроблення презентації і доповіді за результатами пошукової роботи | 17 – 18 тиждень |
| 8 | Публічний захист курсового проекту | 19 тиждень |

Вибір теми курсового проекту. Здобувач вищої освіти, з переліку запропонованих тем, самостійно або за консультування з викладачем, обирає тему курсового проекту. Для ознайомлення з предметом дисципліни та його основними напрямками часу, визначеного для вибору теми, має бути достатньо.

В межах навчальної програми дисципліни здобувач вищої освіти, також може сам запропонувати тему курсового проекту, враховуючи її актуальність та практичну цінність, наявність наукових розробок з цього питання і узгоджує її з викладачем. При виборі теми здобувач вищої освіти повинен керуватися власними науково-фаховими інтересами до певної проблематики в рамках дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції». Бажаним є також обрання теми розробки курсового проекту в розрізі наукових інтересів випускової кафедри, зокрема у рамках виконання держбюджетних і пошукових тем досліджень.

Визначення мети та основних завдань курсового проекту. Визначившись із темою курсового проекту, необхідно протягом наступного навчального тижня обґрунтувати мету і основні завдання проекту чітко окреслити конкретний напрямок пошукових досліджень.

При виборі тематики наукових досліджень слід враховувати актуальність наукових досліджень з даного напрямку, наявність сучасних розробок, власну зацікавленість і мотивацію в дослідженнях, можливість проведення експериментальних досліджень, а також ліміт часу на виконання курсового проекту.

Основний час, який виділено для виконання курсового проекту, має бути присвячено виконанню літературного огляду з обраного напрямку досліджень та виконанню власних експериментальних наукових досліджень.

Наприкінці 15-го навчального тижня необхідно здати першу редакцію оформленого курсового проекту на перевірку викладачеві – для надання зауважень і рекомендацій та після їх опрацювання (16 навчальний тиждень) за результатами пошукових досліджень підготувати доповідь і презентацію (17 навчальний тиждень). На 19 навчальному тижні кафедрою призначається дата захисту курсового проекту, який відбувається в присутності всіх здобувачів вищої освіти групи.

4. Структура курсового проекту

Структура курсового проекту повинна мати характер цілісної праці, відповідати тематиці наукового дослідження з основними його складовими, основні розділи повинні бути логічно пов'язані між собою. За архітектонікою, курсова робота з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» має містити: титульний аркуш, реферат, зміст, перелік скорочень та умовних позначень (якщо в цьому є необхідність); вступ, розділ 1 (теоретичний), розділ 2 (експериментальна частина); висновки; список використаної літератури; додатки (при необхідності).

«**ЗМІСТ**» – подається на початку проекту. Він містить найменування та номери початкових сторінок усіх розділів, підрозділів та пунктів (якщо вони мають заголовок), зокрема вступу, висновків, пропозицій, списку використаної літератури, додатків (додаток В).

«**РЕФЕРАТ**» – має бути скороченим викладенням обсягу і змісту курсового проекту, він складається за наступним планом:

- ❖ відомості про обсяг роботи (кількість сторінок, таблиць, рисунків, бібліографічних джерел та інше;
- ❖ тема, мета і завдання дослідження;

«**ВСТУП**» – стисло окреслюється загальний стан питання, обґрунтовується і виділяється актуальність дослідження, практичне значення проекту, сучасного стану проблеми, обґрунтування необхідності проведення дослідження. Вказуються його мета і завдання, що відповідатимуть майбутнім підрозділам проекту, виділяється об'єкт і предмет дослідження.

РОЗДІЛ 1 «Огляд літератури» – треба викласти загальнотеоретичну частину обраної теми. Здобувач вищої освіти повинен стисло подати власну інтерпретацію досліджуваної проблеми, розкрити її роль та значення.

Для викладу цього розділу використовують монографії, довідники, автореферати дисертацій, авторські свідоцтва, патенти, збірники наукових праць, оглядову інформацію різних навчальних закладів і науково-дослідних установ, науково-технічну реферативну інформацію, матеріали теоретичних, наукових і науково-виробничих галузевих журналів, нормативні документи, звітно-статистичну інформацію, постанови Верховної Ради, Кабінету Міністрів, укази Президента, Закони України, а також іноземні публікації. Слід

звернути увагу на те, що, цитуючи будь-яке джерело інформації, необхідно обов'язково посилатися на нього, оскільки це є предметом інтелектуальної власності.

Теоретична частина може складати 8-10 сторінок тексту.

РОЗДІЛ 2 «Експериментальна частина» – це опис експериментів, одержаних результатів і обговорення наслідків цих результатів. Назву кожного з таких пунктів та підпунктів можна формулювати, як мету конкретного дослідження. Експериментальна частина роботи має містити власні експериментальні дослідження та розрахунки.

«ВИСНОВКИ» – формуються з найбільш важливих результатів, одержаних автором у роботі, що містять формулювання розв'язаної проблеми чи задачі та мають відповідне значення, вони відображають сутність теми, мети і завдань проекту.

«СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ» – розділ курсового проекту, де зазначається згідно алфавітного порядку ті джерела, на які є посилання у тексті проекту.

Обсяг курсового проекту складає 30-40 сторінок.

5. Оформлення курсового проекту

Оформлення курсового проекту здійснюється на основі розробленого на заміну національного стандарту ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Структура і правила оформлення», що обумовлено рядом факторів, зокрема введенням у дію нових правил побудови, викладання, оформлення та змісту документів.

Курсовий проект здобувачі вищої освіти виконують державною мовою у формі рукописного тексту на одному боці аркуша білого паперу формату А4 з одного боку без окреслених рамок. Для тексту зручно користуватись такими параметрами: орієнтація – книжна; поля: ліве – 30 мм, верхнє і нижнє – 20 мм, праве – 12 мм;

Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці. Сторінки роботи наскрізно нумерують арабськими цифрами впродовж усього тексту, включаючи додатки.

Назви розділів, підрозділів, пунктів вирівнюють відповідно до тексту, тобто з абзацу. В нумерації після останньої цифри точку не ставлять, наприклад, 1.1, 1.2, 1.2.3. Аббревіатури в заголовках не вживають, їх треба розшифровувати у тексті. Заголовки з двох чи більше речень слід відокремлювати крапками.

Заголовки структурних елементів «ЗМІСТ», «РЕФЕРАТ», «ПЕРЕЛІК СКОРОЧЕНЬ ТА УМОВНИХ ПОЗНАЧЕНЬ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ» не нумерують, пишуть великими літерами.

Для розділів та підрозділів наявність заголовку обов'язкова. Пункти і підпункти можуть мати заголовки.

Відстань між заголовком, приміткою, прикладом та подальшим чи попереднім текстом має відступ. Забороняється розміщувати назву розділу, підрозділу, а також пункту й підпункту останнім рядком сторінки. Кожну структурну частину роботи (розділ) треба починати з нової сторінки.

Починається робота з **титульного листа**, який оформлюється згідно зі зразком (додаток Б).

Усі графічні матеріали (діаграми, графіки, схеми, фотографії, малюнки, кресленики тощо) повинні мати підпис: «**Рис.**». Рисунок подають відразу після тексту, де вперше посилаються на нього (посилання обов'язкове), або якнайближче до нього на наступній сторінці, а за потреби – у додатках.

Нумерація рисунків має бути наскрізною арабськими цифрами.

Таблиці нумерують за наскрізним типом в правому верхньому куту арабськими цифрами. Таблицю подають безпосередньо після тексту, у якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На кожну таблицю повинно бути посилання в тексті звіту із зазначенням її номера.

Найбільш суттєві висновки, що було зроблено під час аналізу в експериментальній частині курсового проекту, виносяться в окремий структурний елемент «**ВИСНОВКИ**». Текст висновків може поділятися на пункти.

Перелік джерел, на які є посилання в курсовому проекті, наводять у кінці роботи перед додатками (якщо такі є), починаючи з нової сторінки, у структурному підрозділі «**СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**». В список включаються тільки ті джерела, які використовувались при написанні огляду літератури або на які зроблено посилання у самій роботі.

Бібліографічні описи посилань подають відповідно до стандарту ДСТУ 8302:2015. Приклади оформлення використаних літературних джерел, на які є посилання в тексті, наведено в додатку .

Щоб уникнути переобтяження викладу основного матеріалу курсової роботи, у структурному елементі «**ДОДАТКИ**» розміщують

матеріал, що доповнює або унаочнює роботу та який:

- ❖ є необхідним для повноти матеріалу, але включення його до основної частини може змінити впорядковане й логічне уявлення про роботу;
- ❖ не може бути послідовно розміщений в основній частині через великий обсяг або способи відтворення;
- ❖ може бути вилучений для широкого кола читачів, оскільки носить спеціальний характер.

Додатки розташовують у порядку посилання на них у тексті. Кожен додаток повинен мати заголовок, який підписують вгорі прописними літерами. Над заголовком, але посередині рядка, друкують слово «ДОДАТОК» і велику літеру української абетки, що позначає додаток, за винятком літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, ДОДАТОК А, ДОДАТОК Б. Текст кожного додатка починають з нової сторінки.

6. Захист курсового проекту

Після підготовки курсового проекту здобувач вищої освіти здає його на перевірку викладачу, і після виправлення зауважень і рекомендацій готує презентацію для захисту. Курсовий проект здобувач вищої освіти повинен здати за 3-4 дні до призначеного терміну захисту.

Захист курсового проекту відбувається на кафедрі технології переробки, стандартизації і сертифікації продукції тваринництва привселюдно в присутності групи здобувачів вищої освіти і викладачів. Здобувач вищої освіти протягом 7-10 хвилин має викласти основні положення свого дослідження, обґрунтувати актуальність, мету і задачі, новизну, наукову та практичну значимість обраної теми, сформулювати висновки і рекомендації.

Для захисту курсового проекту весь ілюстративний матеріал доповіді здобувач вищої освіти доповідає у вигляді презентації, виконаної в програмі *PowerPoint* або подібній до неї. Обсяг ілюстративного матеріалу в презентації до захисту проекту – не менше 10 слайдів.

Після виступу відбувається обговорення проекту з відповідями здобувача вищої освіти на запитання викладача та інших учасників семінару. Під час обговорення висловлюються критичні зауваження, рекомендації та побажання щодо подальших досліджень.

За результатами підготовки курсового проекту, його захисту і обговорення доповіді, здобувач вищої освіти отримує відповідну кількість балів і оцінку. Оцінювання курсового проекту з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» передбачає:

- ❖ диференціацію навчального матеріалу у вигляді оцінки у балах за різними складовими кредитно-трансфертної схеми курсу, зокрема це підготовка курсового проекту, якість експериментальної частини і якість захисту здобувачем курсового проекту;
- ❖ розмір шкали першої складової дорівнює 60 балів, а другої складової – 40 балів.

Система рейтингових балів

Складова підготовки курсового проекту:

- ❖ якість пояснювальної записки (сучасність матеріалу, глибина обґрунтування та розрахунків, власні дослідження, якість оформлення, виконання вимог нормативних документів) – 55 балів;
- ❖ дотримання графіку виконання роботи – 5 балів.

Складова захисту курсового проекту:

- ❖ ступінь володіння матеріалом, аргументованість – 20 балів;
- ❖ відповіді на питання – 10 балів;
- ❖ уміння захищати свою думку – 10 балів.

Сума балів двох складових переводиться до залікової оцінки згідно таблиці.

Перевідна шкала балів в оцінці успішності

| Оцінка національна | Оцінка ECTS | Визначення ECTS | Кількість балів з дисципліни |
|--------------------|-------------|---|------------------------------|
| Відмінно | A | Відмінно – відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок | ≥90 |
| Добре | B | Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками | 82-90 |
| | C | Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю помилок | 75-81 |
| Задовільно | D | Задовільно – непогано, але із значною кількістю недоліків | 66-74 |
| | E | Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії | 60-65 |
| Незадовільно | FX | Незадовільно – потрібно працювати перед тим, як отримати позитивну оцінку | 35-59 |
| | F | Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота | <35 |

ДОДАТОК А

Рекомендовані теми для виконання курсової роботи з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»

1. Складання раціону для дітей менше 12 років.
2. Складання раціону для дітей старше 14 років.
3. Складання раціону для людей старше 18 років.
4. Складання раціону для людей середнього віку.
5. Складання раціону людей похилого віку.
6. Складання раціону для студентів.
7. Складання раціону для спортсменів і туристів.
8. Складання раціону дієтичного харчування для схуднення.
9. Складання раціону для людей, що хворіють на серцево-судинні захворювання.
10. Складання раціону для людей, що хворіють шлунковими захворюваннями.
11. Складання раціону для вагітних жінок.
12. Складання раціону для людей, що хворіють на цукровий діабет.
13. Складання раціону для людей, що хворіють на алергічні захворювання.
14. Складання раціону для працівників фізичної праці.
15. Складання раціону для працівників розумової праці.
16. Складання раціону для людей, що проходять реабілітацію після клінічних захворювань.
17. Складання раціону для людей, що хворіють на авітамінози.
18. Складання раціону для людей, що хворіють на дисбактеріоз.
19. Складання раціону для людей, що хворіють на непереносимість лактози.
20. Складання раціону для людей, що хворіють на ракові захворювання.

ДОДАТОК Б

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет технології виробництва і переробки продукції
тваринництва, стандартизації та біотехнології

Кафедра технології переробки, стандартизації і
сертифікації продукції тваринництва

КУРСОВИЙ ПРОЕКТ

з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»

на тему: «Складання раціону для людей, що хворіють на
цукровий діабет»

Виконав: здобувач вищої освіти групи ХТ 4/1 Петренко П.П.

Перевірив: канд. с.-г. наук, доцент Данильчук Г.А.

Номер і дата реєстрації
роботи на кафедрі _____

Дата захисту роботи _____

Оцінка _____

Миколаїв
2021

ДОДАТОК В

ЗМІСТ

| | |
|------------------------------------|----|
| РЕФЕРАТ | 3 |
| ВСТУП | 4 |
| РОЗДІЛ 1. Огляд літератури | 6 |
| 1.1. | 6 |
| 1.2. | 12 |
| 1.3. | 18 |
| РОЗДІЛ 2. Експериментальна частина | 19 |
| 3.1. | 19 |
| 3.2. | 21 |
| 3.3. | 22 |
| ВИСНОВКИ | 27 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ | 29 |
| Додаток А | 32 |

ДОДАТОК Д

Приклад оформлення списку використаної літератури

| Характеристика джерела | Приклад оформлення |
|--|---|
| Книги: Один автор | 1. Бичківський О. О. Міжнародне приватне право : конспект лекцій. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 82 с. 2. Бондаренко В. Г. Немеркнуча слава новітніх запорожців: історія Українського Вільного козацтва на Запоріжжі (1917-1920 рр.). Запоріжжя, 2017. 113 с. 3. Бондаренко В. Г. Український вільнокозацький рух в Україні та на еміграції (1919-1993 рр.) : монографія. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 600 с. 4. Вагіна О. М. Політична етика : навч.-метод. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 102 с. 5. Верлос Н. В. Конституційне право зарубіжних країн : курс лекцій. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 145 с. 6. Горбунова А. В. Управління економічною захищеністю підприємства: теорія і методологія : монографія. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 240 с. 7. Гурська Л. І. Релігієзнавство : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. та доп. Київ : ЦУЛ, 2016. 172 с. 8. Дробот О. В. Професійна свідомість керівника : навч. посіб. Київ : Талком, 2016. 340 с. |
| Два автори | 1. Аванесова Н. Е., Марченко О. В. Стратегічне управління підприємством та сучасним містом: теоретико-методичні засади : монографія. Харків : Щедра садиба плюс, 2015. 196 с. 2. Батракова Т. І., Калюжна Ю. В. Банківські операції : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 130 с. 3. Білобровко Т. І., Кожуховська Л. П. Філософія науки й управління освітою : навч.-метод. посіб. Переяслав-Хмельницький, 2015. 166 с. 4. Богма О. С., Кисильова І. Ю. Фінанси : конспект лекцій. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 102 с. 5. Горошкова Л. А., Волков В. П. Виробничий менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 131 с. 6. Гура О. І., Гура Т. Є. Психологія управління соціальною організацією : навч. посіб. 2-ге вид., доп. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2015. 212 с. |
| Три автори | 1. Аніловська Г. Я., Марушко Н. С., Стоколоса Т. М. Інформаційні системи і технології у фінансах : навч. посіб. Львів : Магнолія 2006, 2015. 312 с. |

| | |
|---|---|
| | <p>2. Городовенко В. В., Макаренков О. Л., Сантос М. М. О. Судові та правоохоронні органи України : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 206 с.</p> <p>3. Кузнєцов М. А., Фоменко К. І., Кузнєцов О. І. Психічні стани студентів у процесі навчально-пізнавальної діяльності : монографія. Харків : ХНПУ, 2015. 338 с.</p> <p>4. Якобчук В. П., Богоявленська Ю. В., Тищенко С. В. Історія економіки та економічної думки : навч. посіб. Київ : ЦУЛ, 2015. 476 с.</p> |
| Чотири і більше авторів | <p>1. Науково-практичний коментар Кримінального кодексу України : станом на 10 жовт. 2016 р. / К. І. Беліков та ін. ; за заг. ред. О. М. Литвинова. Київ : ЦУЛ, 2016. 528 с.</p> <p>2. Бікулов Д. Т, Чкан А. С., Олійник О. М., Маркова С. В. Менеджмент : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 360 с.</p> <p>3. Операційне числення : навч. посіб. / С. М. Гребенюк та ін. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 88 с.</p> <p>4. Основи охорони праці : підручник / О. І. Запорожець та ін. 2-ге вид. Київ : ЦУЛ, 2016. 264 с.</p> <p>5. Клименко М. І., Панасенко Є. В., Стреляєв Ю. М., Ткаченко І. Г. Варіаційне числення та методи оптимізації : навч. посіб. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 84 с.</p> |
| Автор(и) та редактор(и)/упорядники | <p>1. Березенко В. В. PR як сфера наукового знання : монографія / за заг. наук. ред. В. М. Манакіна. Запоріжжя : ЗНУ, 2015. 362 с.</p> <p>2. Бутко М. П., Неживенко А. П., Пепа Т. В. Економічна психологія : навч. посіб. / за ред. М. П. Бутко. Київ : ЦУЛ, 2016. 232 с.</p> <p>3. Дахно І. І., Алієва-Барановська В.М. Право інтелектуальної власності : навч. посіб. / за ред. І. І. Дахна. Київ : ЦУЛ, 2015. 560 с.</p> |
| Без автора | <p>1. 25 років економічному факультету: історія та сьогодення (1991-2016) : ювіл. вип. / під заг. ред. А. В. Череп. Запоріжжя : ЗНУ, 2016. 330 с.</p> <p>2. Криміналістика : конспект лекцій / за заг. ред. В. І. Галана ; уклад. Ж. В. Удовенко. Київ : ЦУЛ, 2016. 320 с.</p> <p>3. Миротворення в умовах гібридної війни в Україні : монографія / за ред. М. А. Лепського. Запоріжжя : КСК-Альянс, 2017. 172 с.</p> <p>4. Міжнародні економічні відносини : навч. посіб. / за ред.: С. О. Якубовського, Ю. О. Ніколаєва. Одеса : ОНУ, 2015. 306 с.</p> |

| | |
|---------------------------------------|---|
| | <p>5. Науково-практичний коментар Бюджетного кодексу України / за заг. ред. Т. А. Латковської. Київ : ЦУЛ, 2017. 176 с.</p> <p>6. Службове право: витoki, сучасність та перспективи розвитку / за ред.: Т. О. Коломоєць, В. К. Колпакова. Запоріжжя, 2017. 328 с.</p> <p>7. Сучасне суспільство: філософсько-правове дослідження актуальних проблем : монографія / за ред. О. Г. Данильяна. Харків : Право, 2016. 488 с.</p> <p>8. Адміністративно-правова освіта у персоналіях : довід. / за заг. ред.: Т. О. Коломоєць, В. К. Колпакова. Київ : Ін Юре, 2015. 352 с.</p> <p>9. Підготовка докторів філософії (PhD) в умовах реформування вищої освіти : матеріали Всеукр. наук.- практ. конф., м. Запоріжжя, 5-6 жовт. 2017 р. Запоріжжя : ЗНУ, 2017. 216 с.</p> <p>10. Країни пострадянського простору: виклики модернізації : зб. наук. пр. / редкол.: П. М. Рудяков (відп. ред.) та ін. Київ : Ін-т всесвітньої історії НАН України, 2016. 306 с.</p> <p>11. Антологія української літературно-критичної думки першої половини ХХ століття / упоряд. В. Агеєва. Київ : Смолоскип, 2016. 904 с.</p> |
| <p>Багатотомні видання</p> | <p>1. Енциклопедія Сучасної України / редкол.: І. М. Дзюба та ін. Київ : САМ, 2016. Т. 17. 712 с.</p> <p>2. Лодий П. Д. Сочинения : в 2 т. / ред. изд.: Н. Г. Мозговая, А. Г. Волков ; авт. вступ. ст. А. В. Сеницына. Киев ; Мелитополь : НПУ им. М. Драгоманова ; МГПУ им. Б. Хмельницкого, 2015. Т. 1. 306 с.</p> <p>3. Ноицкий О. М. Сочинения : в 4 т. / ред. изд.: Н. Г. Мозговая, А. Г. Волков ; авт. вступ. ст. Н. Г. Мозговая. Киев ; Мелитополь: НПУ им. М. Драгоманова ; МГПУ им. Б. Хмельницкого, 2017. Т. 1. 382 с.</p> <p>4. Правова система України: історія, стан та перспективи : у 5 т. / Акад. прав. наук України. Харків : Право, 2009. Т. 2 : Конституційні засади правової системи України і проблеми її вдосконалення / заг. ред. Ю. П. Битяк. 576 с.</p> <p>5. Кучерявенко Н. П. Курс налогового права : в 6 т. Харьков : Право, 2007. Т. 4 : Особенная часть. Косвенные налоги. 536 с.</p> |

| | |
|---|---|
| Автореферати дисертацій | <ol style="list-style-type: none"> 1. Бондар О. Г. Земля як об'єкт права власності за земельним законодавством України : автореф. дис. ...канд. юрид. наук : 12.00.06. Київ, 2005. 20 с. 2. Гнатенко Н. Г. Групи інтересів у Верховній Раді України: сутність і роль у формуванні державної політики : автореф. дис. . канд. політ. наук : 23.00.02. Київ, 2017. 20 с. 3. Кулініч О. О. Право людини і громадянина на освіту в Україні та конституційно-правовий механізм його реалізації : автореф. дис. . канд. юрид. наук : 12.00.02. Маріуполь, 2015. 20 с. |
| Дисертації | <ol style="list-style-type: none"> 1. Авдєєва О. С. Міжконфесійні відносини у Північному Приазов'ї (кінець XVIII - початок XX ст.) : дис. канд. іст. наук : 07.00.01 / Запорізький національний університет. Запоріжжя, 2016. 301 с. 2. Левчук С. А. Матриці Гріна рівнянь і систем еліптичного типу для дослідження статичного деформування складених тіл : дис. канд. фіз.-мат. наук : 01.02.04. Запоріжжя, 2002. 150 с. 3. Вініченко О. М. Система динамічного контролю соціально-економічного розвитку промислового підприємства : дис. . д-ра екон. наук : 08.00.04. Дніпро, 2017. 424 с. |
| Частина видання: періодичного видання (журналу, газети) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Кулініч О. О. Право на освіту в системі конституційних прав людини і громадянина та його гарантії. <i>Часопис Київського університету права</i>. 2007. № 4. С. 88–92. 2. Коломоєць Т., Колпаков В. Сучасна парадигма адміністративного права: генеза і поняття. <i>Право України</i>. 2017. № 5. С. 71–79. 3. Коваль Л. Плюси і мінуси дистанційної роботи. <i>Урядовий кур'єр</i>. 2017. 1 листоп. (№ 205). С. 5. 4. Біленчук П., Обіход Т. Небезпеки ядерної злочинності: аналіз вітчизняного і міжнародного законодавства. <i>Юридичний вісник України</i>. 2017. 20-26 жовт. (№ 42). С. 14–15. 5. Bletskan D. I., Glukhov K. E., Frolova V. V. Electronic structure of 2H-SnSe₂: ab initio modeling and comparison with experiment. <i>Semiconductor Physics Quantum Electronics & Optoelectronics</i>. 2016. Vol. 19, No 1. P. 98–108. |

| | |
|----------------------------------|--|
| <p>Електронні ресурси</p> | <p>1. Влада очима історії : фотовиставка. URL: http://www.kmu.gov.ua/control/uk/photogallery/gallery?galleryId=15725757& (дата звернення: 15.11.2017).</p> <p>2. Шарая А. А. Принципи державної служби за законодавством України. <i>Юридичний науковий електронний журнал</i>. 2017. № 5. С. 115–118. URL: http://lsej.org.ua/5_2017/32.pdf.</p> <p>3. Ганзенко О. О. Основні напрями подолання правового нігілізму в Україні. <i>Вісник Запорізького національного університету. Юридичні науки</i>. Запоріжжя, 2015. № 3. – С. 20–27.– URL: http://ebooks.znu.edu.ua/files/Fakhovivydannya/vznu/juridichni/VestUr2015v3/5.pdf (дата звернення: 15.11.2017).</p> <p>4. Яцків Я. С., Маліцький Б. А., Бублик С. Г. Трансформація наукової системи України протягом 90-х років ХХ століття: період переходу до ринку. <i>Наука та інновації</i>. 2016. Т. 12, № 6. С. 6–14. DOI: https://doi.org/10.15407/scin12.06.006.</p> |
|----------------------------------|--|

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Методичні рекомендації
для виконання курсового проекту здобувачами
вищої освіти СВО «Бакалавр» освітньої спеціальності
181 – «Харчові технології» денної форми навчання

Укладачі:

Підпала Тетяна Василівна
Данильчук Галина Анатоліївна
Петрова Олена Іванівна
Трибрат Руслан Олександрович

Формат 60×84 1/16 Ум. друк. арк. 2,38
Тираж 20 прим. Зам. №_____

Надруковано у видавничому відділі
Миколаївського національного аграрного університету
54020, м. Миколаїв, вул. Георгія Гонгадзе, 9
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4490
від 20.02.2013 р.