

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Методичні рекомендації
до виконання курсової роботи
для студентів спеціальності
241 "Готельно-ресторанна справа"
освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес"
першого (бакалаврського) рівня**

**Харків
ХНЕУ ім. С. Кузнеця
2023**

УДК 640.45(072.034)

T38

Укладачі: О. Ю. Давидова
Т. М. Хаустова

Затверджено на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу.
Протокол № 4 від 13.12.2022 р.

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Технологія продукції ресторанного господарства [Електрон-
ний ресурс] : методичні рекомендації до виконання курсової ро-
боти для студентів спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"
освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес" першого (бака-
лаврського) рівня / уклад. О. Ю. Давидова, Т. М. Хаустова. – Хар-
ків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. – 51 с.

Подано методичні рекомендації до виконання курсових робіт. Уміщено приклади тем і планів курсових робіт.

Рекомендовано для студентів спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес" першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

УДК 640.45(072.034)

© Харківський національний економічний
університет імені Семена Кузнеця, 2023

Вступ

Відповідно до навчального плану бакалаврів зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" передбачено виконання курсової роботи з дисципліни "Технологія продукції ресторанного господарства".

Курсова робота виконується в межах відповідної освітньої компоненти "Технологія продукції ресторанного господарства".

Мета курсової роботи полягає у закріпленні та поглибленні теоретичних знань щодо процесів виробництва продукції у закладах ресторанного господарства та узагальненні програмних результатів навчання з навчальної дисципліни, виявлення вмій творчо вирішувати практичні завдання.

Завдання курсової роботи:

- систематизація, закріплення і розширення теоретичних знань, отриманих у процесі навчання за освітньо-професійною програмою "Готельно-ресторанна справа", їх практичне використання під час вирішення конкретних технологічних, наукових, економіко-соціальних і виробничих питань у певній галузі професійної діяльності;
- системне проведення наукового дослідження з обраної теми, обґрунтування власного погляду та висновків з теоретичних питань, вирішення практичних завдань;
- розвиток і поглиблення навичок самостійної роботи, оволодіння методиками досліджень та експериментування.

Курсова робота є завершальним етапом вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа" і має такі результати:

- поглибити, систематизувати, закріпити і розширити фундаментальні теоретичні та практичні знання з навчальних дисциплін "Технологія продукції ресторанного господарства", "Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства", "Гігієна та санітарія в галузі" та інших;
- розширити знання з технології виробництва продукції ресторанного господарства, шляхом опанування вміння практичного використання та систематизування теоретичних матеріалів, нормативно-технологічної документації, спеціальної літератури, довідкових видань тощо;

- набути навичок у вирішенні завдань прикладної технології – розроблення нової продукції, удосконалення існуючої;
- підготувати до самостійної роботи в сучасних умовах діяльності закладів ресторанного господарства, які здійснюють виробництво продукції;
- залучити до науково-дослідної роботи, узагальнити науково-дослідні розробки;
- упровадити науково-дослідні розробки у навчальний процес;
- цілеспрямовано готувати студента до виконання дипломного проекту.

Як наслідок цього зміст курсової роботи містить теоретичний та практичний розділи.

Об'єкт курсової роботи – це технології напівфабрикатів, страв та кулінарної продукції, борошняних кондитерських виробів закладів ресторанного господарства (ЗРГ).

Предмет курсової роботи – це кулінарна продукція закладів ресторанного господарства, технологічні режими й параметри її виробництва із сировини рослинного та тваринного походження, показники якості і безпеки, їх формування під час виробництва та зберігання.

Курсова робота є одним з видів індивідуальних завдань навчально-дослідницького, творчого характеру. Її виконують на основі виданого завдання за тематикою, яка має відповідати навчальному плану і робочій програмі дисципліни та створювати єдиний цикл у навчальному процесі, завершальним етапом якого є дипломний проєкт.

Керівників курсових робіт закріплюють зі списку викладачів кафедри готельного і ресторанного бізнесу. Консультування у керівника курсової роботи проходить протягом семестру у визначений для консультацій час.

1. Загальні положення

1.1. Етапи виконання курсової роботи

Порядок оформлення курсової роботи регламентовано методичними рекомендаціями, положеннями і є обов'язковим для кожного студента. Захист курсової роботи проводять за графіком.

Зміст курсової роботи визначають її темою і відображають у плані, який студент складає самостійно, а корегує керівник.

Для складання плану курсової роботи студент має ознайомитися з необхідною інформацією, самостійно опрацювати спеціальну літературу, статистичні дані, законодавчі та нормативні документи.

Літературу для курсової роботи за темою студент підбирає самостійно або, консультуючись з науковим керівником, визначає найважливіші етапи роботи, які будуть відображені в плані. Вивчення літератури за темою доцільно починати з відповідних розділів підручників і свого конспекту лекцій, нормативної документації, монографій, фаховими періодичними джерелами. Така послідовність допоможе швидко і глибоко зрозуміти тему, виокремити в ній головні питання, скласти план.

Під час джерелознавчих пошуків необхідно з'ясувати стан вивченості обраної теми сучасною наукою, щоб не повторювати в роботі загальновідомих істин, конкретніше точніше визначити напрями та основні розділи свого дослідження. Будь-яке дослідження ґрунтується на працях попередників. Тому проблема цитування та узагальнення посідає важливе місце під час роботи з джерелами. У процесі виконання дослівних виписок, які пізніше в тексті можуть стати цитатами, потрібно бути особливо обережними. Переписувати потрібно дослівно, включно з помилками і знаками пунктуації.

Цитування варто звести до мінімуму і вдаватися до нього лише тоді, коли воно справді необхідне. Цитуючи, слід дотримуватися кількох формальних правил:

1. Цитата повинна бути дослівною.
2. Цитата не повинна бути надто довгою.
3. Цитату слід подавати у лапках і супроводжувати посиланням на джерело у примітці.
4. Вилучення певних фрагментів, яке дозволяє уникнути довгого цитування, позначають трикрапкою ...

5. Пояснення, які розривають текст цитати, подають у квадратних дужках [].

6. Цитати, які є незавершеним реченням, граматично узгоджують із авторським текстом.

Перефразовування (переказування), як правило, становить матеріал для більшої частини тексту курсової роботи. Це означає, що вже на етапі нотаток студент починає писати текст своєї праці. Слід прагнути передати думку автора як найближче до оригіналу з використанням власної лексики. Для уникнення плагіату слід дотримуватись таких підходів: виокремити основні ідеї, змінити структуру речень, використовувати синоніми або слова з подібним значенням, змінювати форми слів. При цьому наприкінці речень обов'язково мають бути посилання. Узагальнення дозволяє одним реченням передати зміст цілого розділу або цілої авторської праці.

Робота, перенасичена посиланнями, запозиченнями зі статей, підручників, монографій, не може бути оцінена позитивно. Курсову роботу, в якій буде виявлено ознаки плагіату, *знімають з розгляду*, а її авторові виставляють оцінку "не задовільно".

Основні етапи виконання курсової роботи (рис. 1.1).

Проведення консультацій з виконання курсової роботи відбувається в терміни, які передбачено графіком консультацій, що затверджений завідувачем кафедри.

Курсову роботу виконують у терміни, які обумовлені навчальним планом. Студентів, які порушили строки виконання курсової роботи, не допускають до екзаменаційної сесії.

Курсові роботи, які не відповідають зазначеним вимогам, до захисту не допускають і повертають студенту на доопрацювання.

Під час оцінювання курсової роботи комісія враховує дотримання вимог оформлення роботи, якість власне наукового дослідження, його наукову новизну, вміння захистити сформульовані положення та висновки.

Оцінювання курсової роботи здійснюють за критеріями:

1. Відповідність змісту курсової роботи обраній темі.
2. Повнота опрацювання теми з використанням необхідної літератури.
3. Наукова та практична обґрунтованість висновків.
4. Самостійність виконання роботи.
5. Стиль, логічність викладення матеріалу, відповідність вимогам до оформлення.

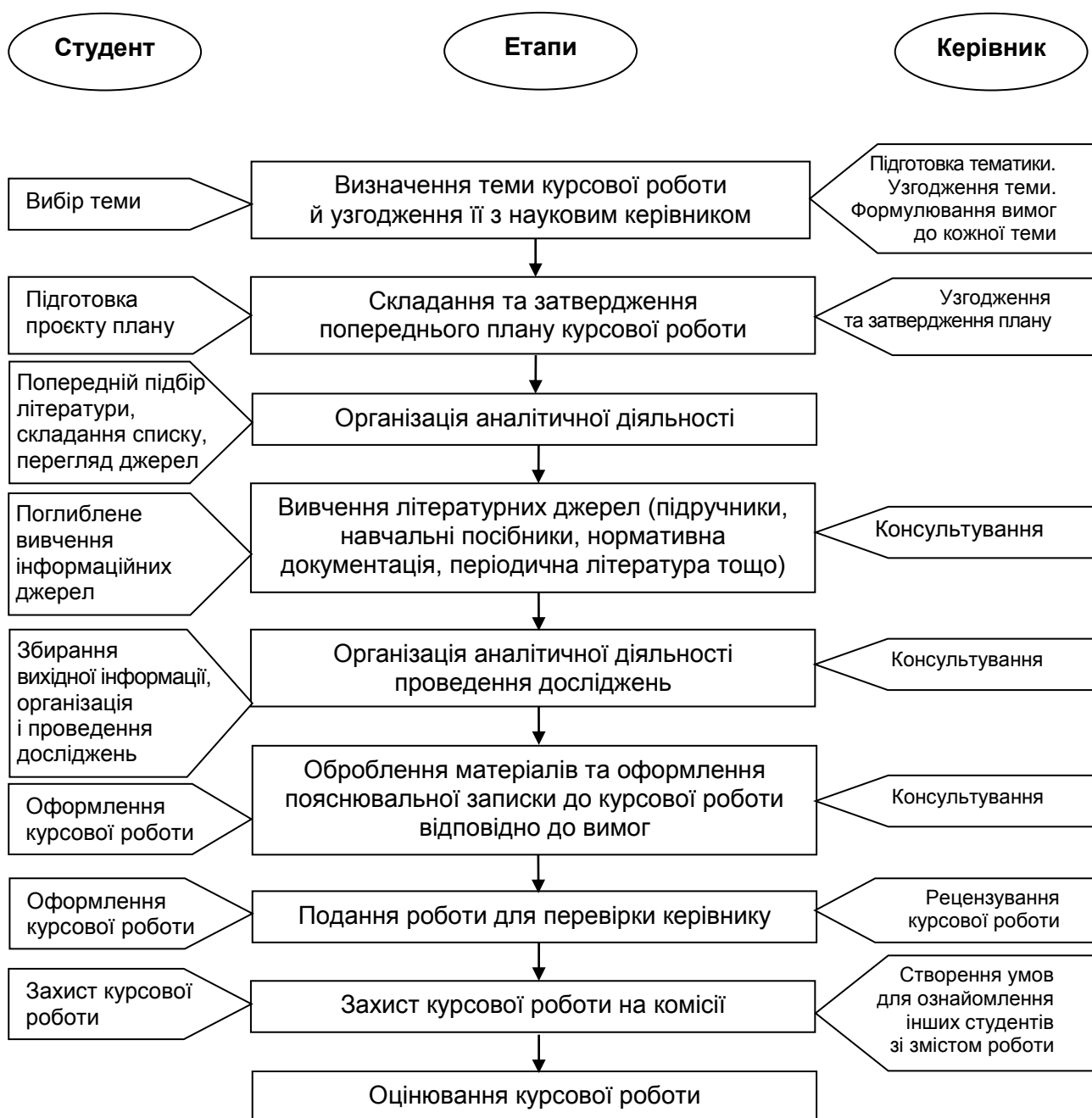


Рис. 1.1. Основні етапи виконання курсової роботи

Роботи оформлені з порушенням державних стандартів і встановлених вимог можуть бути недопущені до захисту. Невідповідність в оформленні курсової роботи може суттєво вплинути на остаточну оцінку роботи. Дотримання студентом усіх вимог до оформлення курсової роботи сприяє вихованню в нього належного стилю роботи, виховує вимогливість до себе, певні навички до ведення наукового дослідження, що буде йому корисним у роботі над кваліфікаційною роботою.

2. Організація виконання курсової роботи

2.1. Вибір теми курсової роботи

Студент разом із керівником роботи обирає тему із запропонованої тематики курсових робіт. Орієнтовну тематику курсової роботи з "Технології продукції ресторанного господарства" наведено в додатку А.

Під час вибору теми курсової роботи слід урахувати тематику основних наукових досліджень, що виконують на кафедрі, а також проблемні питання, що є в галузі, з огляду на їх актуальність, наукову новизну, практичну значущість, можливість запровадження тощо.

Залежно від рівня сформованості у студента загально- та спеціально-професійних компетентностей за узгодженням із керівником курсова робота може мати аналітичний, експериментальний чи аналітично-експериментальний характер.

Дані наведено напрями досліджень, які можуть бути розширені залежно від індивідуальних наукових розробок, патентних пошуків, творчих зв'язків з діючими закладами ресторанного господарства тощо.

Основні тематичні напрями, які визначають конкретні (індивідуальні) теми курсових робіт і передбачають:

1. Розроблення проєкту технології нової кулінарної / кондитерської продукції для запровадження в заклади ресторанного господарства.

2. Удосконалення рецептурного складу, технологічного процесу виробництва кулінарної / кондитерської продукції для запровадження в заклади ресторанного господарства.

3. Діагностика технологічного процесу виробництва кулінарної / кондитерської продукції з метою його вдосконалення.

4. Науково-етнографічне дослідження національних кухонь народів світу з метою їх адаптації до вимог споживачів.

5. Інші.

Бажано, щоб тема курсової роботи була в подальшому пов'язана з темою майбутнього дипломного проєкту.

Після вибору теми курсової роботи та конкретизації її змісту кожен студент розробляє завдання за допомогою керівника. На його підставі студент складає розгорнутий план майбутньої роботи.

2.2. Зміст та обсяг курсової роботи

Титульний аркуш. З нього починають нумерація сторінок, але номер сторінки на ньому не проставляють (додаток Б).

Завдання. Після затвердження теми студент отримує завдання на виконання курсової роботи за формою (додаток В).

Зміст. План (зміст) – це основа курсової роботи. Він характеризує структуру, зміст роботи, взаємний зв'язок окремих питань. План курсової роботи складається згідно з завданням, яке видав керівник та з урахуванням вивчення літературних джерел. Перед складанням плану необхідно визначити характер і основні напрями дослідження курсової роботи.

Структурними елементами змісту є всі розділи, підрозділи, пункти, підпункти, додатки роботи. Зміст відображає основні завдання курсової роботи.

Курсова робота повинна містити такі розділи:

Вступ.

1. Огляд теорії питання і основні теоретичні підходи до розроблення теми, що має містити загальну характеристику групи кулінарної продукції.

2. Розроблення проєкту технології фірмової страви.

3. Упровадження розробленої страви у виробництво закладу ресторанного господарства.

Висновки.

Перелік посилань.

Додатки.

Приклади складання планів курсових робіт наведено у додатку Г.

План курсової роботи *повинен бути узгоджений* з керівником курсової роботи.

Вступ. Текст вступу (1 – 2 стор.) має містити обґрунтування актуальності та необхідності проведення дослідження. У вступі формулюють мету та завдання курсової роботи, дають загальну характеристику об'єкта дослідження, окреслюють структуру курсової роботи.

Керівник курсової роботи допомагає студентові уточнити мету й завдання роботи, визначитися з методикою її виконання. Проте автором роботи є студент і він відповідає за правильність прийнятих у роботі технологічних та технічних рішень.

Необхідно висвітлити сутність проблеми, що обумовлює актуальність теми. Від обґрунтування актуальності вибраної теми логічно переходить до формулювання мети дослідження, а також зазначити конкретні завдання, які повинні бути вирішені відповідно до завдання на курсову роботу. Далі формулюють об'єкт і предмет дослідження.

У вступі має бути зазначена інформація щодо стану технології страв даної групи у сучасних закладах ресторанного господарства. Рекомендації щодо необхідності впровадження нових технологій розроблення фірмових страв, соусів, гарнірів та нових елементів щодо дизайну оформлення під час подавання страви, підбір нових видів посуду, способів подавання, застосування нового обладнання.

Основна частина (розділи 1 – 3) роботи містить усі необхідні розроблення та обґрунтування прийнятих рішень, які супроводжують відповідними класифікаціями, розрахунками, рисунками, таблицями, посиланнями на літературні джерела, результатами власних експериментальних та теоретичних досліджень. Зміст основної частини має відповідати заголовкам у тексті роботи.

Необхідно домагатися рівномірного викладення матеріалу в розділах, а всередині їх – у підрозділах.

Зміст курсової роботи треба викладати лаконічно, не допускаючи повторень, непотрібних відступів від основної теми, які перевантажують текст описання довгими викладами.

Перший розділ. Загальна характеристика групи страв. Обсяг першого розділу повинен складати 12 – 15 сторінок. Містити загальну характеристику, значення в харчуванні, класифікацію, особливості технології та подавання групи страв (згідно з темою). У розділі рекомендовано розглянути теоретичні та технологічні принципи створення групи продукції із визначеними властивостями в закладах ресторанного господарства. Навести *характеристику, загальні ознаки, значення в харчуванні, харчову та енергетичну цінність страв* обраної групи, яка містить аналіз сировини, способів та прийомів кулінарного оброблення сировини, виробництва напівфабрикатів, готової продукції цієї групи. Приклад класифікації за сукупними ознаками групи страв наведено в додатку Д.

У рамках першого розділу доцільно розглянути *характеристику та зробити аналіз рецептурного складу та технологічного процесу виготовлення групи страв* із зазначенням загальної технологічної схеми виробництва. Для аналізу рецептурного складу використати форму табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз рецептурного складу страви

Найменування сировини	Кількість на 1 порцію, г		% співвідношення сировини	
	брутто	нетто	основна	допоміжна
Маса напівфабрикату				
Вихід страви				

Характеристику сировини навести на підставі нормативної документації ДСТУ, ТУУ, ТІ тощо (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Характеристика сировини

Найменування сировини	Нормативний документ	Показники якості
-----------------------	----------------------	------------------

Характеристику технологічного процесу виробництва продукції навести з визначенням етапів, операцій та фізико-хімічних змін, що відбуваються на окремих ділянках технологічного процесу.

Таблиця 1.3

Характеристика технологічного процесу виробництва

Назва етапу технологічного процесу	Назва технологічної операції	Технологічні параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються з речовинами основних рецептурних компонентів	Мета, яку досягають

Приклади оформлення табл. 1.1 – 1.3 наведено в додатку Е.

Вимоги до якості групи страв, особливості оформлення і реалізації, умови та термін зберігання. Навести документи, які регламентують

показники якості продукції. Описати органолептичні показники продукції (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Органолептична характеристика страви

Показники	Характеристика
Зовнішній вигляд	
Колір	
Консистенція	
Запах	
Смак	

Зазначити температуру подавання страв обраної групи, терміни й умови зберігання. Визначити дефекти страв, що можуть виникати під час виробництва та можливі шляхи їх усунення (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Дефекти страв, що можуть виникати під час виробництва та можливі шляхи їх усунення

Дефекти	Причини виникнення	Шляхи усунення

Навести опис правил подавання страв обраної групи із зазначенням столового посуду, приборів та сучасних методів.

Наприкінці розділу мають бути стислі висновки та логічний перехід до наступного розділу.

Другий розділ. Розроблення проєкту технології фірмової страви. Обсяг другого розділу складає 18 – 20 сторінок.

Здійснити теоретичне обґрунтування доцільності та перспективності розроблення фірмової страви.

Технологічні дослідження передбачають розроблення проєкту та апробацію рецептури і технології у лабораторних умовах або в закладах ресторанного господарства.

Необхідно визначити такі показники:

- поєднання продуктів, їх сумісність;
- норми закладки сировини масою брутто і нетто;
- масу напівфабрикату;
- кількість рідини у випадках, передбачених рецептурою;
- вихід готового продукту, втрати під час механічного кулінарного та теплового кулінарного оброблення;
- температурний режим та його тривалість;
- елементи оформлення та подавання.

Крім того, здійснити вибір посуду, приборів, інвентарю, інструментів, конкретизувати параметри технологічного процесу (t° – температурний режим, t – тривалість технологічної операції, ступінь подрібнення, гідромодуль тощо).

Визначити показники якості.

Розроблення проєкту рецептурного складу фірмової страви, опис технології.

Ґрунтуючись на результатах проведених досліджень, розробляють проєкт рецептури та технології фірмової страви.

Проєкт рецептури:

- назва сировини, яку використовують у технологічній послідовності, починаючи з першої;
- норми закладки сировини масою брутто та нетто;
- маса напівфабрикатів (за необхідністю);
- вихід напівфабрикатів та готового виробу.

Формули для розрахунку норм закладки сировини, маси напівфабрикатів, виходу напівфабрикату та готового виробу наведено в додатку Ж.

Проєкт рецептури оформлюють у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Проєкт рецептури фірмової страви

Сировина	Кількість сировини на 1 порцію, г	
	брутто	нетто
Вихід		

Розрахувати харчову та енергетичну цінність страви (виробу), результати подати у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Харчова та енергетична цінність страви (виробу)

Сировина	Вміст, %							Енергетична цінність 100 г, кКал (кДж)
	Вода	Білки	Жири	Вуглеводи				
				Цукри	Крохмаль	Клітковина	Зола	
Усього								

Послідовність опису проекту технології:

- рецептурні компоненти, які використовують у технології приготування страви (виробу);
- етапи технологічного процесу;
- технологічні операції;
- режими, параметри технологічних операцій;
- необхідне обладнання.

Залежно від завдання, яке поставлено та яке вирішують, доцільно визначити технологічні параметри рецептури, а саме: втрати під час механічного кулінарного оброблення, теплового оброблення, порціювання тощо (формули для розрахунку див. у додатку Ж).

Наприкінці другого розділу наводять стислі висновки та логічний перехід до наступного розділу.

Третій розділ. *Упровадження розробленої страви у виробництво закладу ресторанного господарства.* Обсяг має становити 8 – 10 сторінок.

Використовуючи результати попередніх досліджень, *розробити технологічну схему на розроблену фірмову страву, приклад наведено в додатку К.*

Скласти *технологічну карту процесу виготовлення фірмової страви.* Технологічну карту наведено у додатку Л. Приклад заповнення технологічної карти наведено у додатку М. Слід звернути увагу, технологічна

карта є нормативним документом і має бути розроблена відповідно до вимог.

Опис дизайну подавання та оформлення страви. У цьому пункті надати опис дизайну фірмової страви (виробу), презентацію страви за вимогами сучасних закладів ресторанного господарства.

Наприкінці третього розділу наводять стислі висновки.

Висновки є стислим викладенням головних підсумків проведеного дослідження. У висновках коротко наводять найважливіші узагальнення за теоретичними положеннями, узагальнюють результати розроблення проекту технології продукції ресторанного господарства, дають оцінювання ступеня вирішення поставлених у роботі цілей та завдань.

Обсяг висновків має складати приблизно 2 сторінки.

Список використаних джерел має містити закони, постанови Кабінету Міністрів України, стандарти України та інші нормативні документи, літературні та наукові джерела, матеріали періодичних видань, статистичні збірники та інший інструктивний і довідковий матеріал, наведені в алфавітному порядку, іншомовні джерела, джерела інтернету. Для джерел Інтернету обов'язковим є посилання на відповідну веб-адресу із зазначенням режиму доступу.

Список використаних джерел повинен містити не менш, ніж 15 найменувань. Усі літературні джерела мають бути за останні 5 років.

Додатки до курсової роботи повинні містити інформаційні матеріали, які становлять базу аналітичних досліджень згідно з обраною темою, розміщують на останніх сторінках відповідно до посилань на них за основним текстом і нумерують відповідно до вимог. У додатки доцільно включати допоміжний матеріал, необхідний для повноти сприйняття курсової роботи.

3. Вимоги до оформлення курсової роботи

Курсова робота має бути літературно та технічно грамотно виконана і відповідати певним вимогам оформлення.

Курсову роботу оформлюють на папері формату А4 (297 × 210 мм), включаючи таблиці і рисунки у друкованому (комп'ютерному) вигляді.

Шрифт основного тексту – звичайний, 14 pts Times New Roman. Абзацний відступ має складати 1,25 см, вирівнювання основного тексту – по ширині. "Висячі рядки" не допускаються (рис. 3.1).

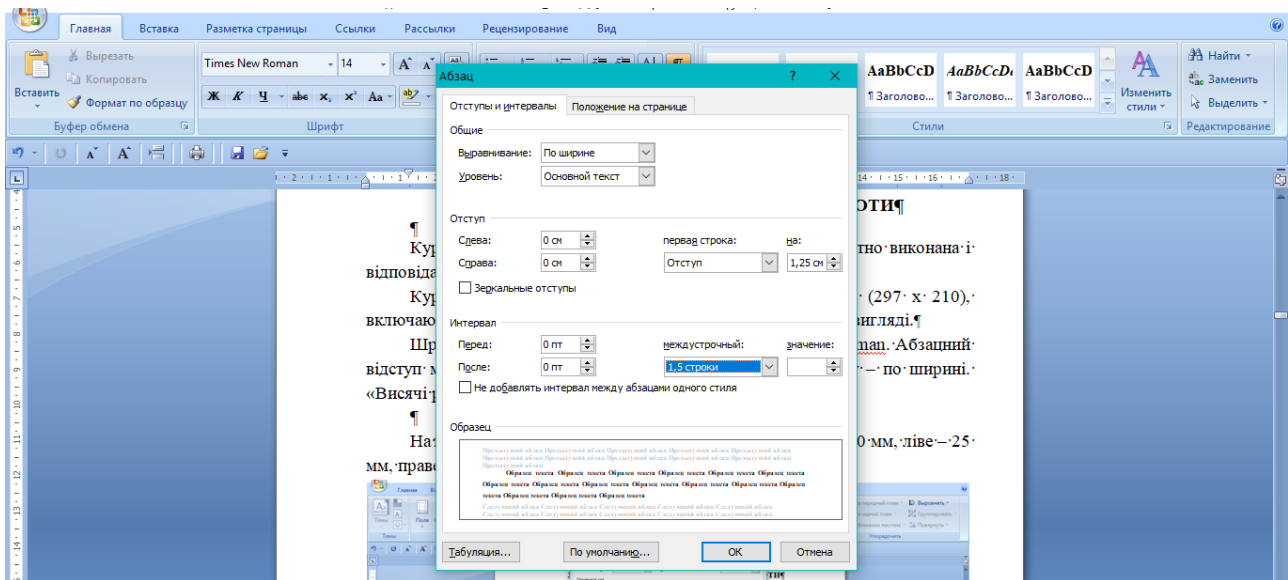


Рис. 3.1. Интервалы, вирівнювання, абзаци

На кожному аркуші повинні бути поля: верхнє і нижнє – 20 мм, лівє – 25 мм, правє – 15 мм (рис. 3.2).

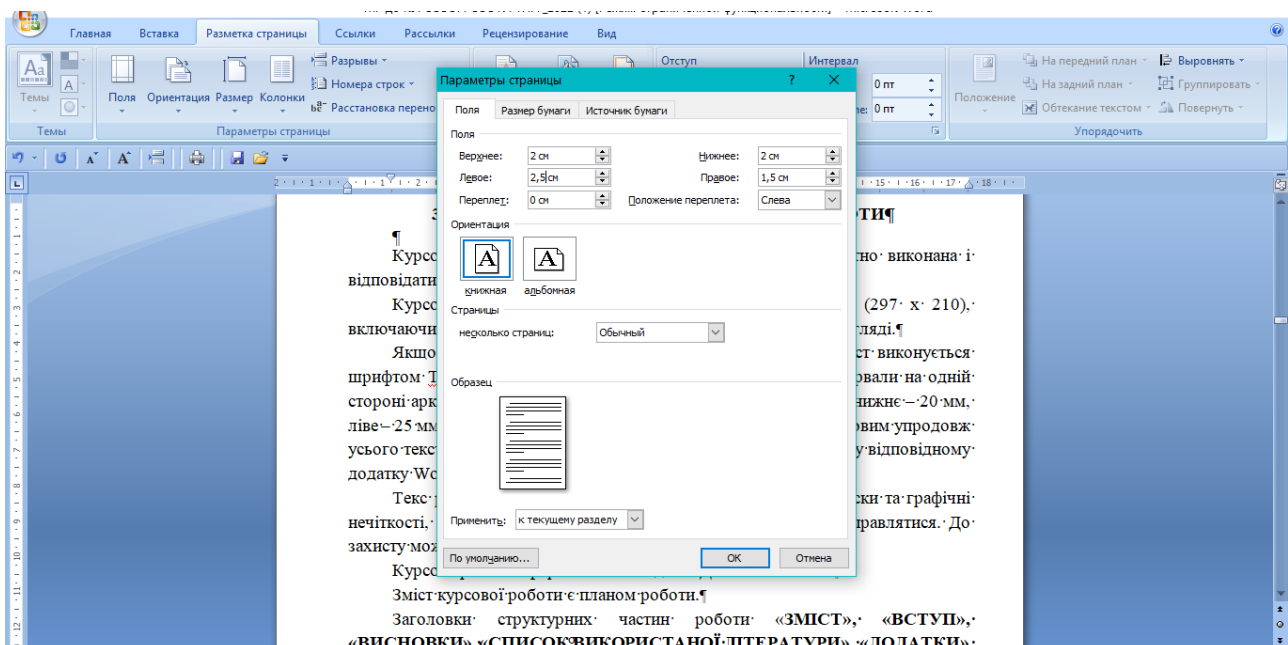


Рис. 3.2. Параметри сторінки

Текст роботи повинний бути відредагований, помилки, описки та графічні нечіткості, які виявлені під час оформлення записки, мають бути виправлені. До захисту можна подавати тільки відредагований текст.

Курсову роботу оформлюють згідно з ДСТУ 3008 – 95.

Зміст курсової роботи є планом роботи.

Заголовки структурних частин роботи "ЗМІСТ", "ВСТУП", "ВИСНОВКИ", "СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ", "ДОДАТКИ" друкують великими літерами напівжирним шрифтом по центру симетрично до основного тексту.

Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (окрім першої великої) напівжирним шрифтом з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, то їх розділяють крапкою. Перенесення слів заголовка не допускають.

Відстань між заголовком та текстом повинна дорівнювати двом інтервалам.

Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки.

Сторінки роботи варто нумерувати арабськими цифрами, дотримуючись наскрізної нумерації. Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки наприкінці. Титульний аркуш включають у загальну нумерацію сторінок. Номер сторінки на титульному листі не проставляють.

Ілюстрації і таблиці, які розташовані на окремих сторінках, список використаної літератури і додатки також включають у загальну нумерацію сторінок тексту.

Розділи повинні мати порядкову нумерацію у межах роботи і позначатися арабськими цифрами без крапки. Підрозділи повинні мати порядкову нумерацію у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, розділених крапкою. У кінці номера підрозділу не повинна стояти крапка, наприклад:

"2.3" (третій підрозділ другого розділу) (рис. 3.3).

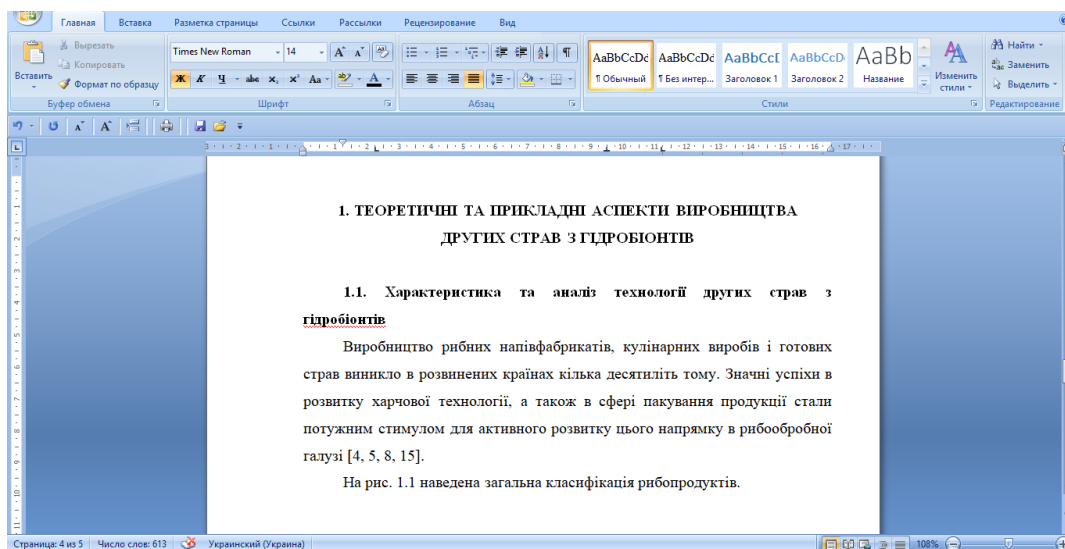


Рис. 3.3. Оформлення розділів і підрозділів

Ілюстрації (рисунок, графіки, схеми, діаграми) варто розташовувати в роботі безпосередньо після тексту, у якому їх згадують вперше, чи на наступній сторінці. На всі ілюстрації повинні бути дані посилання в тексті, назву ілюстрації поміщають під нею. Ілюстрації позначають словом "Рисунок" і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації складається з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, розділених крапкою. Наприклад: Рисунок 1.2 (другий рисунок першого розділу) (рис. 3.4).

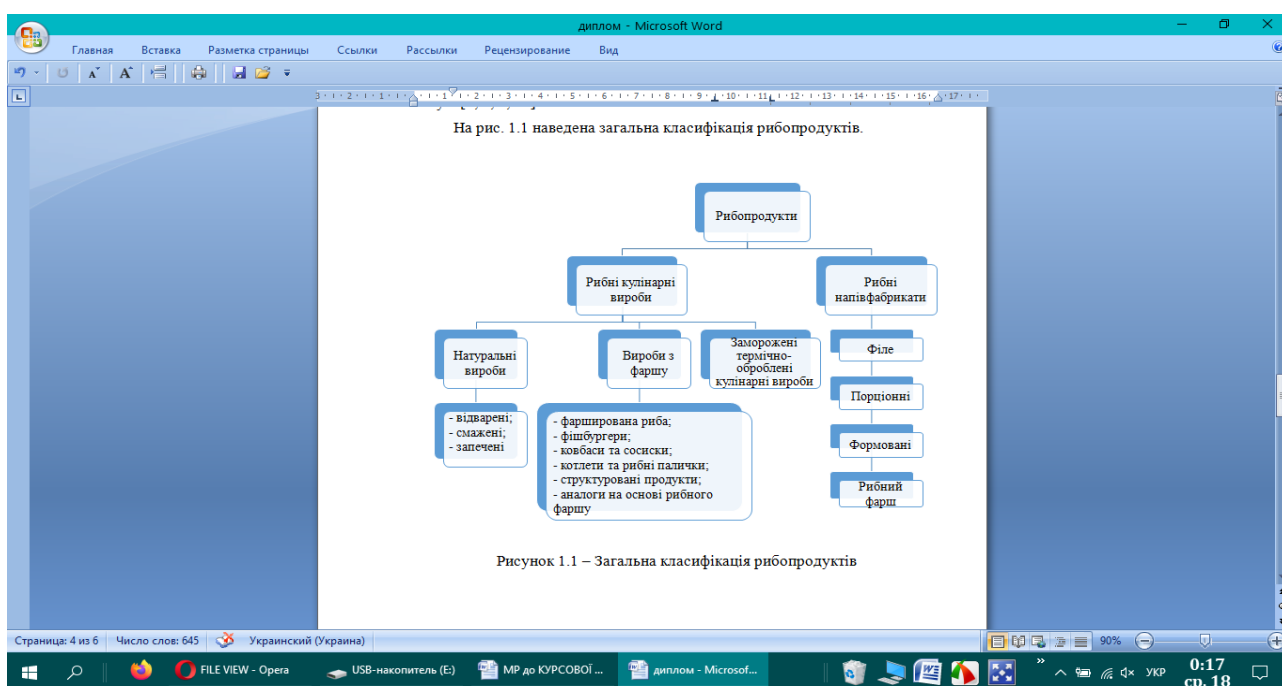


Рис. 3.4. Оформлення рисунків

Таблиці зазвичай використовують для подання масиву числових та інших однотипних даних. Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) у межах розділу. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставлять крапку. Після номера таблиці крапку не ставлять, наприклад: "Табл. 1.2" – друга таблиця першого розділу (рис. 3.5).

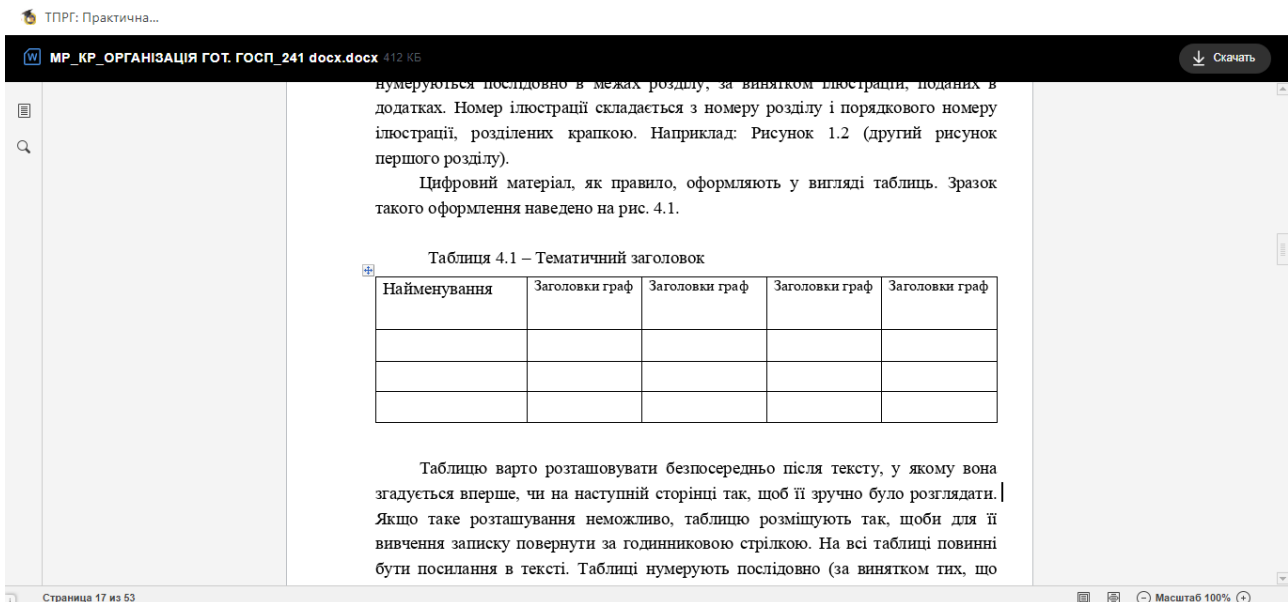


Рис. 3.5. Оформлення таблиць

Слово "Таблиця" вказують один раз ліворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть: "Продовження таблиці" із зазначенням номера таблиці. Заголовки граф таблиці повинні починатися з великих букв, а підзаголовки – з малих, якщо вони становлять одне речення із заголовком, та з великих, якщо вони мають самостійне значення. Наприкінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять. Заголовки і підзаголовки граф вказують в однині. У разі повторення у графі тексту, який складається з одного слова, його можна замінити лапками. Якщо текст повторюється і складається з двох або більше слів, то під час першого повторення його замінюють словом "те саме", а далі – лапками. Якщо цифрові дані в рядку таблиці не наводять, то в ній ставлять прочерк.

Формули розташовують безпосередньо після згадування в тексті, усередині сторінки. Вище і нижче формули повинно бути залишено не менше одного вільного рядка. Номер формули, що складається з розділених крапкою номера розділу і порядкового номера формули в розділі, вказують на рівні формули біля правого поля аркуша в круглих дужках, наприклад, першу формулу третього розділу позначають таким чином:

$$X_{\text{відх}} = \frac{M_{\text{бр}} \times B_{\text{відх}}}{100\%}, \quad (3.1)$$

де $X_{\text{відх}}$ – маса відходів, г;
 $M_{\text{бр}}$ – маса бруutto сировини, г;
 $V_{\text{відх}}$ – відсоток відходів, %.

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів наводять безпосередньо під формулою у тій послідовності, в якій вони подані у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта слід давати з нового рядка. Перший рядок починають зі слова "де", дві крапки після нього не ставлять.

Формули, знаки, виконують у відповідному додатку *Word* (рис. 3.6).

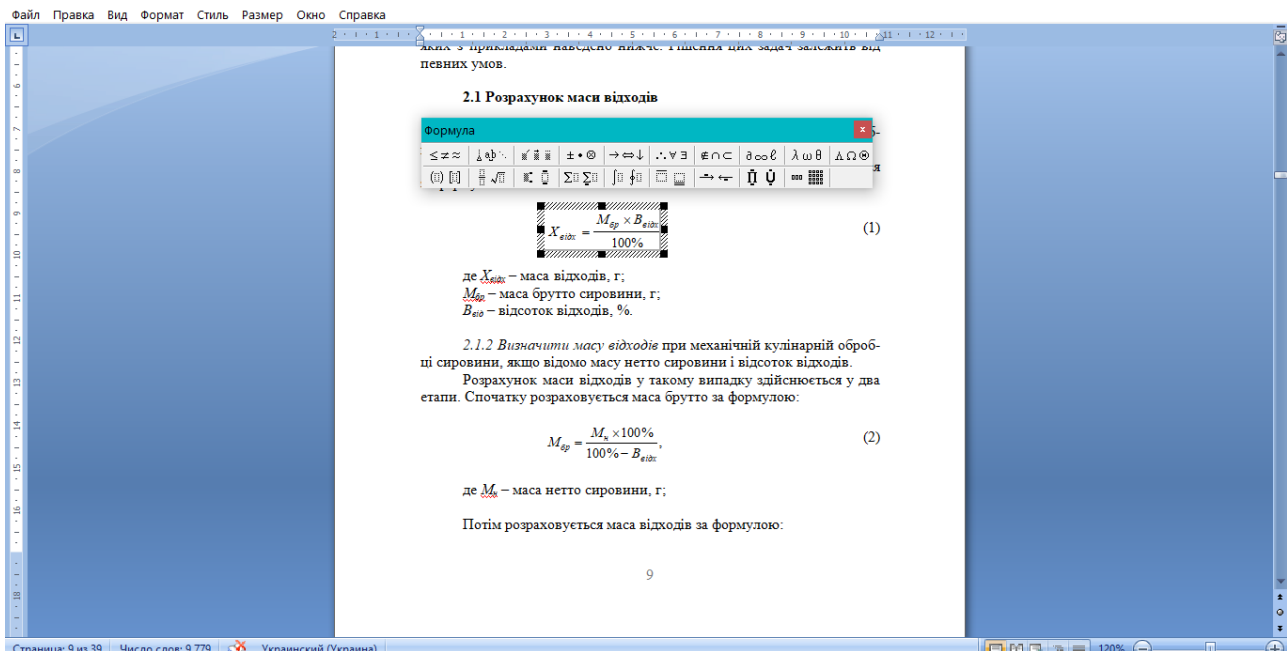


Рис. 3.6. Оформлення формул

Примітки до тексту і таблиць, в яких вказують довідкові і пояснювальні дані, нумерують послідовно в межах однієї сторінки. Якщо приміток на одному аркуші декілька, то після слова "Примітки" ставлять двокрапку, наприклад:

Примітки:

1.

2.

Якщо є одна примітка, то її нумерують і після слова "Примітка" ставлять крапку.

Посилання. Кожен використаний у роботі фактичний матеріал (фрагмент тексту документа, числові дані, цитата, відомості про маловідомий факт, нормативні й інші матеріали тощо) повинен супроводжуватись посиланням на відповідне джерело, з якого цей матеріал взято. Посилання становить порядковий номер джерела у списку використаних джерел, який розміщують у квадратних дужках. Якщо посилання здійснюють на друковане джерело, то у посиланні також зазначають номери сторінок, на яких безпосередньо розміщений матеріал (наприклад, певні дані або цитата). Якщо посилання здійснюють відразу на декілька джерел, то їх відділяють одне від одного крапкою з комою. Наприклад [5, с. 12–15].

Джерела можна розміщувати в списку одним з таких способів: у порядку появи посилань у тексті (найбільш зручний для користування), в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків, у хронологічному порядку.

Додатки варто оформляти як продовження роботи на наступних її сторінках. Тексту додатків передуює аркуш з назвою "ДОДАТКИ". Кожний додаток починають з нової сторінки, він має заголовок, надрукований вгорі малими літерами з першої прописної симетрично щодо тексту. Над заголовком, але посередині рядка, друкують слово "ДОДАТОК" і відповідну велику літеру української абетки, крім літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, яка позначає додаток, наприклад, Додаток А, Додаток Б. Текст кожного додатка починають з наступної сторінки.

Ілюстрації, таблиці і формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А.1) – перша формула додатка А.

У курсовій роботі **не рекомендують** вести викладення від першої особи однини: "Я спостерігаю", "Я вважаю", "Мені здається" тощо – чи множини: "Ми отримуємо", "Ми спостерігаємо", "Ми маємо" тощо. Допускають звороти зі збереженням першої особи множини, в яких включається займенник "ми", тобто вживають означено особові речення: "спостерігаємо", "встановлюємо", "маємо на увазі" та ін.

В окремих випадках можна використовувати вирази: "на наш погляд", "на нашу думку", або "на думку автора курсової роботи", або "на основі зробленого аналізу можна стверджувати.....", або "дають підстави вважати, робити висновки...." та ін.

Під час згадування в тексті прізвищ (учених, дослідників, діячів галузі) їх ініціали, як правило, ставляться перед прізвищем.

На останній сторінці, після завершальної частини, студент ставить свій підпис і дату виконання роботи.

У тексті не допускають:

- вживання для одного і того ж поняття різних термінів, а також іноземних слів і термінів за наявності рівноважних в українській мові;
- скорочення слів, окрім встановлених правилами орфографії і державними стандартами;
- вживання математичних знаків без цифр;
- оформлення списку використаних джерел не відповідно до чинних стандартів.

Курсову роботу виконують відповідно до цих методичних рекомендацій, інакше її не буде допущено до захисту.

Робота має бути виконана і подана на кафедру не пізніше зазначеної у навчальному плані дати.

4. Захист курсової роботи

Виконану курсову роботу подають для перевірки на кафедру готельного і ресторанного бізнесу.

Захист курсової роботи відбувається на засіданні комісії викладачів кафедри, склад якої затверджують розпорядженням завідувача кафедри.

Під час захисту курсової роботи студент коротко доповідає основні положення й результати роботи, дає пояснення за сутністю зауважень, відповідає на запитання комісії.

Оцінку за курсову роботу виставляє комісія у заліковій книжці студента та у відомості.

Критеріями оцінювання якості курсової роботи є:

- повнота відповідності змісту роботи її темі;
- глибина вивчення поставленої проблеми;
- чіткість викладення матеріалу;
- проведення аналізу роботи чинного підприємства готельного господарства;
- доцільність та актуальність розроблених пропозицій у досліджуване підприємство готельного господарства.

Оцінку за курсову роботу виставляє комісія у заліковій книжці студента та у відомості. Критеріями оцінювання якості курсової роботи

є повна відповідність змісту роботи її темі, глибина вивчення поставленої проблеми, чіткість викладення матеріалу, проведення аналізу роботи діючого підприємства готельного господарства і розроблення рекомендацій щодо її удосконалення.

5. Оцінювання виконання курсової роботи

5.1. Порядок захисту курсової роботи

Захист організують з метою:

а) навчити студентів коротко доповідати результати своєї роботи, давати чіткі лаконічні пояснення та відповіді на питання;

б) визначити рівень виконання курсової роботи і вміння автора орієнтуватися в її основних положеннях (за структурою і текстом).

Студент зобов'язаний з'явитися в зазначену аудиторію у призначений для захисту час і надати комісії, що приймає захист:

а) залікову книжку;

б) курсову роботу.

У разі відсутності у студента залікової книжки, курсової роботи, допуску (підпису) керівника захист роботи відкладають або переносять на інший день.

Захищаючи курсову роботу, автор коротко (протягом 5 – 7 хв) викладає її сутність (актуальність обраної теми, мету, завдання). Після цього має сенс перейти до викладення основного змісту роботи: обрати 2 – 3 ключові питання, які необхідно викласти за такою схемою: сучасний стан (недоліки, що виявлені в ході досліджень та аналізу), заходи, що пропонують для усунення недоліків, вірогідна ефективність запропонованих рекомендацій. Під час доповіді треба використовувати ілюстративні матеріали (рисунок, таблиці), які можуть бути надані у вигляді презентації, пояснюючи їх зміст членам комісії та присутнім.

Захист роботи відбувається у вигляді дискусії між членами комісії і студентом, що захищає роботу. Захист курсової роботи може здійснюватися публічно в присутності інших студентів, які представляють свою роботу для захисту.

Під час захисту студент повинен показати розуміння висвітлених питань, добре володіти матеріалом.

До захисту курсової роботи студент готує усний виступ на 5 – 7 хвилин, який не потребує переказування роботи загалом. У ньому необхідно обґрунтувати вибір теми, зазначити основні питання теми, пояснити, яким шляхом вони вирішувались, які результати роботи, тобто відобразити його зміст, вступ і висновки.

Від того, як подана робота під час захисту студентом, залежить її оцінка. Тому доцільно старанно продумати свій виступ і написати його для себе повністю чи у вигляді тез.

Під час захисту курсових робіт студентам надають можливість відстоювати свої погляди. Це сприяє розвитку вміння вести дискусії і творчому мисленню. Захист робіт проводять публічно перед затвердженою на засіданні кафедри комісією.

На оцінку курсової роботи впливають: якість її виконання та науковий рівень, ступінь самостійності у викладенні теми, її оформлення, мова і логіка викладу, виступ студента під час захисту, відповіді на запитання за темою роботи тощо.

Захист і оцінка курсової роботи – це підсумки самостійної роботи студента. У разі правильної її організації студент отримує необхідну орієнтацію для подальшої самостійної роботи, оцінює свої можливості, враховує недоліки, визначає моменти, на які слід звернути увагу під час подальшого навчання.

5.2. Критерії оцінювання курсової роботи

За підсумками написання і захисту курсової роботи у відомість і залікову книжку студента виставляють оцінку.

Під час виставлення оцінки враховують такі чинники:

а) використання літератури (законодавчих, нормативних, аналітичних, інформаційних матеріалів);

б) обсяг і відповідність темі курсової роботи, самостійно зібраного, вивченого й узагальненого фактичного матеріалу;

в) всебічність, повнота, теоретична і практична обґрунтованість проведеного аналізу / дослідження;

г) чіткість і ясність сформульованих положень, висновків, пропозицій;

ґ) володіння матеріалом курсової роботи під час її захисту, вміння аргументовано відповідати на поставлені в ході дискусії питання;

д) правильність оформлення курсової роботи.

Курсову роботу оцінюють за 100-бальною шкалою.

Оцінку *"відмінно"* (90 – 100 балів) виставляють у тому випадку, якщо з погляду комісії, студент вивчив тему, яку досліджував, переконливо розкрив її зміст, існуючі проблемні питання з теми роботи, логічно й аргументовано розкрив і пояснив тенденції, закономірності й залежності досліджених питань, вів впевнену й аргументовану дискусію в ході захисту, грамотно оформив курсову роботу.

Оцінка *"добре"* (74 – 89 балів) виставляють у випадку, якщо студент показав тверді знання з теми, яку досліджував, у ході написання роботи та її захисту, розкрив свою здатність до самостійного аналізу літературних джерел, а також до формулювання з дослідженого матеріалу аргументованих висновків. У той же час, автор допустив незначні помилки в розкритті питань теми, їх аргументації або в оформленні роботи. Під час захисту роботи були виявлені деякі неточності у відповідях студента.

Оцінку *"задовільно"* (60 – 73 бали) виставляють у тому випадку, якщо в курсовій роботі висвітлені основні питання теми, але разом з тим автор допустив значні помилки або неточності під час її розкриття. Студент допускав помилки і неточності в бесіді з викладачем, захищаючи роботу. *У разі успішного захисту курсову роботу передають для зберігання на кафедрі.*

Рекомендована література

Основна

1. Захарчук В. Г. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. С. Гайдукович. – Одеса ; ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ, 2018. – 479 с.

2. Карпенко П. О. Сучасні погляди на теорії харчування та дієти / П. О. Карпенко [Електронний ресурс] // Оригінальні дослідження. – Режим доступу : http://www.nbu.gov.ua/old_jrn/Chem_Biol/Pkh/2008_1_2/str36.pdf.

3. Крилова Л. В. Інноваційні ресторани технології : навч. посіб. для студ. спеціальностей 7.05170113, 8.05170113 "Технології в ресторанному господарстві" ден. та заоч. форм навч. / Л. В. Крилова. – Донецьк : Дон-НУЕТ, 2019. – 144 с.

4. Методика експертної оцінки харчових продуктів і готових страв за результатами їх лабораторного аналізу [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://intranet.tdmu.edu.ua/data/kafedra/internal/hihiena/classes_stud/uk/nurse.

5. Нутриціологія : навч. посіб. / Н. В. Дуденко, Л. Ф. Павлоцька, І. В. Цихановська та ін. ; за заг. ред. Н. В. Дуденко. – Харків : Світ книг, 2018. – 560 с.

6. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. / [за ред. М. І. Пересічного]. – Київ : Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2018. – 718 с.

Додаткова

7. Davydova O. Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants / T. Shtal, O. Davydova, S. Sysoieva, K. Nechepurenko, I. Zolotukhina // Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita – 2022. – No. 2. – Pp. 289–303.

8. Архіпов В. В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані; Навч. посіб. / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – Київ : Фірма "ІЙКОС"; Центр навчальної літератури, 2007. – 382 с.

9. Архіпов В. В. Етнічні кухні: Особливості культури та традицій харчування народів світу / В. В. Архіпов. – Київ : Фірма "ІЙКОС"; Центр навчальної літератури, 2016. – 234 с.

10. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика / О. Ю. Давидова : монографія. – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. – 448 с.

11. Давидова О. Ю. Концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова, С. І. Сисоєва // Міжнародний науковий журнал "Інтернаука". Серія: "Економічні науки". – 2022. – № 12(68).

12. Давидова О. Ю. Організаційні аспекти формування та впровадження комплексних тренінгових програм навчання персоналу готелів / О. Ю. Давидова, О. А. Давидова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. пр. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 199–211.

13. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Харків : Вид. "Іванченко І. С.", 2018. – 488 с.

14. Давидова О. Ю. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : монографія / О. Ю. Давидова, О. Г. Терешкін, Л. П. Малюк ; за заг. ред. проф. О. Ю. Давидової. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 157 с.

15. Давидова О. Ю. Диджиталізація як драйвер зростання конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу / О. Ю. Давидова, В. Д. Колесникова // Бізнес Інформ: наук. журнал, 2022. – № 12. – С. 113–120.

16. Давидова О. Ю. Організація ресторанного господарства : підручник / О. Ю. Давидова. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. – 488 с.

17. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Середа ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 328 с.

18. ДСТУ 3862-99 "Громадське харчування. Терміни та визначення" [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.ksv.biz.ua/GOST/DSTY_ALL/DSTY3/dsty_3862-99.pdf.

19. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004.

20. Закон України "Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів" [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#Text>.

21. Закон України "Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції" [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/468/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

22. Закон України "Про захист прав споживачів" [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.

23. Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text>.

24. Кондитерські вироби [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://goodsmatrix.com>.

25. Молекулярна кулінарія – високі технології на кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://kook.com.ua/Molekulyarnaya-kulinariya-vysokietehnologiina-kuhne.html>.

26. На злітній смузі. Харчування у літаку [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.in-air.ru/index.php?topic=menu>.

27. Новікова О. В. Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. / О. В. Новікова. – Київ : Видво Ліра К, 2015. – 540 с.

28. Основи лікувального харчування. Характеристика лікувальних столів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://bibliograph.com.ua/med4/85.htm>.

29. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>.

30. Про інноваційну діяльність : Закон України № 40-IV від 04.07.2002 р. (редакція від 05.12.2002 р.) [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/40-15>.

31. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посіб. / В. С. Ростовський, О. М. Кукуєва. – Київ : Кондор-Видавництво, 2016. – 497 с.

32. Самсонов М. А. Концепция сбалансированного питания и ее значение в изучении механизмов лечебного действия пищи / М. А. Самсонов // Вопросы питания. – 2001. – № 5. – С. 3–9.

33. Санітарні правила для підприємств ресторанного господарства, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м'яке морозиво : СанПіН 42-123-5777-91 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=1251

34. Солодкий десерт [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sladsecret.in.ua/>.

35. Усіна А. І. Організація послуг харчування : підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 304 с.

36. Формат смаку [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://kyiv.comments.ua/article/2009/04/06/113550.html>.

37. Шендеров Б. А. Пробиотики та функціональне харчування [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://propionix.ru/d/672350/d/biodobavki-i-funkcionalnoe-pitanie.pdf>.

Додатки

Додаток А

Приклади тем курсових робіт

1. Технології стародавніх українських страв із м'яса, рекомендації з їхнього використання у сучасних умовах.
2. Інноваційні технології процесу виробництва страв із січеної маси (сировина гідробіонти).
3. Сучасні технології м'ясних кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок.
4. Сучасні технології та напрями у виготовленні напоїв на основі рослинної сировини.
5. Етнографічні дослідження етнічної кухні народів *Японії* (будь-якої іншої країни світу).
6. Удосконалення технологічного процесу виробництва борошняних кулінарних виробів з використанням ягідних добавок.
7. Розроблення проєкту технології соусів для салатів – *dressing*.
8. Удосконалення асортименту страв пельменів з використанням нетрадиційної сировини.
9. Підвищення харчової цінності заправних супів з використанням нетрадиційної сировини.
10. Удосконалення технології страв з риби з метою підвищення їх харчової цінності.
11. Класичні і сучасні технології супів.
12. Розроблення фірмових страв з риби з використанням харчової фольги.
13. Розроблення нових видів панірування для рибних страв.
14. Удосконалення технології страв з січеної рибної маси з використанням овочевої сировини.
15. Удосконалення технології страв з м'яса свинини з використанням сухофруктів.
16. Інноваційні технології страв з використанням ламінарії.
17. Удосконалення технології м'ясних січених виробів, фаршированих овочевою сировиною.

18. Розроблення фірмових соусів (гарячих).

19. Розроблення технології приготування фаршированих страв з птиці з використанням нетрадиційної сировини.

20. Розроблення технології приготування страв зниженої калорійності з використанням нетрадиційної сировини.

21. Розроблення технології приготування котлетної маси і виробів з неї із зародками пшениці.

22. Розроблення технології і рецептури жельованих солодких страв з використанням нетрадиційної сировини.

22. Розроблення технології солодких страв з пінною структурою з використанням нетрадиційних піноутворювачів.

23. Розроблення технології і рецептури холодних солодких страв з використанням свіжого сиру.

24. Розроблення технології і рецептури солодких страв з пінною структурою, збагачених вітамінами.

25. Розроблення технології і рецептури борошняних страв (млинців) з використанням нетрадиційної сировини.

26. Розроблення технології і рецептури дріжджового тіста для біляшів з використанням нетрадиційної овочевої сировини.

27. Розроблення технології і рецептури дріжджового тіста для булочок з використанням плодових добавок.

28. Розроблення технології і рецептури страв з котлетної маси з використанням нетрадиційних наповнювачів.

29. Розроблення технології і рецептури страви з котлетної маси з використанням нетрадиційної сировини.

30. Удосконалення технології і рецептури майонезу.

31. Розроблення технології і рецептури тіста для вареників з використанням нетрадиційної сировини.

32. Розроблення технології і рецептури домашньої локшини з використанням нетрадиційної сировини.

33. Розроблення технології і рецептури гарніру для прозорих супів (профітролів) з використанням нетрадиційної сировини.

34. Розроблення технології і рецептури солодких страв з використанням крупів.

35. Розроблення технології і рецептури страв з січеної маси лікувально-профілактичного призначення.

36. Розроблення технології і рецептури фірмової страви з м'яса страусів.

37. Розроблення технології і рецептури страв з сиру з використанням квіткового пилку.

38. Розроблення технології і рецептури салатів з використанням макаронних виробів.

39. Розроблення технології і рецептури салатів з використанням круп.

40. Розроблення технології і рецептури виробів з висівок у лікувально-профілактичному харчуванні.

41. Розроблення технології і рецептури комбінованої січеної маси.

42. Розроблення технології і рецептури сучасних солодких страв.

43. Розроблення технології і рецептури сучасних холодних страв.

44. Використання топінамбуру у харчуванні людини, розроблення асортименту і технології страв.

45. Розроблення технології і рецептури сучасних страв з використанням гідробіонтів.

46. Розроблення технології і рецептури гарячих закусок з гідробіонтів.

47. Розроблення технології і рецептури сучасних вінегретів.

48. Удосконалення технології страв із використанням ламінарії.

49. Розширення асортименту солодких страв підвищеної біологічної цінності.

50. Використання пектиновмісної сировини у виробництві солодких страв.

51. Розширення асортименту страв з овочів підвищеної біологічної цінності.

52. Розроблення технології і рецептури сучасних заправних супів.

53. Технології стародавніх українських солодких страв, рекомендації з їхнього використання у сучасних умовах.

54. Розроблення технології і рецептури борошняних виробів зниженої калорійності.

55. Розроблення технології і рецептури сучасних страв з фаршированого м'яса.

56. Розроблення технології і рецептури з фаршированої риби.

57. Розроблення технології і рецептури з фаршированих овочів.

58. Розроблення технології і рецептури сучасних страв з фаршированої птиці.

59. Розроблення технології і рецептури страви з риби підвищеної харчової цінності.

60. Розроблення технології та дослідження якості м'ясо-рослинних виробів.

61. Удосконалення технологічного процесу приготування виробів з січеної риби.

62. Розроблення рецептур з використанням сучасних технологій у виготовленні напоїв на основі рослинної сировини.

63. Удосконалення технологічного процесу виробництва борошняних кулінарних виробів з використанням фруктових-ягідних добавок.

64. Розроблення нових видів панірування для страв з морепродуктів.

65. Удосконалення технології страв з м'яса з використанням сухофруктів.

66. Удосконалення технології страв з січеної рибної маси з використанням овочевої сировини.

67. Удосконалення технології м'ясних січених виробів, фаршированих овочевою сировиною.

68. Розроблення технології приготування страв з птиці з використанням нетрадиційної сировини.

69. Розроблення технології приготування страв зниженої калорійності з використанням нетрадиційної сировини.

70. Розроблення технології і рецептури холодних солодких страв з використанням свіжого сиру.

71. Розроблення технології і рецептури солодких страв з пінною структурою, збагачених вітамінами.

72. Розроблення технології і рецептури борошняних страв (млинців) з використанням нетрадиційної овочевої сировини.

73. Розроблення технології і рецептури дріжджового тіста для булочок з використанням овочевих добавок.

74. Розроблення нетрадиційної технології і рецептури тіста для вареників.

75. Розроблення технології і рецептури домашньої локшини з використанням нетрадиційної сировини.

76. Розроблення технології і рецептури комбінованої січеної маси.

77. Розроблення технології і рецептури сучасних заправних супів, супів-крему з овочами.

78. Розроблення технології і рецептури борошняних виробів з нетрадиційними наповнювачами.

79. Удосконалення технологічного процесу приготування виробів з січеної риби.

Під час обрання теми студент може змінювати страву (групу страв), країну для дослідження, заклад ресторанного господарства.



Приклад титульного аркуша курсової роботи

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Курсова робота
з навчальної дисципліни
"Технологія продукції ресторанного господарства"

на тему: _____

Студента факультету МЕП
кафедри ГРБ гр. _____
спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"

_____ (прізвище, ім'я та по-батькові)

Керівник _____
(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Харків – 2023

Завдання на курсову роботу

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

Кафедра *Готельного і ресторанного бізнесу*

Навчальна дисципліна *Технологія продукції ресторанного господарства*

Спеціальність 241 "Готельно-ресторанна справа" Курс 2

Група _____ Семестр 6

**ЗАВДАННЯ
на курсовий проєкт (роботу) студента**

_____ (прізвище, ім'я та по-батькові)

1. Тема проєкту (роботи) _____

2. Термін подання студентом закінченого проєкту (роботи) _____

3. Вихідні дані до проєкту (роботи) _____

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що належить розробити).

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

6. Дата видачі завдання

Керівник _____

(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по-батькові)

Студент _____

(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по-батькові)

Приклади плану курсової роботи

Тема "Удосконалення асортименту страв пельменів з використанням нетрадиційної сировини"

ВСТУП

1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ СТРАВ

1.1. Загальна характеристика та значення у харчуванні людини борошняних страв

1.2. Класифікація та асортимент борошняних страв, пельменів

1.3. Характеристика технологічного процесу виробництва пельменів у закладах ресторанного господарства

1.4. Вимоги до якості страви, особливості оформлення і реалізації, умови і терміни зберігання

2. РОЗРОБЛЕННЯ ПРОЄКТУ ТЕХНОЛОГІЇ ФІРМОВОЇ СТРАВИ

2.1. Обґрунтування доцільності використання нетрадиційної сировини у виробництві пельменів у закладах ресторанного господарства

2.2. Розроблення проєкту рецептурного складу пельменів з використанням нетрадиційної сировини

2.3. Розроблення проєкту технології пельменів з використанням нетрадиційної сировини

2.4. Визначення технологічних параметрів процесу виробництва пельменів з використанням нетрадиційної сировини

3. РОЗРОБЛЕННЯ ПРОЄКТУ НОРМАТИВНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ ПЕЛЬМЕНІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

3.1. Розроблення технологічної схеми

3.2. Розроблення технологічної карти

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Приклад класифікації групи страв

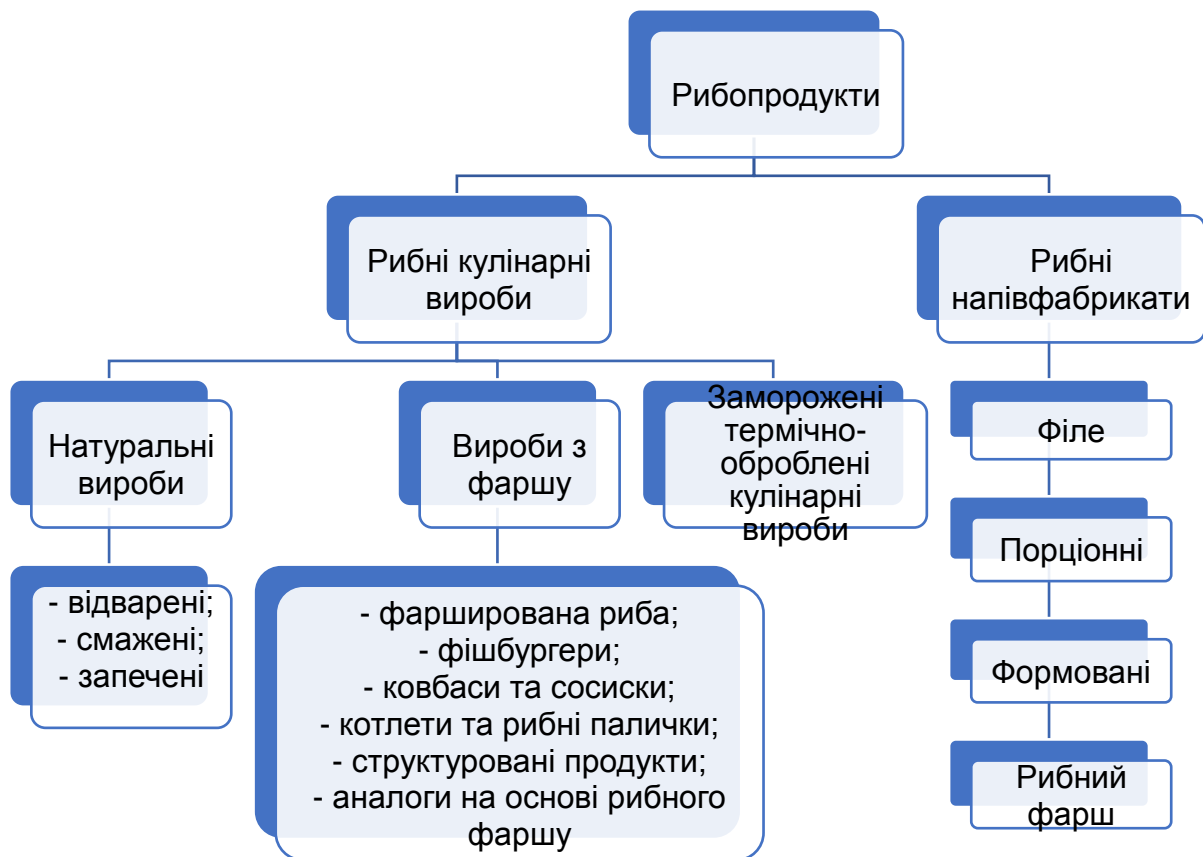


Рис. Д.1. Загальна класифікація рибопродуктів

**Приклад заповнення таблиць з аналізу рецептури
і технології продукції**

Таблиця Е.1

Характеристика сировини для виробництва адаптованого чизкейку

Найменування сировини	Нормативна документація	Показники якості
Печиво "Ювілейне"	ДСТУ 3781:2014	Смак і запах, властиві смаку і запаху компонентів, що входять до рецепту печива, без сторонніх присмаків і запаху. Форма пласка, без вм'ятин, здуття, пошкоджень країв. Поверхня гладка, з чітким малюнком, не підгоріла. Колір від світло-соломяного до темно-коричневого
Цукрова пудра	ДСТУ 4623-2006	Колір – білий, чистий. Однорідна сипуча маса подрібнених кристалів. Смак солодкий без сторонніх домішок
Вода	ДСТУ 7525:2014	Прозора, без смаку та стороннього запаху
Яйця	ДСТУ 5028:2008	Шкаралупа чиста. Повітряна камера нерухома. Білок світлий, прозорий. Жовток міцний, може злегка зміститися
Вершковий сир	ДСТУ 4635: 2006	Поверхня рівна, без корки. Консистенція однорідна. Смак чистий, кисломолочний, без сторонніх домішок
Вершкове масло	ДСТУ 4399:2005	Смак та запах вершків. Колір від світло-жовтого до жовтого. Поверхня гладенька. Консистенція однорідна
Желатин	ДСТУ 3845-99	Маленькі гранули. Колір від світло-жовтого до жовтого. Смак прісний, без сторонніх домішок
Вершки	ДСТУ 8131:2015	Колір білий з кремовим відтінком. Консистенція однорідна. Смак вершковий

Характеристика технологічного процесу виробництва чизкейку

Назва етапу технологічного процесу	Назва технологічної операції	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються з речовинами основних рецептурних компонентів	Мета, яку досягають
1	2	3	4	5
Приймання та зберігання	Прийом, за якістю та кількістю, зберігання	Відповідність ґатунку, умовам та термінам зберігання		Використання якісної сировини. Збереження технологічних властивостей сировини
Механічне кулінарне оброблення	Підготовка сировини			Звільнення сировини від упаковки, для подальшого використання
	Мийка яєць	$t = 18^{\circ}\text{C}$		Очищення від залишків забруднення
	Подрібнення печива			Зміна форми, перетворення на крихти
	Розм'якшення вершкового масла	$t = 20 - 25^{\circ}\text{C}$	Емульгування	Досягнення пластичності
	Змішування печива з вершковим маслом			Підтримка форми печива
	Замочування желатину	$t = 22 - 27^{\circ}\text{C}$	Зміна структури	Збільшення у розмірі
	Підігрівання желатину	$t = 35 - 40^{\circ}\text{C}$	Розчинення	Однорідна консистенція

Закінчення додатка Е

Закінчення табл. Е.2

1	2	3	4	5
Механічне кулінарне оброблення	Збивання пудри з жовтками	500 об./хв		Збільшення маси та змішування компонентів
	Збивання з вершковим сиром	500 об./хв		Однорідна консистенція та змішування компонентів
	Збивання вершків		Загустіння	Зміна форми
	Змішування двох мас з желатином	500 об./хв		Рівномірне розподілення усіх інгредієнтів
	Укладання печива в форму, заливання маси			Підготовка до застигання
Холодне оброблення	Застигання	+2 – 4°C	Застигання компонентів	
Підготовка до реалізації		+14 – 16°C		

Формули для розрахунку технологічних параметрів рецептури

Визначити масу відходів під час механічного кулінарного оброблення сировини, якщо відомо масу бруто сировини і відсоток відходів.

Розрахунок маси відходів ($X_{\text{відх}}$, г) у цьому випадку здійснюють за формулою:

$$X_{\text{відх}} = \frac{M_{\text{бр}} \times V_{\text{відх}}}{100\%}, \quad (\text{Ж.1})$$

де $X_{\text{відх}}$ – маса відходів, г;

$M_{\text{бр}}$ – маса бруто сировини, г;

$V_{\text{відх}}$ – відсоток відходів, %.

Визначити масу відходів під час механічного кулінарного оброблення сировини, якщо відомо масу нетто сировини і відсоток відходів.

Розрахунок маси відходів у такому випадку здійснюють у два етапи. Спочатку розраховують масу бруто за формулою:

$$M_{\text{бр}} = \frac{M_{\text{н}} \times 100\%}{100\% - V_{\text{відх}}}, \quad (\text{Ж.2})$$

де $M_{\text{н}}$ – маса нетто сировини, г.

Потім розраховують масу відходів за формулою:

$$X_{\text{відх}} = M_{\text{бр}} - M_{\text{н}}. \quad (\text{Ж.3})$$

Визначення маси нетто або маси напівфабрикату

Розрахунки маси нетто або виходу напівфабрикату проводять за такою формулою:

$$M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{бр}} \times (100\% - V_{\text{відх}})}{100\%}, \quad (\text{Ж.4})$$

Визначення маси брутто

Якщо в умові завдання відома маса нетто (M_n) і відсоток відходів ($V_{\text{відх}}$), то розрахунки маси брутто проводять за такою формулою:

$$M_{\text{бр}} = \frac{M_n \times 100 \%}{100 \% - V_{\text{відх}}}. \quad (\text{Ж.5})$$

Якщо відомо відсоток відходів ($V_{\text{відх}}$) і маса відходів ($M_{\text{відх}}$), то масу брутто можна визначити за формулою:

$$M_{\text{бр}} = \frac{M_{\text{відх}} \times 100 \%}{V_{\text{відх}}}. \quad (\text{Ж.6})$$

Приклад технологічної схеми виробництва продукції

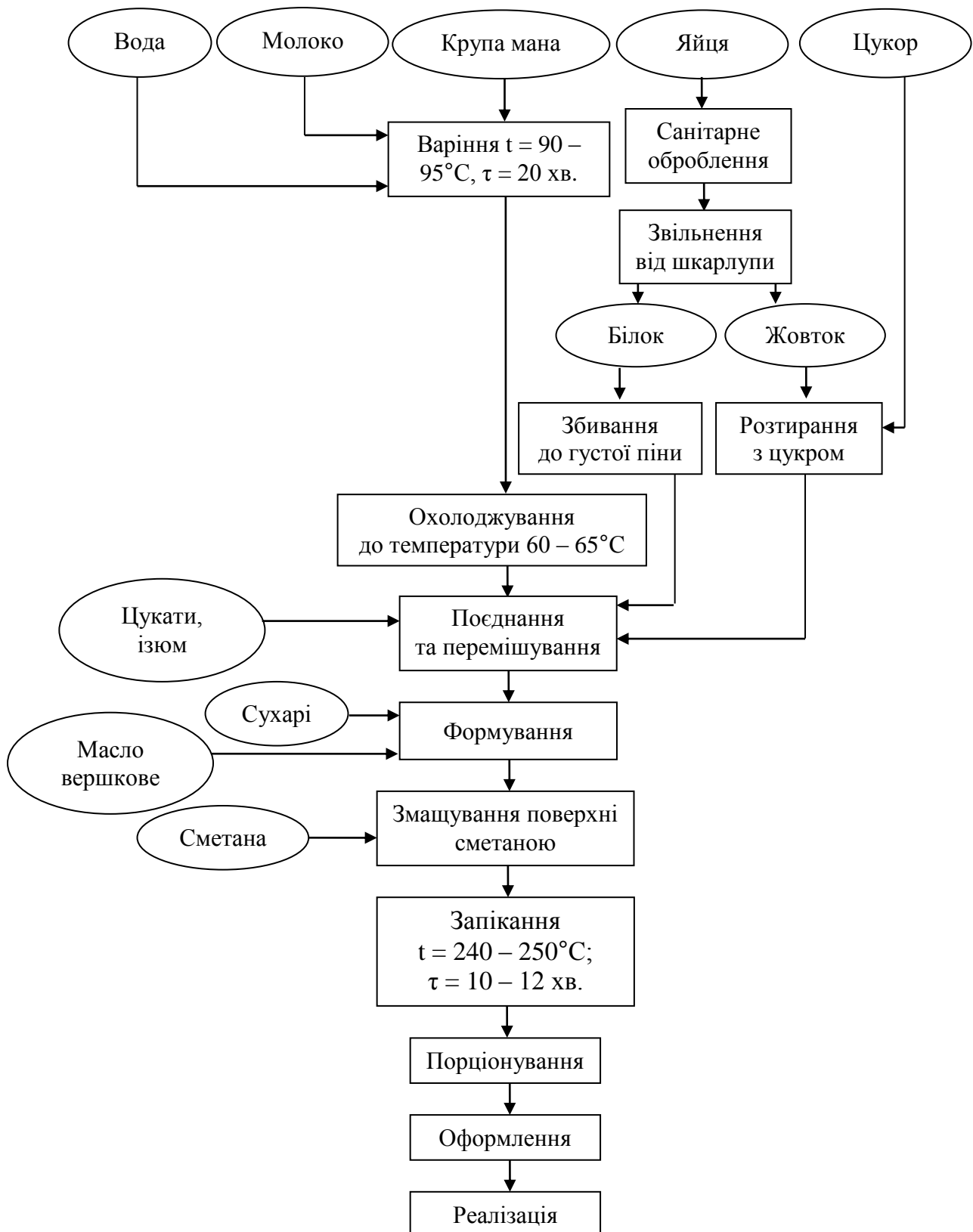


Рис. К.1. Технологічна схема приготування (виробництва) пудингу манного

Технологія приготування

Термін зберігання:

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд:

Колір:

Консистенція:

Запах:

Смак:

Мікробіологічні показники готової страви

Загальна кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г/см ⁻¹ , не більше	Маса продукту (г/см ³), у якій не допускаються:					Примітки
	БГКП (колір форми)	E. coli	S. aureus	Бактерії роду Proteus	Патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	

Харчова цінність та калорійність

У 100 г страви міститься:

Білків, г

Жирів, г

Вуглеводів, г

Калорійність, ккал

Розробник:

Приклад заповнення технологічної карти

Погоджено

Затверджено

"____" _____ 20__ р.

"____" _____ 20__ р.

Технологічна карта 1

Пудинг манний (424)

(назва страви)

Найменування сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини
	На 1 порцію		На 10 порцій		
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Крупа манна	45	45	450	450	ДСТУ 7022-97
Молоко	100	100	1 000	1 000	ДСТУ 3662:2008
Вода	50	50	500	500	ДСТУ 7525:2014
Цукор	15	15	150	150	ДСТУ 4623:2006
Яйця	½ шт.	20	5 шт.	200	ДСТУ 5028:2008
Масло вершкове	10	10	100	100	ДСТУ 4339:2005
Ізюм	10,5	10	105	100	ДСТУ 6075:2009
Цукати	10	10	100	100	
Сухарі панірувальні	5	5	50	50	ДСТУ 8708:2017
Сметана	5	5	50	50	ДСТУ 4418:2005
Ванілін	0,01	0,01	0,1	0,1	ДСТУ 1009:2005
<i>Вихід напівфабрикату</i>	–	240	–	2400	
<i>Маса готового пудингу</i>	–	200	–	2000	ДСТУ 4899:2007
Варення	30	30	300	300	
<i>Вихід страви</i>	–	200/30	–	2 000/300	

Технологія приготування

Підготовлену манну крупу засипають, неперервно помішуючи у гарячу рідину температурою 90 – 95°C і варять 20 хвилин.

Оброблені яйця звільняють від шкарлупи, жовтки розтирають з цукром. Білки збивають у густу піну.

В'язку крупу манну охолоджують до температури 60 – 65°C, додають подрібнені цукати, ізюм, ванілін, сіль, масло вершкове, жовтки з цукром, перемішують. Обережно вводять до маси збиті яєчні білки.

Рівним шаром розкладають масу на деко, змащене маслом і посипане сухарями. Поверхню змащують сметаною і запікають за температури 240 – 250°C протягом 10 – 12 хвилин. Подають з варенням.

Термін зберігання: подавання відразу після приготування.

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд:	поверхня вкрита рівномірною шкоринкою, без тріщин та надривів, на вигляд маса пишна та повітряна
Колір:	на поверхні – рівномірний, золотавий; на розрізі – світло-кремовий
Консистенція:	шкоринки – хрумка; пудингу – соковита, пухка, повітряна, без грудочок
Запах:	приємний, притаманний сировині, що входить до складу, вершковий
Смак:	солодкуватий, характерний для цукатів, вершковий

Мікробіологічні показники готової страви

Загальна кількість мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів, КУО в 1 г/см ⁻¹ , не більше	Маса продукту (г/см ³), у якій не допускаються:					Примітки
	БГКП (колір форми)	E. coli	S. aureus	Бактерії роду Proteus	Патогенні мікроорганізми, у тому числі бактерії (<i>Salmonella</i>), віруси	

Харчова цінність та калорійність

У 100 г страви міститься:

Білків, г	3,65
Жирів, г	6,20
Вуглеводів, г	17,63
Калорійність, ккал	140,38

Розробник:

**Приклади оформлення бібліографічного опису
у списку використаних джерел**

Характеристика джерела	Приклади оформлення
1	2
Книги: Один автор	Шваб Л. І. Економіка підприємства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л. І. Шваб. – Київ : Каравела, 2005. – 568 с.
Два автори	Бойчик І. М. Економіка підприємства : навч. посіб. / І. М. Бойчик, П. С. Харків. – Київ : Каравела, 2001. – 298 с.
Три автори	Акофф Р. Л. Ідеалізоване проектування: як попередити завтрашню кризу сьогодні. Створення майбутньої організації / Р. Л. Акофф, Д. Магідсон, Г. Д. Еддисон; пер. з англ. Ф. П. Тарасенко. – Дніпропетровськ : Баланс Бізнес Букс, 2007. – 265 с.
Чотири автори	Методика нормування ресурсів для виробництва продукції рослинництва / [В. В. Вітвіцький, М. Ф. Кисляченко, І. В. Лобастов, А. А. Нечипорук.]. – Київ : НДІ "Укראгропромпродуктивність", 2006. – 106 с.
П'ять і більше авторів	Психологія менеджменту / (П. К. Власов, А. В. Липницький, І. М. Луцихіна та ін.) ; за ред. Г. С. Нікіфорова. – [3-тє вид.]. – Харків : Гуманітар. центр, 2007. – 510 с.
Без автора	Історія Свято-Михайлівського Золотоверхого монастиря / [авт. тексту В. Клос]. – Київ : Граніт, 2007. – 119 с.
Статті – два автори	Лісогор І. А. Сучасний ринок праці / І. А. Лісогор, Н. П. Іванов // Демографія та соціальна економіка. – 2010. – № 12. – С. 102–108.
Багатотомний документ	Бондаренко В. Г. Теорія ймовірностей і математична статистика. Ч. 1 / В. Г. Бондаренко, І. Ю. Канівська, С. М. Парамонова. – Київ : НТУУ "КПІ", 2006. – 125 с.
Матеріали конференцій, з'їздів	Кібернетика в сучасних економічних процесах : зб. текстів виступів на республік. міжвуз. наук.-практ. конф. / Держкомстат України, Ін-т статистики, обліку та аудиту. – Київ : ІСОА, 2002. – 147 с.
Словники	Географія : словник-довідник / [авт.-уклад. В. Л. Ципін]. – Харків : Халімон, 2006. – 175 с.
Законодавчі та нормативні документи	1. Про зайнятість населення : Закон України № 803 – XII від 1 березня 1991 року // Законодавство України про працю : зб. Номат. – прав. актів. – Київ : Парлам. вид-во, 2006. – С. 15–27.

1	2
	2. Про відпустки : Закон України № 504/96-ВР від 15 листопада 1996 року // Відомості Верховної Ради України. – 1997. – № 2. – Ст. 4.
Стандарти	Якість води. Словник термінів : ДСТУ ISO 6107-1:2004 – ДСТУ ISO 6107-9:2004. – [Чинний від 2005-04-01] – Київ : Держспоживстандарт України, 2006. – 181 с. – (Національні стандарти України).
Дисертації	Петров П. П. Активність молодих зірок сонячної маси : дис. ... доктора фіз.-мат. наук : 01.03.02 / Петров Петро Петрович. – Київ, 2005. – 276 с.
Автореферати дисертацій	Новосад І. Я. Технологічне забезпечення виготовлення секцій робочих органів гнучких гвинтових конвеєрів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. техн. наук : спец. 05.02.08. "Технологія машинобудування" / І. Я. Новосад. – Тернопіль, 2007. – 20 с.
Частина книги, періодичного, продовжуваного видання	Козіна Ж. Л. Теоретичні основи і результати практичного застосування системного аналізу в наукових дослідженнях / Ж. Л. Козіна // Теорія та методика фізичного виховання. – 2007. – № 6. – С. 15–18, 35–38.
Електронні ресурси	<p>1. Про оплату праці : Закон України № 108/95-ВР від 24 березня 1995 року [Електронний ресурс] // Верховна Рада України. – Режим доступу : http://zakon.rada.gov.ua/cgi-bin/laws/main.cgi?nreg=108%2F95-%E2%F0.</p> <p>2. Статистична інформація [Електронний ресурс] // Держ. ком. статистики України. – Режим доступу : http://www.ukrstat.gov.ua/.</p> <p>3. Загальна характеристика продукції, поняття і класифікація [Електронний ресурс] // Реферати на українському порталі. – Режим доступу : http://referat.atlant.ws/.</p>

Зміст

Вступ	3
1. Загальні положення	5
1.1. Етапи виконання курсової роботи	5
2. Організація виконання курсової роботи	8
2.1. Вибір теми курсової роботи	8
2.2. Зміст та обсяг курсової роботи	9
3. Вимоги до оформлення курсової роботи	15
4. захист курсової роботи	22
5. Оцінювання виконання курсової роботи	23
5.1. Порядок захисту курсової роботи	23
5.2. Критерії оцінювання курсової роботи	24
Рекомендована література	25
Основна	25
Додаткова	26
Додатки	29

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Методичні рекомендації
до виконання курсової роботи
для студентів спеціальності
241 "Готельно-ресторанна справа"
освітньої програми "Готельно-ресторанний бізнес"
першого (бакалаврського) рівня**

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Укладачі: **Давидова** Оксана Юріївна
Хаустова Тетяна Миколаївна

Відповідальний за видання *О. Ю. Давидова*

Редактор *В. О. Дмитрієва*

Коректор *В. Ю. Труш*

План 2023 р. Поз. № 164 ЕВ. Обсяг 51 с.

Видавець і виготовлювач – ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 61166, м. Харків, просп. Науки, 9-А

*Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру
ДК № 4853 від 20.02.2015 р.*