

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА
ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВЕТЕРИНАРНОЇ МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ
ІМЕНІ С.З. ГЖИЦЬКОГО**

**Факультет харчових технологій та екології
Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових
виробів**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ
КУРСОВИХ РОБІТ**

**ІЗ ДИСЦИПЛІНИ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ»**

7.091707 – «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»

**8.091707 – «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса»
(освітньо-кваліфікаційний рівень «СПЕЦІАЛІСТ, МАГІСТР»)**

ЛЬВІВ – 2012

Варивода Ю.Ю., Паска М.З., Мартинюк І.О., Басараб І.М., Молдаванова Л.К. Методичні рекомендації для до виконання курсових робіт із дисципліни «Технологія продуктів функціонального призначення» студентами факультету харчових технологій та заочної освіти за напрямом «Харчова технологія та інженерія», для спеціальностей 8.091707 – «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса» 7.091707 – «Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса», - Львів.- 2012.- 30С.

Рецензент:

Гачак Ю.Р., професор кафедри технології молока і молочних продуктів Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій С.З. Гжицького

Рекомендовано до друку методичною комісією факультету харчових технологій, протокол № 1 від *29.04.2012р.*

Навчально-методичне видання

© Варивода Ю.Ю. 2012
© Паска М.З 2012
© Мартинюк І.О. 2012
© Басараб І.М. 2012
© Молдаванова Л.К. 2012

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Мета, завдання та основні вимоги при виконанні курсової роботи	6
2. Тематика та курсових робіт	7
3. Зміст та структура курсової роботи	8
4. Вказівки до виконання окремих розділів роботи	10
4. Оформлення курсової роботи	13
Подання курсової роботи на рецензію та захист	16
Тематика курсових робіт	18
6. Додатки	21
7. Література	27

ВСТУП

Технологія виробів функціонального призначення – навчально-наукова дисципліна, предметом якої є фізико-хімічні процеси та зміни, що відбуваються у м'ясі. При переробці тваринної сировини на всіх її етапах у більшості випадків відбуваються біохімічні і зв'язані з ними фізико-хімічні перетворення різних її компонентів сировини. Розробка і вдосконалення технологічних процесів, обґрунтування правильності режимів повинні проводитися з врахуванням цих перетворень. Якість готових виробів залежить в основному від змін білків у процесах технологічної обробки тваринної сировини, тому вивчення фізико-хімічних та біохімічних властивостей тваринних білків, а також їх змін у результаті впливу різних факторів, що є однією із важливих задач цієї галузі.

У результаті вивчення навчальної дисципліни спеціаліст повинен:

знати: морфологічний і хімічний склад, функціонально-технологічні властивості та поживну цінність м'яса і м'ясних виробів; автолітичні зміни м'ясопродуктів при охолодженні і зберіганні; холодильну обробку та холодильне зберігання м'яса та інших продуктів забою; функціонально-технологічні властивості сировинних компонентів; будову, фізико-хімічні властивості тканин м'яса, а також їх зміни, що відбуваються.

уміти: кваліфіковано вирішувати питання контролю, на підставі яких визначати фізико-хімічні та біохімічні властивості м'яса та м'ясних продуктів та приймати правильне рішення; досконало володіти сучасними методами досліджень. Засвоєння теоретичного й практичного матеріалу, закріплення знань щодо Болонського процесу при виконанні лабораторних робіт та практичні навички із основ технології м'яса та м'ясних виробів, забезпечить підготовку магістрів для практичної

діяльності, впровадження інноваційних технологій на підприємстві м'ясо-переробної та суміжних галузей харчової промисловості.

Курсову роботу студенти денної форми навчання виконують 5 курсі, а заочної - на 5,6 курсах навчання. Під час написання курсових робіт у студентів формуються елементарні навички наукової роботи:

- вміння реферувати наукову літературу на задану тему;
- володіння конкретними методиками дослідження;
- вміння коректно інтерпретувати дані, отримані в результаті досліджень;
- здатність правильно документувати й оформляти результати досліджень у процесі написання роботи.

Курсова робота – це індивідуальне завдання з окремої дисципліни, яке задається у передбачені планом терміни, виконується студентом самостійно при консультативному викладацькому супроводі, з метою закріплення, поглиблення, узагальнення знань, здобутих за час вивчення навчальної дисципліни, та їх застосування під час комплексного вирішення конкретної фахової задачі.

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Технологія продуктів функціонального призначення — це спеціальна дисципліна, яка вивчає технології виробництва продуктів і страв функціонального призначення.

Предметом курсу є вплив харчових факторів на здоров'я людини, інгредієнти функціональних продуктів, склад та значення БАД, технологічні процеси виробництва функціональних продуктів та страв із рослинної та тваринної сировини, якість та безпека функціональних продуктів.

Основна мета курсової роботи - закріпити та розширити теоретичні знання студентів, отримані в результаті вивчення цієї дисципліни, розвинути творчу активність і самостійність в процесі вирішення технологічних питань, опанувати самостійно науково-дослідну роботу.

Курсова робота має базуватись на знаннях з таких дисциплін: «Харчові технології», «Основи фізіології та гігієни харчування», «Харчові технології», «Технологія продуктів функціонального призначення», «Технологія м'яса і м'ясних продуктів»

Курсова робота повинна мати творчий характер і не повинна бути чисто реферативною.

Призначення методичних рекомендацій - надання студентам допомоги у виборі теми, накопиченні, обробці та аналізі літературних джерел та наукових матеріалів, постановці та виконанні експерименту, розробці проектів нормативної та технологічної документації, їх логічному викладенні під час написання курсової роботи та її оформленні, не позбавляючи студентів самостійності та творчої ініціативи.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

Тематика курсових робіт відповідає програмі дисципліни «Технологія продуктів функціонального призначення», забезпечує індивідуальність, різноманітність змісту та однаковий ступінь складності.

Тематика курсової роботи надає можливість студенту вибрати тему, ґрунтуючись на напрямках наукових досліджень, які вони проводять при вивченні інших курсів, можливості використання теоретичних знань на практиці, а також для майбутнього виконання дипломної роботи, при підготовці доповіді на студентську наукову конференцію.

Вибираючи тему, слід враховувати її актуальність, наукову новизну та практичне значення. Студент може запропонувати власну тему курсової роботи, обґрунтувавши її актуальність.

Виконання студентами двох однакових тем не дозволяється. Тематика курсових робіт наведена у додатку.

Тема курсової роботи видається студенту керівником, якого призначає кафедра, у I семестрі. Під час виконання курсової роботи студент має отримувати консультації у керівника курсової роботи.

Курсова робота виконується поетапно відповідно до графіка виконання її розділів. На кафедру подається згідно терміну, зазначеного у завданні на курсову роботу.

Виконання курсової роботи складається з таких основних етапів:

1. Ознайомлення з темами курсових робіт й вибір теми курсової роботи.
2. Визначення кола питань, які належить розглянути в курсовій роботі.
3. Огляд літератури з теми та вибір напрямків досліджень.

4. Експериментальна частина:
5. Проведення потрібних досліджень під час розробки виробу з новою сировиною (добавками), під час застосування нових режимів;
6. Обробка даних шляхом порівняння хімічного складу досліджуваного виробу з традиційним (основними видами ілюстративного матеріалу в курсових роботах є таблиця, рисунок, схема, фотографія, діаграма і графік);
7. аналізування одержаних даних.
8. Розробка проектів нормативної і технологічної документації на нові розроблені вироби.
9. Висновки та рекомендації.
10. Оформлення курсової роботи.
11. Подання курсової роботи на рецензію та її захист.

ЗМІСТ ТА СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ

Зміст курсової роботи визначається її тематикою.

Після вибору теми курсової роботи студент визначає коло питань, які слід розглянути в курсовій роботі, погоджує їх із керівником та одержує завдання на виконання курсової роботи, підписане керівником та студентом. Це завдання є коротким змістом курсової роботи. На його підставі студент складає розгорнутий план майбутньої роботи.

Структура курсової роботи

- ♦ титульний аркуш (додаток);
- ♦ завдання на курсову роботу (додаток);
- ♦ зміст;
- ♦ перелік умовних означень, символів, одиниць, скорочень і термінів (у разі потреби);
- ♦ вступ;
- ♦ основна частина;
- ♦ висновки і пропозиції виробництву;
- ♦ список використаних джерел;
- ♦ додатки.

ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ОКРЕМИХ РОЗДІЛІВ РОБОТИ

Вступ

Студент розкриває сутність і стан проблеми курсової роботи, підстави для розробки теми, визначає предмет і об'єкт досліджень, обґрунтовує необхідність проведення експериментальних досліджень. Основним джерелом для написання вступної частини є періодичні видання

«Харчова і переробна промисловість»,

«Продукты питания»,

«Мясное дело»

«Мясной бизнес»,

«Продукты и ингредиенты»,

«Вопросы питания»

«Харчовик»

«Все о мясе»

«Мясні технології світу»та ін.

Обсяг вступу 1-3 сторінки.

Основна частина

Основна частина поділяється на декілька розділів. Розділи можуть, в свою чергу, поділятися на підрозділи. Кожний розділ починають з нової сторінки.

У розділах **основної частини** подають:

- ♦ огляд літератури за темою та вибір напрямів досліджень;
- ♦ викладення загальної методики та основних методів досліджень;
- ♦ експериментальну частину.

У *огляді літератури* студент стисло, критично висвітлюючи праці попередників, аналізує існуючі технології, надаючи їм критичну оцінку з позиції технологічного процесу, хімічного складу, харчової та

біологічної цінності. Студент повинен назвати питання, що залишилися невирішеними, з'ясувати їх сучасний стан.

Студент повинен опрацювати монографії, статті у журналах та газетах, зарубіжну літературу, нормативно-технічну документацію з досліджуваної проблеми. Загальний обсяг огляду літератури не повинен перевищувати 20% основної частини.

У *другому розділі* студент обґрунтовує вибір напрямку досліджень. Методи досліджень слід вибирати сучасні із врахуванням можливостей їх використання в конкретних умовах.

У *експериментальній частині* з вичерпною повнотою викладаються результати досліджень студента з висвітленням того нового, що він вносить у розробку проблеми.

У експериментальній частині студент повинен розробити рецептури нових м'ясних виробів, проаналізувати м'ясні вироби з новою сировиною (добавками) або із застосуванням нових технологічних прийомів, режимів, нової послідовності операцій, розробити технологічні схеми на досліджувані вироби із обґрунтуванням усіх параметрів технологічних процесів, описати технологію їх приготування. Розрахувати харчову і енергетичну цінність (у г на 100 г) страв. Оцінити склад виробу за функціональними інгредієнтами (вітамінами, мінеральними елементами, харчовими волокнами тощо) та пояснити її функціональне значення. Дати пропозиції щодо підвищення біологічної цінності вибраної м'ясної продукції. Можна провести органолептичний аналіз м'ясних виробів, дослідження якості нових м'ясних виробів за фізико-хімічними, мікробіологічними показниками.

При аналізі результатів досліджень необхідно виділити найбільш вагомі одержані результати, порівняти

їх з літературними даними, виділити наукову новизну, вказати перспективи застосування одержаних результатів, як в подальших дослідженнях (дипломній чи магістерській роботах), так і практичне їх впровадження.

До експериментальної частини належить *розробка проектів нормативно-технологічної документації* (техніко-технологічних карт) на нові розроблені вироби.

Послідовність розробки техніко-технологічної карти наведено у додатку .

Висновки та рекомендації виробництву

У *висновках* студент викладає найбільш важливі результати, одержані в курсовій роботі, які повинні містити формулювання розв'язаної наукової проблеми (задачі), і значення для науки та практики. У висновках слід наголосити на якісних та кількісних показниках здобутих результатів, обґрунтувати їх достовірність. На підставі одержаних результатів наводять рекомендації щодо впровадження їх у виробництво.

ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсову роботу друкують за допомогою комп'ютера з одного боку аркуша білого паперу формату А4 (210x297 мм) через два міжрядкових інтервали до тридцяти рядків на сторінці. Текст курсової роботи викладається українською мовою. Він повинен бути чітким, ретельно відредагованим, акуратно оформленим.

Текст курсової роботи слід друкувати, залишаючи краї таких розмірів: лівий - 25 мм, верхній і нижній - 20 мм, правий - 15 мм.

Під час оформлення необхідно дотримуватись рівномірної щільності, контрастності і чіткості зображення впродовж усього документа.

Розділи, підрозділи повинні мати заголовки. Заголовки структурних елементів роботи і заголовки розділів розташовують посередині рядка і друкують великими літерами не підкреслюючи.

Заголовки пунктів і підпунктів слід починати з абзацного відступу і друкують маленькими літерами, крім першої, не підкреслюючи, без крапки в кінці.

Абзаци в тексті починають відступом 1,5 мм. Вони повинні бути однаковими впродовж усього тексту'.

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

Такі структурні частини курсової роботи, як зміст, вступ, висновки список використаних джерел не мають порядкового номера. Пункти нумерують у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу, пункту, між якими ставлять крапку. У кінці номера повинна стояти крапка, наприклад: 1.3.2. (другий пункт третього підрозділу першого розділу). Потім у тому ж рядку йде заголовок пункту.

Ілюстрації (фотографії, креслення, схеми, графіки,

карти) і таблиці слід подавати безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації, її назву і пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) в межах розділу. У правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують надпис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: Таблиця 1.2 (друга таблиця першого розділу).

При перенесенні частини таблиці на іншу сторінку слово «Таблиця» та її номер зазначають один раз справа над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть слова «Продовження табл.» і зазначають номер таблиці, наприклад: «Продовження табл. 1.2».

Нумерацію сторінок проставляють арабськими цифрами у правому верхньому куті аркуша без крапки в кінці. Першою сторінкою курсової роботи є *титульна*, яку включають до загальної нумерації сторінок курсової роботи. На титульній сторінці номер не ставлять.

Завдання на типовому бланку оформлює та підписує за своїм підписом керівник курсової роботи.

Зміст містить найменування та номери початкових сторінок усіх розділів, підрозділів та пунктів, зокрема вступу, висновків, додатків та ін.

Всі *опрацьовані джерела* слід розташовувати в алфавітному порядку авторів (назв) або у порядку посилання у тексті. Посилання в тексті на джерела інформації слід наводити у квадратних дужках, зазначаючи їх порядковий номер за списком літератури.

При оформленні бібліографічного опису треба вказувати прізвище автора або авторів, повну назву статті, книжки чи збірника, місце видання або видавництво, рік видання, кількість сторінок.

Додатки слід оформляти як продовження роботи на наступних сторінках. До додатків доцільно включати допоміжний матеріал для повноти сприйняття курсової роботи, а саме:

- математичні формули і розрахунки;
- таблиці допоміжних цифрових даних;
- ілюстрації допоміжного характеру;
- проекти нормативно-технічної документації та ін.

Кожен додаток слід розпочинати з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований згори малими літерами з першої великої симетрично тексту сторінки. Справа рядка над заголовком повинно бути надруковано слово «Додаток » і велика літера, що позначає додаток.

ПОДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ НА РЕЦЕНЗІЮ ТА ЇЇ ЗАХИСТ

Виконана курсова робота подається на кафедрі для перевірки і рецензування за два тижні до захисту. Рецензує роботу консультант-керівник, який видавав завдання на її виконання. Завершується рецензія висновком про допущення чи недопущення курсової роботи до захисту. Якщо роботу не допущено до захисту, то її повертають на доопрацювання студентові, яких вносить правки до тексту. Роботу, допущену до захисту, студент захищає у зазначений термін. Студент готує до захисту доповідь та ілюстративний матеріал у вигляді

графіків, слайдів тощо, які відображають результати досліджень, висновки

та пропозиції. Необхідну кількість та зміст ілюстрацій доповідач визначає самостійно, але погоджує з керівником.

При оцінці знань студентів використовується 100-бальна система.

Критерії оцінювання

I

Розподіл балів при оцінці курсової роботи

Правильність визначення	10 б.
Чітке формування мети роботи	10 б.
Визначення першочерговості задач для повноцінності розкриття суті роботи	10б
повнота опрацювання літератури, проведення експерименту	20 б.

всього 50б.

2.

Захист курсової роботи

Повнота розкриття теми	10 б.
Чіткість висновків та пропозицій	10 б.
Рациональність підбору рецептур	10 б.
Презентація, графіки, діаграми, слайди	20б

Всього 50 б.

Разом 100 б.

ТЕМА ТИКА КУРСОВИХ РОБІТ ІЗ ДИСЦИПЛІНИ

«ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ»

1. Технологічні аспекти і оцінка якості напівкопчених ковбас при використанні біологічних добавок.
2. Технологічна оцінка якості варено-копчених ковбас при використанні зернових культур
3. Технологічні аспекти використання спіруліни у продуктах функціонального призначення
4. Вплив біологічно-активних добавок на формування технологічних показників якості варених ковбас
5. Використання функціональних добавок у технології січених напівфабрикатів.
6. Технологічні аспекти використання функціональних добавок у технології мясокопченостей
7. Технологія використання нетрадиційної сировини у виробництві паштетів
8. Технологічні аспекти використання функціональних сумішей продуктів дитячого харчування.
9. Система НАССР у виробництві функціональних продуктів
10. Використання есенціальних нутрієнтів м'яса у технології варених ковбас
10. Технологічні аспекти використання м'ясо-рослинних добавок у технології консервів
11. Технологічні аспекти консервів спеціального спрямування.
12. Технологічні аспекти використання гідро колоїдів у технології варених ковбас.
13. Технологічні аспекти використання типових харчових добавок у технології сирокочених ковбас

14. Технологічні аспекти використання біокоректорів у технології копчено-запечених ковбас
15. Теоретичні передумови створення оздоровчих продуктів спеціального призначення. ^
16. Характеристика основних інгредієнтів функціональних продуктів харчування.
17. Методи збагачення функціональних продуктів вітамінами.
18. Методи збагачення функціональних продуктів мінеральними речовинами.
19. Білоквісні добавки рослинного походження та їх використання у технологіях функціональних продуктів харчування.
20. Характеристика природних фізіологічно функціональних продуктів.
21. Використання підсолоджувачів у технологіях функціональних продуктів харчування.
22. Особливості технологій функціональних молочних продуктів харчування.
23. Виробництво комбінованих функціональних продуктів у м'ясній промисловості.
25. Функціональні напої як засіб оздоровлення людини та їх технології.
26. Білоквісні добавки тваринного походження та їх використання у технологіях функціональних продуктів.
27. Характеристика асортименту функціональних продуктів, що виробляються на Україні.
28. Українські харчові біологічно активні добавки та їх застосування в функціональних продуктах.
29. Технології продуктів харчування з використанням кріопорошків.
30. Продукти функціонального призначення у харчуванні людини.

31. Використання зерна та продуктів його переробки у технологіях функціональних продуктів харчування.
32. Мікро- і макрододатки як джерела функціональних інгредієнтів у виробництві оздоровчих продуктів харчування.
33. Пектини в оздоровчому харчуванні, їх характеристика та властивості.
34. Технології отримання пектинових речовин.
35. Харчові волокна і нові продукти харчування.
36. Пребіотики і пробіотики як функціональні інгредієнти оздоровчих продуктів.
37. Соя та продукти її переробки у оздоровчому харчуванні.
38. Зниження харчової цінності продукції під час зберігання та перероблення.
39. Методи контролю виробництва функціональних продуктів.

ДОДАТКИ

**ЗАВДАННЯ НА ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ
МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА
ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ ЛЬВІВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ ІМЕНІ
С.З.Г.ЖИЦЬКОГО**

Факультет харчових технологій та екології

**Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових
виробів**

Затверджую

Завідувач кафедри _____

Завдання

на виконання курсової роботи студенту

Тема роботи

Термін подання завершеної роботи

Вихідні матеріали до виконання роботи

Перелік питань, що підлягають дослідженню

Керівник курсової роботи

(підпис)

(підпис)

Завдання прийняв до виконання

Завдання видане « _ » _____

**ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ ТИТУЛЬНОГО АРКУША
КУРСОВОЇ РОБОТИ**

МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА
ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ ЛЬВІВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЇ
МЕДИЦИНИ ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ ІМЕНІ
С.З.Г.ЖИЦЬКОГО

Факультет харчових технологій та екології
Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових
виробів

Затверджую

Завідувач кафедри _____

КУРСОВА РОБОТА з дисципліни «Технологія продуктів
функціонального призначення»

на тему:

**СОЯ ТА ПРОДУКТИ ЇЇ ПЕРЕРОБКИ У
ОЗДОРОВЧОМУ ХАРЧУВАННІ**

Виконав (ла) студент (ка)

___ курсу групи

Консультант-керівник

Львів – 2012

РЕКОМЕНДАЦІЇ КЕРІВНИКОВІ КУРСОВИХ РОБІТ З СКЛАДАННЯ ВІДГУКІВ

Керівник (консультант) курсових робіт повинен:

1. Відзначити науковість курсової роботи, оцінити методи та методику досліджень, відповідність висновків проведеним науковим експериментам, наявність практичних рекомендацій для виробництва конкретних підприємств.

2. Перевірити обсяг виконуваної роботи: текстова частина оформляється рукописним текстом і повинна містити титульний лист, завдання на курсову роботу та розділи, які вказані у змісті та завданні, графічний матеріал повинен включати не менше 6-ти одиниць ілюстрованого матеріалу (таблиць, діаграм, плакатів тощо).

3. Відзначити реальність курсової роботи, можливість впровадження її результатів у виробництво.

4. Відзначити новизну та складність курсової роботи.

5. Оцінити відношення студента до виконання курсової роботи (акуратність, інформативність, кількість виступів, кількість публікацій).

**ПРИКЛАДИ ОФОРМЛЕННЯ БІБЛІОГРАФІЧНОГО
ОПISУ У СПISКУ ДЖЕРЕЛ, ЯКИЙ НАВОДЯТЬ У
ДИПЛОМНІЙ РОБОТІ**

**СПISOK ЛІТЕРАТУРИ (ПЕРЕЛІК
ПОСИЛАНЬ)**

Монографії:

1. Фещенко, Ю. І. Менеджмент у фізизіатрії [Текст] / Ю. І. Фещенко, В. М. Мельник, А. В. Лірник. – К. : Здоров'я, 2007. – 680 с. – ISBN 978-966-463-001-3.
2. Пархоменко, В. Д. Інформаційна аналітика у сфері науково-технічної діяльності [Текст] / В. Д. Пархоменко, О. В. Пархоменко. – К. : УкрІНТЕІ, 2006.–224с.
3. Актуальні питання методології та практики науково-технічної політики [Текст]/під.ред.Б.А.Малицького.–К.: [б.в.], 2001.–291с.

Журнальні статті:

1. Процюк, Р. Г. Особливості перебігу туберкульозу легень у ВІЛ-інфікованих та хворих на СНІД [Текст] / Р. Г. Процюк // Український пульмонологічний журнал.–2007.–№4.–С.9–13.
2. Стадникова, А. В. Диссеминированный туберкулез легких в современных условиях. Есть ли смысл разделять его на острый, подострый, хронический? [Текст] / А. В. Стадникова, Т. А. Синенко, О. В. Ширапова // Український пульмонологічний журнал. – 2007. – №4. – С. 17–20.
3. Проблеми організаційного забезпечення лікування хворих на хіміорезистентний туберкульоз [Текст] / І. М. Горбатюк, С. В. Зайков, С. М. Цвігун, Н. М. Гончар // Український пульмонологічний журнал. – 2007. – №4. – С. 21–23.

4. Проблеми організаційного забезпечення лікування хворих на хіміорезистентний туберкульоз [Текст] / І. М. Горбатюк [та ін.] // Український пульмонологічний журнал. – 2007. – № 4. – С. 21–23.

5. Сучасні питання хірургічного лікування хворих із вперше виявленим деструктивним туберкульозом легень (огляд літератури) [Електронний ресурс] / Б.В. Радіонов [та ін.] Режим доступу: <http://www.ifp.kiev.ua/ftp1/original/2008/kalabuha2008.pdf>.

Тези доповідей:

1. Фещенко, Ю. І. Епідеміологія та профілактика бронхолегеневих захворювань в Україні [Текст] / Ю. І. Фещенко, В. М. Мельник // Роль первичної и вторичної профілактики основних терапевтичних захворювань в удіщенні качества жизни: Матеріали науч. трудов республиканской научно–практической конф. – Харьков, 2001. – С. 128.

2. Медико-санітарні аспекти медичної допомоги хворим на позалегеневий туберкульоз в Україні [Текст] / В. Г. Матусевич [та ін.] // VIII Конгрес Світової Федерації українських лікарських товариств : Тез. доп. – Львів, Трускавець, 2000. – С. 14.

3. Прогрессирование туберкулеза: иммунологические механизмы, прогностические критерии [Текст] / Е. Ф. Чернушенко [та ін.] / Збірник матеріалів науково – практичної конференції "Медико-соціальні аспекти боротьби з туберкульозом". – Київ, 2001. – С. 125 –126.

Звіти про НДР:

1. Вивчити діагностичні можливості шаттл-тесту і лазерної агрегометрії у хворих із хронічним легеневим серцем [Текст] : звіт про НДР (закл.) І.05.03 / Інститут фтизіатрії і пульмонології ім. Ф. Г. Яновського АМН України ; керіви.

В. М. Петренко ; викон. : В. К. Гаврисюк [та і.]. – К., 2005.
– 51 с. – Інв. № 0205U006924.

Автореферати дисертацій:

Базелюк, О. М. Оптимізація ведення вагітності та пологів у жінок, хворих на активний туберкульоз легень [Текст] : автореф. дис. ... канд. мед. наук: 14.01.01 / Базелюк Олег Михалович ; Національний медичний ун-т ім. О. О. Богомольця. – К., 2008. – 22 с.

Стандарти:

ДСТУ 7.1:2006. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1:2003, ИДТ) [Текст]. – Взамен ГОСТ 7.1–84, ГОСТ 7.16–79, ГОСТ 7.18–79, ГОСТ 7.34–81., ГОСТ 7.40–82 ; введ. 2007–07–01. – К. : Держспоживстандарт України, 2007. – 48 с. (Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи).

Патенти:

1. 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.-исслед. ин-т связи. - № 2000131736/09 ; заявл. 18.12.00 ; опубл. 20.08.02, Бюл. № 23 (II ч.). - 3 с. : ил.

2. Заявка 1095735 Российская Федерация, МПК7 В 64 G 1/00. Одноразовая ракета-носитель [Текст] / Тернер Э. В. (США); заявитель Спейс Системз/Лорал, инк.; шт. поверенный Егорова Г. Б. - № 2000108705/28 ; заявл. 07.04.00 ; опубл. 10.03.01, Бюл. № 7 (I ч.) ; приоритет 09.04.99, № 09/289,037 (США). – 5 с. : ил.

У списку опублікованих праць здобувача, який наводять в авторефераті, необхідно вказати прізвища та ініціали всіх його співавторів незалежно від виду публікації.

ЛІТЕРАТУРА

1. «Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах», затверджене Міністерством освіти України (наказ №161 від 2.06.1993р.).
2. Калиниченко Н. М. Оформление дипломных и курсовых работ. – Учебно-методическое пособие. – М.: Изд. Московск. Ун-та, 1982, 1987. – 186 с.
3. Методичні рекомендації до виконання магістерських робіт за спеціальністю 8.091707 – Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. Варивода Ю. Ю., Ощипок І. М., Гушнянський І. М., Паска М. З. – Львів, 2004. – 36 с.
4. Кравців Р. Й., Паска М. З., Ощипок І. М. Робоча програма виробничої практики для студентів 4-го курсу ФХТ за спеціальністю 7.091705 – Технологія жирів і жирозамінників. – Львів, 2004. – 24 с.
5. Кравців Р. Й., Паска М. З., Ощипок І. М. Робоча програма переддипломної практики для студентів 5-го курсу ФХТ за спеціальністю 7.091705 – Технологія жирів і жирозамінників. – Львів, 2005. – 24 с.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навчальний посібник.- К.: ШКОС, центр навчальної літ-ри, 2007.-382 с.
2. Бабич А.О. Сучасне виробництво і використання сої. - К: Урожай, 1993,-429 с.
3. Доморецький В.А., Остапчук М.В., Українець А.І.

Технологія харчових продуктів: Підручник.-К.:НУХТ, 2003,- 572 с.

4. Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів” від 06.09.2005 р.

5. Закон України “Про захист прав споживачів” від 01.12.2005 р. №3161-IV.

6. Збірник рецептур м'ясних страв та кулінарних виробів з використанням харчового альбуміну. - К.: КДТЕУ, 1995. - 51с.

7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів (технологічних карт) з використанням біологічно активних добавок. - К.: Книга, 2004. - 428 с.

8. Зубар П.М. Основи фізіології та гігієни харчування: Підручник. - К.: КНТЕУ, 2006. - 341 к.

9. Капрельянец Л.В., Іоргачова К.Г. Функціональні продукти. - Одеса: Друк, 2003. -312с.

10. Корзун В.Н. Гігієна харчування: Підручник.- К.: КПТЕУ, 2003. - 236 с.

11. Міщик В. Ю., Притульська Н. В., Дядечко О. В. Резерви харчового білка в Україні: Текст лекцій. - К.: КДТЕУ, 1994. -21 с.

12. Пересічний М.І., П'ятицький Т.А., Якименко Д.М. Рациональне харчування в умовах іонізуючої радіації. -К.: Либра, 1992. -200 с.

13. Петрушевский В.В., Казаков А.Л. Биологически активные вещества пищевых продуктов. Справочник. -К.: Техніка, 1995,- 127с.

14. Пішак В.П., Радько М.М., Бабюк А.В. та ін. Вплив харчування на здоров'я людини: Підручник/За ред. Радька М.М. - Чернівці: Книга XXI, 2006.

500 с.

15. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В. Притульська Н.В. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального

- призначення. Монографія. - К.: КНТЕУ, 2002.-371 с.
16. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.560-96. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. - 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. - Взамен Мед.- биол. требований и сан. норм качества прод. сырья и пищ. продуктов, утвержденных Минздравом СССР от 01.08.89 Ха 5061-89; Введ. в действие постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 24.10.96 № 27. - М: Гос. система санэпидем. нормирования Российской Федерации, 1996.- 296 с.
17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. - М.: Экономика, 1983. - 314 с.
18. Семенова С.Б. Оздоровительные добавки в питании. Справочник.- М.: ООО «ДСКА», 1998.> 256 с.
19. Смоляр В.й. Рациональное питание,- К.: Наукова думка, 1991.- 368 с.
20. Соловйова В. Харчування і здоров'я // Харчова і переробна промисловість. - 1998. - №2. - С. 24-25.
21. Технология приготовления пищи: Учеб. для студентов. / Ковалев Н.И., Сальникова Л.А.- М.: Экономика, 1988. - 303 с.
22. Тихомирова И.А. Технология продуктов функционального питания. - М.: ООО «Франтара», 2002,- 213 с.
23. Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І., Капустянок О.О., Орлова Є.І. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: Підручник,- К.: Центр навчальної літератури, 2005,- 496 с.
24. Харчування людини і сучасне довілля: теорія і практика. Монографія/ Пересічний М.І., Корзун В.Н., Кравченко М.Ф., Григоренко О.М./ К.: КНТЕУ, 2003. - 526 с.

Львівський національний університет ветеринарної
медицини імені С.З. Гжицького

*Варивода Ю.Ю., Паска М.З., Мартинюк І.О., Басараб І.М.
Молдаванова Л.К.* Методичні рекомендації для до
виконання курсових робіт із дисципліни «Технологія
продуктів функціонального призначення» студентами
факультету харчових технологій та заочної освіти за
напрямом «Харчова технологія та інженерія», для
спеціальностей 8.091700 – «Технологія зберігання,
консервування та переробки м'яса» 7.091707 – «Технологія
зберігання, консервування та переробки м'яса» , - Львів.-
2012.- 30С.

Колектив упорядників:

Варивода Юрій Юрійович

Паска Марія Зіновіївна

Мартинюк Ірина Олександрівна

Басараб Ірина Михайлівна

Молдаванова Людмила Константинівна

Навчально-методичне видання

Друкується без оголошень

Підписано до друку. Формат 60×84/16. Друк офсетний.

Папір №2. Умов. др. арк. 1.1. Тираж 100 примірників.

Віддруковано на різнографі в лабораторії комп'ютерних

технологій ЛНУВМ ім. С.З. Гжицького

м. Львів, вул. Пекарська, 50

тел. 278-36-34