

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна
Должность: проректор по учебной работе
Дата подписания: 18.10.2023 15:09:07
Уникальный программный ключ:
0b817ca911e6668abb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

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

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Локтионова Оксана Геннадьевна
« 15 » Октября 2021 г.
(ЮЗГУ)

ТЕХНОЛОГИЯ МЯСНОЙ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
для студентов направления 19.03.03

УДК 620.2

Составитель А.Е. Ковалева

Рецензент

Кандидат технических наук, доцент Э.А. Пьяникова

Технология мясной и молочной продукции : методические рекомендации по выполнению курсовой работы / Юго-Зап. гос. ун-т; сост.: А.Е. Ковалева. - Курск, 2021. – 21 с.

Методические рекомендации соответствуют Федеральному образовательному стандарту по направлению подготовки 19.03.03.

Содержат перечень приблизительных тем курсовых работ, правила выбора темы, структура и содержание разделов, правила оформления, рекомендуемая литература.

Предназначены для студентов направления подготовки 19.03.03 дневной формы обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать *15.01* . Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 1,22. Уч. - изд. л.1,11. Тираж 50 экз. Заказ *241*. Бесплатно.
Юго-Западный государственный университет.
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Общие требования к выполнению курсовой работы	4
1.1 Выбор темы курсовой работы	4
1.2 Руководство курсовой работой	5
2 Примерный перечень тем курсовой работы	6
3 Структура и содержание отдельных разделов курсовой работы	7
3.1 Структура курсовой работы	7
3.2 Титульный лист	8
3.3 Задание на курсовую работу	9
3.4 Содержание	9
3.5 Введение	10
3.6 Общее содержание разделов	10
3.7 Заключение	12
3.8 Список использованных источников	12
3.9 Приложения	13
4 Правила оформления курсовой работы	13
4.1 Оформление текста	13
4.3 Оформление списка использованных источников	15
4.4 Оформление приложений	16
5 Порядок сдачи и защиты курсовой работы	17
6 Критерии оценки курсовой работы	17
Рекомендательный список литературы	19
Приложение А - Пример содержания	21

1 Общие требования к выполнению курсовой работы

1.1 Выбор темы курсовой работы

Выполнение курсовой работы по дисциплине «Технология мясной и молочной продукции» предусмотрено в соответствии с учебным планом и рабочей программой по курсу и является важным этапом в подготовке бакалавров по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

В работе студент должен показать умение самостоятельно работать с нормативно-технической, законодательной, учебной и научной литературой владеть навыками оформления научных работ, логически мыслить и обосновывать выводы и предложения. В процессе сбора и обработки информации студент должен показать умение анализировать рецептуры и технологические операции производства мясной и молочной продукции, осуществлять оценку качества сырья и полуфабрикатов и готовой продукции.

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

Курсовая работа по технологии приготовления пищи выполняется с использованием нормативно-технической документации и опыта предприятий общественного питания. В последующем материал курсовой работы может использоваться для написания выпускной квалификационной работы.

Изложение материала должно сопровождаться рисунками, таблицами, приложениями.

Процесс подготовки и защиты курсовой работы включает следующие этапы:

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

- сдача на проверку;
- защита курсовой работы.

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

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

В любом случае выбранная тема согласовывается с преподавателем кафедры с целью недопущения повторных работ. Допускается выбор одной темы несколькими студентами, при условии, что в качестве объекта курсовой работы будут выступать несколько блюд. После согласования студент пишет заявление на кафедру о закреплении за ним темы курсовой работы.

1.2 Руководство курсовой работой

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

Руководитель курсовой работы:

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

- проверяет содержание курсовой работы, обоснованность ее выводов и предложений, правильность оформления и, при согласии с содержанием работы и ее оформлением, подписывает титульный лист.

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

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

2 Примерный перечень тем курсовой работы

1 Технология производства вареного колбасного изделия с добавлением растительного сырья (с указанием конкретного вида)

2 Технология производства рубленых мясных полуфабрикатов, обогащенных растительным сырьем (с указанием конкретного вида)

3 Технология производства колбасного хлеба из мяса птицы с улучшенными потребительскими свойствами (с указанием конкретного вида сырья)

4 Технология производства кефира, обогащенного растительным сырьем (с указанием конкретного вида)

5 Технология производства диетических молочных продуктов с улучшенными потребительскими свойствами (с указанием конкретного вида сырья)

6 Технология производства обогащенного колбасного изделия из мяса птицы и яйцепродуктов

7 Технология производства сырокопченой колбасы с добавлением сыворотки

8 Технология производства вареной колбасы с использованием картофельной массы

9 Технология производства вареной колбасы с концентратом белка фасоли

10 Технология производства колбасы варёной, обогащённой мукой из оболочек семян подорожника блошного

3 Структура и содержание отдельных разделов курсовой работы

3.1 Структура курсовой работы

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

Структурными элементами курсовой работы являются:

Титульный лист (приложение № 1)

Задание на курсовую работу (приложение № 2)

Реферат (на русском языке)

Содержание

Введение (1-2 страницы)

1 Теоретические аспекты технологии производства продукта

1.1 Технологическая схема производства продукта

1.2 Характеристика сырья, используемого в производстве продукта

1.3 Факторы, влияющие на технологию производства продукта

2 Разработка технологии производства продукта (по теме курсовой работы)

2.1 Расчет производственной рецептуры продукта (по теме курсовой работы)

2.2 Обоснование внесения дополнительного сырья

2.3 Технология и аппаратно-технологическая схема производства продукта (по теме курсовой работы)

Заключение (1-1,5 страницы)

Список использованных источников (не менее 20 наименований).

Основными требованиями к курсовой работе являются:

- четкость, логическая последовательность изложения материала;
- краткость и точность формулировок, исключающая возможность неоднозначного их толкования;
- конкретность изложения результатов экспериментальных исследований, их анализа и теоретических положений;

- обоснованность выводов, рекомендаций и предложений.
Рекомендуемый - объем курсовой работы – 30-35 страниц без учета приложений.

Содержание курсовой работы должно соответствовать названию темы.

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

Каждый структурный элемент следует начинать с нового листа. Название структурного элемента в виде заголовка записывается строчными буквами, начиная с первой прописной симметрично тексту.

3.2 Титульный лист

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

- МИНОБРНАУКИ РОССИИ;
- Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Юго-Западный государственный университет» (ЮЗГУ)
- кафедра «Товароведение, технология и экспертиза товаров»;
- название темы дипломной работы;
- данные о студенте, выполнившем работу (Ф.И.О., факультет, специальность, курс, группа);
- данные о научном руководителе (Ф.И.О., ученая степень, звание, занимаемая должность);
- данные о председателе и членах комиссии (Ф.И.О., ученая степень, звание, занимаемая должность);
- год выполнения работы.

Бланк титульного листа:

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

3.3 Задание на курсовую работу

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

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

Бланк листа задание на курсовую работу:

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

3.4 Содержание

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

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

Образец оформления листа «Содержание» приведен в приложении А.

3.5 Введение

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

3.6 Общее содержание разделов

Текст курсовой работы должен быть выполнен академиче-

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

Раздел 1. Теоретическая часть (Теоретические аспекты технологии производства продукта) представляет собой текст, содержащий систематизированную информацию сводного характера по изучаемому вопросу на основе реферирования некоторого количества специально отобранных первичных документов. По тексту должны быть ссылки на использованную литературу. Из анализа литературы должно быть ясно, что по изучаемому вопросу известно вполне достоверно, что сомнительно или спорно.

Пункт 1.1 «Технологическая схема производства продукта» должен включать схему производства продукта с указанием оборудования, применяемого в процессе, продолжительности каждой операции и температурного режима.

В пункте 1.2 «Характеристика сырья, используемого в производстве продукта» отражается характеристика основного и дополнительного сырья, применяемого в производстве, требования к его качеству. Характеристика сырья проводится на основании нормативной документации (ГОСТов, ТУ и др.), действующей на данные продукты. При работе с нормативной документацией необходимо обратить внимание на сроки действия документов. Студент должен привести весь перечень сырья, используемый для приготовления данного продукта. Все данные сводятся в таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика сырья (пример)

Наименование продукта	Нормативные документы	Показатели качества
Мясо говядины	ГОСТ 779-55	Слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге. Цвет мышц - от светло-красного до темно-красного, цвет жира - от белого до светло-желтого. На поперечном срезе спинного и

		поясничного отрубков наличие мраморности - от небольшой до насыщенной
.....		

В п.1.3 «Факторы, влияющие на технологию производства продукта» отражаются дефекты, возникающие в процессе производства, и причины их возникновения.

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

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

Раздел 2. Разработка технологии производства продукта (по теме курсовой работы). В данной главе указывается разработанная рецептура, технология и аппаратно-технологическая схема производства продукта, условия хранения и виды упаковочных материалов, применяемых для сохранности свойств продукта.

В п.2.1 «Расчет производственной рецептуры продукта (по теме курсовой работы)» приводится стандартная рецептура продукта и рецептура продукта согласно теме. Также осуществляются расчеты по расходам сырья на производство готового продукта.

В п.2.2 «Обоснование внесения дополнительного сырья» приводятся сведения о биологической и пищевой ценности дополнительных ингредиентов.

В п.2.3 «Технология и аппаратно-технологическая схема производства продукта (по теме курсовой работы)» отражается аппаратно-технологическая схема производства продукта с указанием оборудования, применяемого в процессе, продолжительности каждой операции и температурного режима.

3.7 Заключение

В заключении подводятся итоги работы. Формулируются основные выводы по результатам исследования, которые должны соответствовать задачам, поставленным во введении. Заключение

должно содержать краткую трактовку полученных результатов, их значимость.

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

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

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

3. Рекомендуется делать 3-4 наиболее важных вывода по работе в форме кратких тезисов.

4. Выводы должны быть четкими и аргументированными. Предложения должны вытекать из выводов, быть конкретными и адресными.

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

3.8 Список использованных источников

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

Список использованных источников должен содержать не менее 15 наименований.

3.9 Приложения

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

4 Правила оформления курсовой работы

4.1 Оформление текста

Курсовая работа представляется к защите в виде печатного текста (компьютерный набор), графической части (графики, таблицы, схемы, рисунки) и других иллюстрационных материалов.

Работа оформляется с учетом требований ГОСТ 2.105-95 ЕСКД. Общие требования к текстовым документам, ГОСТ 7.32-2001 Отчет о научно-исследовательской работе и ГОСТ 7.1-2003 Библиографическая запись. Библиографическое описание.

Текстовый материал курсовой работы выполняют на одной стороне стандартного листа белой бумаги формата А4 (210x297), при этом используют шрифт TimesNewRoman стандартного размера, с выравниванием текста по ширине листа, кегль 14, межстрочный интервал – 1,5, стиль текста – обычный, поля слева – 3,0 см, справа – 1,5 см, сверху и снизу – 2,0 см. Текст работы набирают в редакторе WORD, делят на абзацы, начало которых пишут с красной строки (отступ 1,25).

Все страницы работы, включая расчеты, таблицы, список использованных источников, нумеруют по порядку от титульного листа и содержания до последней страницы без пропусков и добавлений. Титульный лист, задание на курсовую работу, реферат (на русском языке), содержание, введение включают в общую нумерацию работы, но номер страницы не проставляют. Порядковый номер печатают в середине нижнего поля страницы, начиная со второго листа введения.

Заголовки разделов начинают с абзацного отступа прописными буквами без подчеркивания, расставляя нумерацию арабскими цифрами, через один интервал, точка в конце заголовка не ставят. Переносы слов в заголовке не допускают.

Подразделы нумеруют арабскими цифрами в пределах каждого раздела, разделенные точкой (1.1, 1.2) и записывают с абзацного отступа.

Каждый раздел начинают с новой страницы, подразделы располагают друг за другом, пропустив одну строку единичного интервала.

Расстояние от заголовка до текста 1 единичный интервал.

Таблицы обозначают словом «Таблица» и указывают порядковый номер, который пишут в левом верхнем углу без абзацного

отступа, знак № и точка в конце заголовка не ставятся (Таблица 1 – Название таблицы).

Графу «№ п/п» в таблицу не включают.

На все таблицы в тексте указывают ссылки.

Рисунки располагают по центру страницы, условные обозначения – в нижней части страницы.

Формулы записывают в буквенном и/или числовом выражении, затем расшифровывают входящие в них индексы и величины. Значение каждого индекса, величины указывают с новой строки.

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

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

Выше и ниже каждой формулы оставляют не менее одной свободной строки.

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

Плотность в килограммах на кубический метр вычисляют по формуле

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

где ρ – плотность, кг/м³;

m – масса образца, кг;

V – объем образца, м³.

4.3 Оформление списка использованных источников

В списке использованных источников сначала указываются нормативно-правовые документы (Законы РФ, Постановления Правительства РФ, ГОСТы, Инструкции, Правила), далее в алфавитном порядке авторов приводится учебная, справочная литература, названия статей. В список следует включать только ту литературу, которая была фактически использована при выполнении дипломной работы. При ссылке в тексте на использованные ис-

точники следует приводить их номера, заключенные в квадратные скобки, например: «... как указано в монографии [12]», «... в работах [11, 15-17]».

Список использованных источников должен быть выполнен в соответствии с требованиями действующего в настоящее время стандарта - ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографические общие требования и правила составления.

По каждому использованному источнику должна быть полная информация.

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

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

Ниже представлены примеры написания различных информационных источников.

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

2. Агафонова, Н. Н. Гражданское право [Текст] : учеб. пособие для вузов / Н. Н. Агафонова, Т. В. Богачева, Л. И. Глушкова ; под. общ. ред. А. Г. Калпина ; авт. вступ. ст. Н. Н. Поливаев ; М-во общ. и проф. образования РФ, Моск. гос. юрид. акад. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – М. : Юристъ, 2002. – 542 с. ; 22 см. – (Institutiones ; т. 221). – Библиогр.: с. 530–540. – 50000 экз. – ISBN 5-7975-0223-2 (в пер.).

3. Пат. 2187888 Российская Федерация, МПК7 Н 04 В 1/38, Н 04 J 13/00. Приемопередающее устройство [Текст] / Чугаева В. И. ; заявитель и патентообладатель Воронеж. науч.-ислед. ин-т связи. – № 2000131736/09 ; заявл. 18.12.00 ; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). – 3 с. : ил.

Журнал:

Общепит бизнес и искусство[Текст] :информ.-аналит. журн. / учредитель ООО «Панорама». – 2001, июнь – . – М. : Панорама, 2001– . – Двухмес. – ISSN 1680-2721. 2001, № 1–3. – 2000 экз.

4.4 Оформление приложений

Приложение размещают как продолжение текстового документа на последующих страницах и включают в общую сквозную нумерацию страниц. Приложения обозначают в порядке ссылок на них в тексте, прописными буквами русского алфавита (начиная с А, за исключением букв Е, З, И, О, Ч, Ъ, Ы, Ь), которые приводят после слова «Приложение».

Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв русского и латинского алфавитов допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Каждое приложение должно начинаться с нового листа, иметь обозначение и тематический заголовок. Наверху посередине листа(страницы) печатают (пишут) строчными буквами с первой прописной слово «Приложение» и его буквенное обозначение.

Ниже приводят отдельной строкой заголовок, которой располагают симметрично относительно текста, печатают строчными буквами с первой прописной и выделяют полужирным шрифтом.

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

В тексте на все приложения должны быть даны ссылки.

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

Приложения приводятся после списка использованных источников.

5 Порядок сдачи и защиты курсовой работы

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

Студенты сдают работы на кафедру ответственному за дело-производство, который производит регистрацию и передает пре-

подавателю для проверки.

После проверки курсовой работы преподаватель пишет рецензию, в которой представлена характеристика работы. В конце рецензии преподаватель делает заключение «к защите» или «к доработке», которое повторяется на титульном листе работы.

Студент знакомится с отзывом преподавателя и готовится к защите работы.

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

По результатам защиты студенту ставится оценка за курсовую работу.

6 Критерии оценки курсовой работы

Критерии оценки курсовой работы делятся на три основные группы:

Формальные критерии (от 0 до 30 баллов):

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

работы. Содержательные критерии (от 0 до 50 баллов):

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

Защита (от 0 до 20 баллов):

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

ты;

- качество ответов на вопросы по теме работы. До-

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

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

Рекомендательный список литературы

1. Алехина, Л.Т. Технология мяса и мясопродуктов / Л.Т. Алехина, А.С. Большаков, В.Г. Боресков и др. – М.: Агропромиздат, 1988. – 310 с.
2. Житенко, Н.К. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. / Н.К. Житенко, М.Ф. Боровков. – М.: Колос, 1999. – 336 с.
3. Житенко, П.В. Организация убоя сельскохозяйственных животных / П.В. Житенко, Л.И. Устименко, В.М. Репин. – М.: Россельхозиздат, 1980. – 191 с.
4. Житенко, П.В. Технология продуктов убоя животных / П.В. Житенко. – М.: Колос, 1984. – 237 с.
5. Журавская, Н.К. Технохимический контроль производства мяса и мясопродуктов / Н.К. Журавская, Б.Е. Гутник, Н.А. Журавская. – М.: Колос, 1999. – 176 с.
6. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов/ М.С. Касторных, В.А. Кузьмина. – М.: Академия, 2003.
7. Кирсанов, А.Ф. Технология производства, хранения, переработки и стандартизации продукции животноводства / Под ред. А.Ф. Кирсанова, Д.П. Хайсанова. – М.: Колос, 2000. – 208 с.
8. Коснырева, Л.М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров / Л.М. Коснырева, В.И. Криштафович, В.М. Позняковский. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 320 с.
9. Крыгин, В.А. Основы технологии производства мяса и мясопродуктов / В.А. Крыгин, Л.М. Коновалов. – Троицк: Редакционно-издательский отдел УГАВМ, 2003. – 131 с.
10. Макарецв, Н.Г. Технология производства и переработки животноводческой продукции / Н.Г. Макарецв, Э.И. Бондарев, В.А. Власов и др. – Калуга: Манускрипт, 2005. – 688 с.
11. Негреева А.Н. Производство и переработка свинины / А.Н. Негреева, И.А. Скоркина, В.А. Бабушкин, Е.Н. Третьякова. – М.:КолоС,2008. – 168 с.
12. Павловский, П.Е. Биохимия мяса / П.Е. Павловский, В.В. Пальмин. – М. : Пищевая промышленность, 1975. – с. 234 – 279.

13. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность / В.М. Позняковский. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 528 с.
14. Рогов, И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов / И.А. Рогов, А.Г. Забашта, Г.П. Казюлин. – М.: Колос, 2000. – 367 с.
15. Рогов, И.А. Общая технология мясной промышленности / И.А. Рогов. – М.: Колос, 2000, – 335 с.
16. Родионов, Т.В. Справочник по производству молока / Т.В. Родионов. – М.: АНО «Молочная промышленность», 2003. – 220 с.
17. Снежков, Н.И. Технология первичной переработки продуктов животноводства / Н.И. Снежков, В.Н. Смирнов, Г.Н. Прокофьева. – М.: Изд-во МСХА, 1998. – 112 с.
18. Степанова, Л.И. Справочник технолога молочного производства. Технологии и рецептуры. / Л.И. Степанова. - Спб.: ГИОРД, 1999.- 354 с.
19. Хлебников, В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2004. – 112 с.

Приложение А
Пример содержания

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1 Теоретические аспекты технологии производства продукта	6
1.1 Технологическая схема производства продукта	6
1.2 Характеристика сырья, используемого в производстве продукта	10
1.3 Факторы, влияющие на технологию производства продукта	14
2 Разработка технологии производства продукта (по теме курсовой работы)	19
2.1 Расчет производственной рецептуры продукта (по теме курсовой работы)	19
2.2 Технология и аппаратурно-технологическая схема производства продукта (по теме курсовой работы)	24
2.3 Хранение и упаковка продукта	29
Заключение	32
Список использованных источников	34
Приложения	37