

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:53:42

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Методические указания
по выполнению курсовых работ
по дисциплине «СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ»
для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела
(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 2021

СОДЕРЖАНИЕ**С.**

1. Общие положения	3
2. Этапы выполнения и структура курсовой работы	4
3. Указания по выполнению разделов курсовой работы	8
4. Требования к оформлению курсовой работы	11
5. Порядок защиты курсовой работы	13
6. Рекомендуемые литературные источники	14
7. Приложения	17

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Выполнение курсовой работы по дисциплине «Специальные виды питания» предусмотрено учебным планом для студентов по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Выполнение курсовой работы преследует цель закрепить, углубить и обобщить знания, полученные в процессе обучения, дополнить знания посредством работ с технической и научной литературой путем поисков и получения необходимых данных, их обобщения и оформления в конкретные сведения о пищевой и энергетической ценности продукции.

Критический анализ сведений, собранных и обобщенных из учебной, технической и научной литературы, а также расчетов способствуют углублению знаний и формированию научных взглядов и подходов к решению практических задач. Работа над курсовой работой помогает развить творческие навыки, овладеть методикой работы с литературой и совершенствовать умение анализировать научные и практические результаты, содействовать максимальному приближению теории к практике, к реальным задачам, которые должен уметь решать будущий бакалавр.

Курсовая работа по «Специальные виды питания» основан на дисциплине «Физиология питания».

При выполнении курсовой работы каждый студент приобретает навыки исследования, овладевает теоретическими основами и методикой выполнения научного исследования.

Курсовая работа это – научный труд студента, базирующийся па знаниях дисциплин профиля, является одним из этапов подготовки к выпускной квалификационной работе.

2. ЭТАПЫ ВЫПОЛНЕНИЯ И СТРУКТУРА КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Выполнение курсовой работы состоит из следующих этапов:

1. Выбор темы курсовой работы.

Выбор темы – ответственный момент выполнения курсовой работы. Тематика курсовой работы должна быть актуальной, отвечать учебным задачам дисциплины, а также потребностям науки и практики. Актуальность тематики курсовой работы обусловлена научностью, современностью и направленностью к получению студентами навыков самостоятельной творческой работы.

Тематика курсовых работ утверждается на кафедре. Тема курсовой работы предлагается студенту или он может предложить ее сам, согласуется с руководителем и утверждается заведующим кафедрой.

Тема курсовой работы может определяться руководителем в соответствии с научным направлением работы кафедры.

Примерная тематика курсовых работ:

1. Расчет химического состава рациона питания для мальчика 7 лет
2. Расчет химического состава рациона питания для мальчика-подростка 14 лет
3. Расчет химического состава рациона питания девочки-подростка 16 лет
4. Расчет химического состава рациона питания для юноши, обучающегося в Вузе, 20 лет
5. Расчет химического состава рациона питания для девушки, обучающейся в техникуме, 18 лет
6. Расчет химического состава рациона питания для мужчины 45 лет, рабочего химического завода
7. Расчет химического состава рациона питания для женщины 55 лет, работницы текстильной фабрики
8. Расчет химического состава диеты щадящей для мужчины 60 лет

9. Расчет химического состава рациона питания для женщины 35 лет, детского врача
10. Расчет химического состава рациона питания для мужчины 46 лет, зубного техника
11. Расчет химического состава диеты при ожирении для мужчины 50 лет
12. Расчет химического состава диеты при ожирении для женщины 40 лет
13. Расчет химического состава диеты при заболевании органов пищеварения для мужчины 65 лет
14. Расчет химического состава диеты при заболевании органов пищеварения для женщины 53 лет
15. Расчет химического состава диеты при заболевании диабетом для мужчины 60 лет
16. Расчет химического состава диеты при заболевании диабетом для женщины 48 лет
17. Расчет химического состава рациона питания для сотрудницы военкомата – женщины 35 лет
18. Расчет химического состава рациона питания для секретаря – девушки при администрации г. Пятигорска 19 лет
19. Расчет химического состава рациона питания для редактора газеты – мужчины 45 лет
20. Расчет химического состава рациона питания для генерального директора сети магазинов – мужчины 45 лет
21. Расчет химического состава рациона питания для водителя маршрутного такси – мужчины 43 лет
22. Расчет химического состава рациона питания для главного бухгалтера – женщины 48 лет
23. Расчет химического состава диеты при заболевании сердечнососудистой системы для мужчины 43 лет
24. Расчет химического состава диеты при заболевании сердечнососудистой системы для женщины 52 лет

25. Расчет химического состава рациона питания для лыжника мужчины 38 лет
26. Расчет химического состава рациона питания для девушки, занимающейся художественной гимнастикой 17 лет
27. Расчет химического состава рациона питания для женщины повара холодного цеха 40 лет
28. Расчет химического состава диеты при хроническом холецистите вне обострения для мужчины 55 лет
29. Расчет химического состава диеты при заболеваниях сердечнососудистой системы для мужчины 35 лет
30. Расчет химического состава диеты при панкреатите для мужчины 53 лет
31. Расчет химического состава диеты при мочекаменной болезни для женщины 42 лет
32. Расчет химического состава диеты при сахарном диабете для женщины 68 лет
33. Расчет химического состава рациона питания для строителя, мужчины 30 лет
34. Расчет химического состава диеты ОВД для женщины 40 лет
35. Расчет химического состава диеты ОВД для женщины 55 лет
36. Расчет химического состава рациона питания для женщины 33 года, врача-хирурга
37. Расчет химического состава рациона питания для девушки 16 лет
38. Расчет химического состава рациона питания для юноши 19 лет
39. Расчет химического состава диеты ОВД для женщины 50 лет
40. Расчет химического состава диеты ОВД для мужчины 65 лет

Ознакомление с литературными источниками по избранной теме.

Получив задание на курсовую работу с указанием темы и объекта исследования, студент приступает к подбору и изучению необходимой

литературы. Литературные источники выбираются при помощи предметного каталога в библиотеке, электронного каталога. Период литературного поиска – последние десять лет. Дословное списывание из учебников, журнальных статей и других источников недопустимо. В случае заимствования цитат и цифрового материала необходимо делать ссылку с указанием автора, наименования источника и страницы.

2. Составление плана работы.

После выбора темы и изучения литературных источников, составляется план работы, который согласовывается с руководителем. В работе должны быть разработаны все разделы, предусмотренные утвержденным заданием.

3. Обработка и анализ собранных материалов.

4. Написание, оформление и сдача работы на проверку руководителю.

5. Защита курсовой работы в комиссии.

Курсовая работа выполняется в виде пояснительной записки объемом 18-24 с.

Примерная структура курсовой работы

Наименование разделов	Количество страниц
Титульный лист	1
Задание	1
Содержание	1
Введение	1-2
1. Характеристика нормативной и технологической документации	4-5
2. Характеристика видов питания	2-3
3. Составление суточного рациона питания	1-2
4. Расчет химического состава рациона питания	3-4
5. Анализ сбалансированности основных пищевых веществ рациона	1-2
Заключение	1
Список литературы	1
Приложения	1-..
Всего	18-24

Темы курсовых работ могут быть разнообразными, но в каждой теме должны найти отражение научные концепции питания, теоретические и

практические основы технологии продуктов общественного питания, влияние механической и кулинарной обработки на пищевую и биологическую ценность, разработка основ рационального питания. При разработке темы курсовой работы необходимо взаимодействие теоретических знаний с творческим осмыслением практических расчетов, чтобы на их базе разработать свои предложения по совершенствованию существующих технологий, рецептур блюд и кулинарных изделий. При разработке рецептур блюд (изделий) могут использоваться старинные забытые рецептуры, рецептуры по сборникам технических нормативов, нормативных документов, рецептуры национальных и зарубежных кухонь.

3. УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РАЗДЕЛОВ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

3.1. Титульный лист, задание

Титульный лист, задание оформляются в соответствии с *Приложениями 1,2.*

3.2. Введение

Во введении обосновывается актуальность выбранной темы исследования; отражаются объект, предмет, задачи, цели, методы, новизна, теоретическая и практическая значимость исследования.

Раскрываются новейшие достижения отечественной и зарубежной науки, основные задачи, стоящие перед общественным питанием; исследуются проблемы, связанные с рациональными способами обработки пищевых продуктов, с внедрением в практику работы предприятий прогрессивных способов механической кулинарной обработки.

3.3. Характеристика нормативной и технологической документации

В данном разделе даются понятия технического регулирования, стандартизации, технического регламента, нормативных документов,

технических документов. Для определенного вида питания описываются правила оказания услуг, национальные стандарты, стандарты организаций, санитарно-эпидемиологические требования. Расширенно дается характеристика технической документации: технические условия, технические нормативы; характеристика технологической документации: технологическая карта, технологическая инструкция, технико-технологическая карта. Дается краткая классификация и ассортимент продукции определенного вида питания.

3.4. Характеристика видов питания

Представить основные виды питания, их краткую характеристику; основные функции пищи и ее компонентов. Дать основы сбалансированного, адекватного, лечебного, диетического, лечебно-профилактического питания. Обосновать концепцию развития различных видов питания в соответствии с современными подходами к разработке и производству продукции общественного питания.

3.5. Составление суточного рациона питания

Меню суточного рациона (по заданию преподавателя) составляется по нормативным источникам – соответствующим сборникам рецептур.

Для разработки меню с учетом требований по содержанию основных пищевых и биологически активных веществ необходимо пользоваться Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. В соответствии с характеристикой рациона, требованиями по содержанию в ней основных пищевых и биологически активных веществ (белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов) и энергетической ценности определяется число приемов пищи, с учетом физиологических требований, составляется рацион для каждого приема пищи, а также меню суточного рациона в целом.

Число приемов пищи зависит от вида питания по заданию на курсовую работу.

Отклонения по каждому приему пищи и по рациону в целом, не должны превышать рекомендуемую норму на $\pm 5\%$.

3.6. Расчет химического состава рациона питания

Расчет химического состава рациона питания производится с целью определения пищевой, биологической и энергетической ценности

Расчеты производятся по рекомендуемым справочникам по расчету химического состава пищевых продуктов. Данные должны быть предоставлены в таблице. *Приложение 3.*

При этом можно использовать программу расчетов химического состава для ЭВМ, что значительно сократит процесс расчета.

3.7. Анализ сбалансированности основных пищевых веществ рациона

Анализ сбалансированности основных пищевых веществ продукции или рационов оформляют в таблицу. *Приложение 4.*

При написании раздела необходимо сделать подробный анализ с указанием, какие отклонения от сбалансированного питания имеют блюда и кулинарные изделия.

По соотношению основных пищевых веществ анализ состоит из нескольких пунктов:

- Соотношение: белки: жиры: углеводы (Б : Ж : У);
- Содержание и соотношение отдельных минеральных веществ (Са : Mg : Р)
- Содержание витаминов.
- Характеристика энергетической ценности.

3.8. Заключение

Заключение содержит выводы, подтверждающие или опровергающие первоначальные предположения (гипотезы), перспективы дальнейшего изучения проблемы, связь с практикой, анализ реализации целей и задач ис-

следования.

После анализа сбалансированности необходимо сделать выводы о том, какие способы технологической обработки способствуют сохранению пищевой и биологической ценности продуктов, а также указать возможность изменения технологических процессов приготовления с целью сохранения пищевой и биологической ценности готовых блюд, кулинарных изделий.

Если предлагаются поправки или изменения в алгоритме приготовления блюд, то необходимо привести новые схемы алгоритма с указанием изменений.

В заключение следует сформулировать краткие выводы и предложения по повышению пищевой и биологической ценности блюд и кулинарных изделий.

3.9. Список литературы

При оформлении списка литературы должны быть указаны: автор, название книги, место издания, издательство, год издания, количество страниц. Для журнальных статей – фамилия и инициалы автора, название статьи, название журнала, его номер, год издания.

3.10. Приложения

Помещаются после списка использованных источников (при их наличии).

4. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

4.1. При выполнении курсовой работы студент руководствуется Положением о выполнении и защите курсовых работ (проектов) в федеральном государственном автономном образовательном учреждении

высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (утв. 9.04.2013 г) и приказом №1596-О от 19.11.2013 г. о внесении изменений и дополнений в Положение.

4.2. Нормативными материалами для оформления библиографического описания источников являются ГОСТ 7.0.12-2011. Библиографическая запись. Сокращение слов и словосочетаний на русском языке. Общие требования и правила; ГОСТ 7.1-2003. Библиографическая запись. Библиографическое описание; ГОСТ 7.82-2001. Библиографическая запись. Библиографическое описание электронных ресурсов; ГОСТ Р 7.0.5-2008. Библиографическая ссылка. Общие требования и правила составления; ГОСТ 7.80-2000. Библиографическая запись. Заголовок. Общие требования и правила.

В соответствии с требованиями государственных стандартов (ГОСТ): для инженерных направлений подготовки оформление текстовых документов производится по ГОСТ 2.105-95. Общие требования к текстовым документам: ГОСТ 2.106-96. Текстовые документы; ГОСТ 2.104-2006 (замена ГОСТ 2.104-68). Основные надписи. Единая система конструкторской документации. Единая система технологической документации. Единая система программной документации.

В документе следует применять стандартизованные единицы физических величин, их наименования и обозначения в соответствии с ГОСТ 8.417.

4.3. Текст курсовой работы должен быть напечатан через 1,5 интервала на одной стороне стандартного листа белой бумаги (А-4). Текст и другие отпечатанные элементы работы должны быть черными, контуры букв и знаков – четкими, без ореола и затенения. Шрифт Times New Roman, кегель 14. Названия глав и параграфов выделяются полужирным шрифтом.

Лист с текстом должен иметь поля: слева – 30 мм, справа – 10 мм, сверху – 20 мм, снизу – 20 мм. Нумерация страниц текста делается в правом нижнем углу листа. Проставлять номер страницы необходимо со страницы,

где печатается «Введение», на которой ставится цифра «3». После этого нумеруются все страницы, включая приложения.

4.3. Между названием главы и названием параграфа этой главы ставится пробел равный двум интервалам, а название параграфа не должно отделяться от текста этого параграфа пробелом. Названия параграфов отделяются от текста предыдущего параграфа пробелом, равным двум интервалам. Каждая глава, а также введение, выводы, приложения и список использованной литературы начинаются с новой страницы. Слово «Глава» не пишется. Главы имеют порядковые номера в пределах всей работы, обозначаемые арабскими цифрами (например: 1, 2, 3), после которых ставится точка. Слово «параграф» или значок параграфа в названии не ставятся. Параграфы имеют порядковые номера в пределах глав, обозначаемые арабскими цифрами (например: 1.1. и 1.2.). Заголовки глав и параграфов в тексте работы должны располагаться по центру, точку в конце названия главы и параграфа не ставят. Не допускается переносить часть слова в заголовке.

4.4. Нумерация таблиц и рисунков может быть сквозной или соотноситься с номером главы и параграфа. Например, если таблица или рисунок включены в текст первого параграфа второй главы, нумерация следующая: Таблица 2.1.1., рис. 2.1.1. Последняя цифра означает порядковый номер таблицы (или рисунка) в данном параграфе. Таблица помещается в качестве следующей страницы после первого упоминания о ней в тексте.

5. ПОРЯДОК ЗАЩИТЫ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

5.1. Защита курсовой работы является обязательной формой проверки выполнения работы. Защита производится специальной комиссией, утверждаемой деканом, состоящей обычно из 3 преподавателей кафедры, при непосредственном участии руководителя, в присутствии студентов. Защита состоит в коротком докладе студента по выполненной работе и в ответах на вопросы присутствующих на защите. Научный руководитель зачитывает отзыв на курсовую работу студента.

5.2. Защита заключается в кратком докладе студента (10-12 минут) по содержанию работы, ответах на вопросы членов комиссии.

5.3. Результаты защиты курсовой работы, согласно действующему Положению о текущем контроле и промежуточной аттестации в СКФУ, оцениваются дифференцированной отметкой по пятибалльной системе. Оценка курсовой работы (проекта) заносится в зачетную книжку студента и зачетно-экзаменационную ведомость, составляемую в 2-х экземплярах, один из которых хранится на кафедре в течение всего срока обучения студента, другой представляется в деканате факультета.

5.4. Студент, не представивший в установленный срок курсовую работу или не защитивший ее по неуважительной причине, считается имеющим академическую задолженность.

5.5. Курсовые работы, представляющие теоретический и практический интерес, могут быть представлены на конкурс в студенческие научные общества, конференции, или отмечены приказом по университету.

6. РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЛИТЕРАТУРНЫЕ ИСТОЧНИКИ

Основная литература:

1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. – Библиогр.: с.275-284. – ISBN 978-5-905170-47-8

Дополнительная литература:

1. Питание организованных детских коллективов [Электронный ресурс] / А.Г. Сетко [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. – 116 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21844>.
2. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / под ред. М.П. Могильного –

М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.

3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для питания работающих на производственных предприятиях и обучающихся в образовательных организациях высшего образования / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 660 с.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.
8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с.
9. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.
10. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228 с.

Интернет-ресурсы

1. Гурвич М.М. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах. Полное руководство. – Эксмо-Пресс, 2010. – 512 с. – Доступно: www.e5.ru/produkt/dietoloqiea

2. Технология продукции общественного питания / А.И. Мглинец и др. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с. – Доступно: [mppnik.ru>index/obshhestvennoe_pitanie/0-24](http://mppnik.ru/index/obshhestvennoe_pitanie/0-24).
3. Технология продукции и организация питания в трудовых коллективах: Руководство. 4-е изд: уч. пособие / под ред. А.Ю. Барановского. – СПб: Питер, 2012. – 960 с. – Доступно: www.bookvoed.ru/book?id=449110
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного. – М.: ДеЛи Плюс, 2011. – 544 с – Доступно: <http://www.twirpx.com/files/food/catering/>.
5. images.yandex.ru – сайт технология продукции общественного питания – учебники
6. <http://www.rsl.ru/> – Российская государственная библиотека
7. <http://www.cnsnb.ru/> – Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Российской академии сельскохозяйственных наук
8. [http:// window.edu.ru/library/pdf2txt-](http://window.edu.ru/library/pdf2txt-) Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"
9. Электронная библиотека «Наука и техника». – Режим доступа: <http://n-t.ru/> Государственная публичная научно-техническая библиотека России. <http://www.gpntb.ru/http://www.vuz-sib.ru/index.php?id=2&uz=303>
<http://orel.rsl.ru/>
10. Электронно-библиотечная система «ИНФРА-М» URL: <http://www.znaniyum.com/>
11. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru>

Приложение 1

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

«Утверждаю»
Зав. кафедрой ТППТ

« ____ » _____ 20__ г.

Кафедра Технологии продуктов питания и товароведения
Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания
Профиль Технология и организация ресторанного дела

ЗАДАНИЕ
на курсовую работу

студента(ки)

(фамилия, имя, отчество)

по дисциплине: **Специальные виды питания**

1. Тема работы:

2. Цель: расширение знаний студентов, отработка навыков самостоятельного применения теоретических знаний к комплексному решению профессиональных задач, использования справочной литературы, формирование у студента навыков научно-исследовательской работы, повышение уровня его профессиональной (теоретической и практической) подготовки, углубление знаний по учебной дисциплине, развитие интереса и навыков самостоятельной работы с научной и справочной литературой.

3. Задачи. В процессе выполнения курсовой работы студентом должны решаться следующие задачи:

3.1. Приобретение новых теоретических знаний в соответствии с темой работы и заданием руководителя.

3.2. Умение систематизировать, обобщать и логично излагать концепции, альтернативные точки зрения по исследуемой проблеме.

3.3. Развитие учебно-исследовательских и методических навыков, необходимых для системного научного анализа изучаемой дисциплины.

3.4. Совершенствование профессиональной подготовки.

4. Перечень подлежащих разработке вопросов:

Введение

1. Характеристика нормативной и технологической документации
2. Характеристика видов питания
3. Составление суточного рациона питания
4. Расчет химического состава рациона питания
5. Анализ сбалансированности основных пищевых веществ рациона

Заключение

Список литературы

Приложения (ТТК)

5. Исходные данные:

а) в соответствии с методическими указаниями по выполнению курсовой работы по дисциплине «Специальные виды питания», Пятигорск 2020 г.

6. Список рекомендуемой литературы:

6.1. Основная литература:

1. Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп. Научные основы и технологии: [монография] / О.Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 287 с. – Библиогр.: с.275-284. – ISBN 978-5-905170-47-8

6.2. Дополнительная литература:

1. Питание организованных детских коллективов [Электронный ресурс] / А.Г. Сетко [и др.]. – Электрон. текстовые данные. – Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. – 116 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21844>.
2. Технология и организация питания в образовательных организациях (дошкольные образовательные организации) / под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 343 с.
3. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания / Составитель М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 808 с.
4. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи принт, 2011. – 544 с.
5. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях / Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна – М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с.
6. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для питания работающих на производственных предприятиях и обучающихся в образовательных организациях высшего образования / Под ред. М.П. Могильного – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 660 с.
7. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.1 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 888 с.

8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. В 2 т. Т.2 / М.П. Могильный. Изд. 2-е, доп. и испр.– М.: ДеЛи плюс, 2016. – 395 с.

9. Химический состав и калорийность российских продуктов питания / Под ред. Тутельяна В.А. – М.: ДеЛи принт, 2012. – 284 с.

10. Юдина С.Б. Технология геронтологического питания. – М.: ДеЛи принт, 2009. – 228 с.

7. Контрольные сроки представления отдельных разделов курсовой работы:

25 % - _____ “___” _____ 20__ г.

50 % - _____ “___” _____ 20__ г.

75 % - _____ “___” _____ 20__ г.

100 % - _____ “___” _____ 20__ г.

Дата выдачи задания “___” _____ 20__ г.

Руководитель курсовой работы

(ученая степень, звание)(личная подпись)(инициалы, фамилия)

Задание принял(а) к исполнению студент(ка) _____ формы
обучения _____ курса группы _____

(личная подпись)(инициалы, фамилия)

“___” _____ 20__ г.

8. Срок защиты студентом курсовой работы “___” _____ 20__ г.

Дата выдачи задания “___” _____ 20__ г.

Приложение 2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

КУРСОВАЯ РАБОТА

по дисциплине: **Специальные виды питания**
на тему: _____

Выполнил:

студент _ курса группы ____
направления _____
_____ формы обучения

_____ (подпись)

Руководитель работы:

_____ (ФИО, должность, кафедра)

Работа допущена к защите _____
(подпись руководителя)

_____ (дата)

Работа выполнена и

защищена с оценкой _____ Дата защиты _____

Члены комиссии: _____
(должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

_____ (должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

_____ (должность) (подпись) (И.О. Фамилия)

Пятигорск 20 ____

Приложение 3

Таблица 1 – Расчет пищевой и энергетической ценности блюд рациона.....

[illegible]

Приложение 4

Таблица 2 – Анализ сбалансированности рациона

[illegible]

О.Н. Писаренко

**Методические указания по выполнению
курсовых работ
по дисциплине
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ПИТАНИЯ**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Квалификация (степень): бакалавр
Для заочной формы обучения

Подписано в печать 02.09.2021 г Заказ _____

Формат 60x84 1/18 Усл. печ. л. 1,5 Тираж 50 экз.

СКФУ

357500, г. Пятигорск, пр. 40 лет Октября, 56