

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
ДНІПРОВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ОЛЕСЯ ГОНЧАРА**

Кафедра харчових технологій

Г.В. Новік, Н.В. Кондратюк

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання курсового проекту із навчальної дисципліни
«ЕТНІЧНІ КУХНІ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В
ПІДПРИЄМСТВАХ ТУРИСТИЧНОЇ ІНДУСТРІЇ»

освітньо-професійної програми
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти «Харчові технології»
зі спеціальності 181 Харчові технології

м. Дніпро

2020 р.

Розробники: Г.В. Новік, канд.техн.наук, доцент,
Н.В. Кондратюк, канд.техн.наук, доцент,

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри харчових технологій
Протокол № ____ від _____

Рекомендовано навчально-методичною комісією хімічного факультету
Протокол № ____ від _____

Представлено методичні рекомендації до виконання курсового проекту .із
навчальної дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування в
підприємствах туристичної індустрії»

ЗМІСТ

№		Стр.
	Вступ	4
1.	Загальні положення	4
2.	Вибір і затвердження теми, складання плану курсового проекту	6
3.	Вимоги до змісту та обсягу курсового проекту	7
4.	Правила оформлення роботи	9
5.	Перевірка та захист курсових проектів	11
6.	Оцінювання якості виконання курсових проектів	13
	Список рекомендованих джерел	15
	Додатки	17

ВСТУП

Курсовий проект – один з видів індивідуальної роботи студентів, метою якої є набуття навичок самостійної роботи з науковими джерелами та оволодіння ними методикою досліджень, набуття компетенції щодо визначення і аналізу наукової та практичної проблематики з організації готельного господарства, узагальнення опрацьованого матеріалу, обґрунтування своїх висновків, вміння розробляти і формулювати обґрунтовані пропозиції щодо удосконалення процесів, досліджених в роботі.

Виконання курсового проекту з навчальної дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії» має на меті **вирішення таких завдань:**

- систематизація, закріплення та розширення теоретичних знань і практичних умінь з основ кулінарної майстерності, застосування їх при вирішенні конкретних виробничих завдань;
- розвиток навичок самостійної творчої роботи в процесі виконання науково-теоретичних та експериментальних досліджень;
- визначення рівня підготовленості студента до самостійної роботи в сучасних умовах функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Курсовий проект з дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії» є однією з форм контролю знань і важливим етапом підготовки студентів до майбутньої практичної діяльності у сфері ресторанного господарства.

Виконання курсового проекту з дисципліни «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії» передбачено навчальним планом підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» на четвертому курсі.

Курсовий проект має відобразити:

- *глибоке знання* основних понять, термінів досліджуваної теми; основної нормативної документації, що стосуються виробництва та реалізації продукції тематичних закладів ресторанного господарства ;
- *вміння* аналізувати, узагальнювати, досліджувати літературні джерела, інформаційну базу даних; використовувати математичні, статистичні, облікові та інші способи обробки інформації; розробляти пропозиції щодо вирішення проблем з теми роботи, удосконалення роботи

підприємства готельно-ресторанного господарства; логічно й чітко викладати матеріал, робити висновки та узагальнення; давати ґрунтовні оцінки різним явищам і процесам; оформляти роботу відповідно до існуючих стандартів.

Процес виконання курсового проекту включає ряд послідовних етапів (рис. 1):

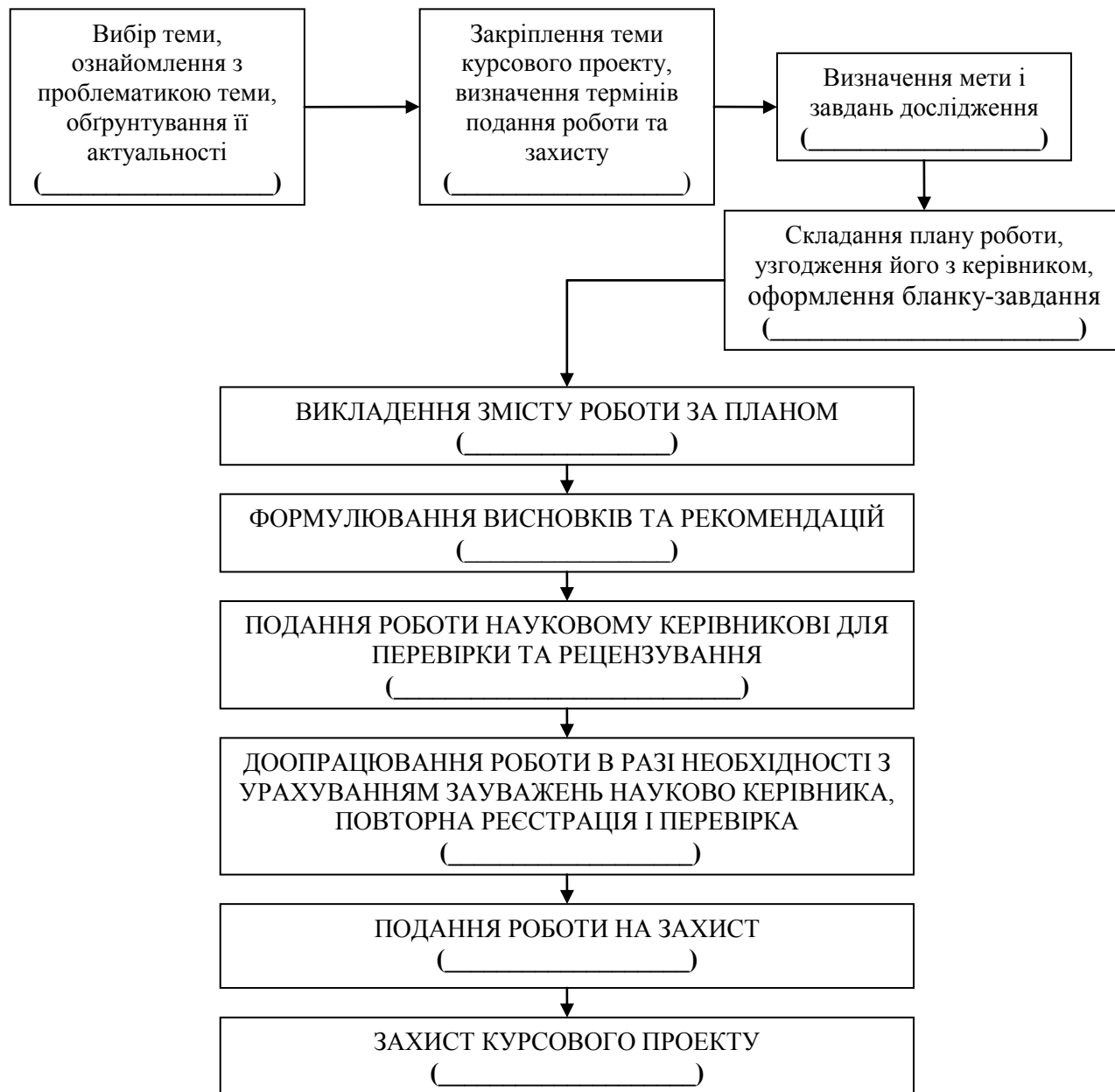


Рис.1 Етапи виконання курсового проекту

Виконання курсового проекту є формою контролю засвоєних студентами знань, який дозволяє систематизувати та поглибити здобуті знання, творчо застосувати їх у вирішенні конкретних задач, розвинути навички самостійної роботи.

Методичні рекомендації мають на меті надання допомоги студентам у виконанні самостійної роботи і містять основні вимоги, які висуваються до змісту та оформлення курсового проекту, організації виконання, порядку захисту та критеріїв оцінювання.

Курсовий проект виконується за результатами власних досліджень технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, на основі поглибленого вивчення нормативної документації у сфері готельно-ресторанного господарства, спеціальної вітчизняної та зарубіжної літератури, професійних видань та Інтернет-ресурсів.

2. ВИБІР І ЗАТВЕРДЖЕННЯ ТЕМИ, СКЛАДАННЯ ПЛАНУ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ

Вибір теми курсового проекту студент здійснює на початку семестру за рекомендованою тематикою курсових проектів з *«Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії»* на поточний навчальний рік, затвердженою кафедрою харчових технологій (дод. А).

Обирати тему курсового проекту необхідно враховуючи особисті уподобання, попередні напрацювання, зацікавленість певною проблематикою та можливістю підбору відповідного теоретичного й практичного матеріалу за темою.

Студент може запропонувати власну тему курсового проекту за умови письмового погодження із науковим керівником, обґрунтувавши своє рішення належним чином і враховуючи, що запропонована тема повинна бути актуальною, відповідати професійному спрямуванню дисципліни, стосуватися реальних виробничих завдань, вирішення яких може знайти практичне застосування.

Разом із вибором теми визначається об'єкт дослідження – технологія продукції ресторанного господарства (борошняні страви, м'ясні, тощо).

У разі несвоєчасного подання студентом заяви щодо затвердження бажаної теми курсового проекту, тема визначається завідувачем кафедри.

Закріплення тем курсових проектів за студентами, визначення термінів захисту та наукових керівників здійснюється у встановлені терміни розпорядженням по кафедрі.

У разі потреби можна змінювати тему курсового проекту з дозволу завідувача кафедри за письмовою заявою студента за погодженням з науковим керівником, проте не пізніше ніж за місяць до закінчення терміну виконання курсового проекту.

Відповідно до обраної теми студент самостійно або за рекомендацією керівника добирає літературні джерела (книги, брошури, статті та ін.) й

відповідні нормативні документи і складає проект плану, який обговорює з керівником (зразок плану наведений у дод. В). Список рекомендованої літератури наведений у цьому виданні, який звичайно може бути доповнений.

План має передбачувати питання, які розкривають зміст теми. Структура курсового проекту складається з:

Вступу;

Розділу I - дослідження теоретичних питань, методологічних засад, визначення та дослідження класифікаційних ознак та видів предмету дослідження, особливості його вивчення у сфері ресторанного господарства;

Розділу II - стислої характеристики об'єкту дослідження (традиційної технології), дослідження технологічних процесів обслуговування на підприємствах ресторанного господарства; аналізу діючого стану предмету дослідження тощо.;

Розділ III - розробка нормативно-технічної документації;

Висновки та пропозиції;

Список використаних джерел;

Додатки.

Оформлення спеціального бланку-завдання на курсовий проект студента (дод. Г), у якому зазначається тема, план, а також терміни подання готової курсового проекту на кафедру здійснюється після закріплення за студентом теми курсового проекту. Завдання підписується науковим керівником та студентом.

3. ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ ТА ОБСЯГУ КУРСОВОГО ПРОЕКТУ

Обов'язковими складовими змісту курсового проекту є вступ, основна частина, висновки і пропозиції, список використаних джерел, додатки.

У **вступі** обґрунтовується актуальність вибраної теми, наводиться характеристика сучасного стану досліджуваної проблеми, визначається мета курсового проекту й завдання, вказується об'єкт і предмет дослідження, основні джерела інформації та методи дослідження. Рекомендований обсяг вступу — 2-3 сторінки.

Основна частина складається з 3-5 пунктів. Зміст питань відповідних пунктів курсового проекту має відповідати їх назві. Теоретичні положення слід логічно пов'язувати з практичним станом досліджуваного питання. У кінці кожного пункту стисло (2-3 речення) формулюються висновки.

Співвідношення між обсягом теоретичних питань і практичним матеріалом.

У першому розділі курсового проекту (теоретичному) розглядаються загальні теоретичні підходи до проблеми, здійснюється аналіз інформаційних джерел з точки зору можливості її вирішення у різних ситуаціях, використання теоретичних аспектів для власних досліджень. Обов'язково мають бути посилання на використані джерела. Рекомендований обсяг теоретичної частини — до 25%.

Літературний огляд повинен повно і систематизовано визначати теоретичну та практичну новизну, значущість, переваги і недоліки робіт, що розглядаються. Наводиться тільки той матеріал, який безпосереднє відношення до теми. Основний акцент роблять на такі джерела, як: монографії та автореферати дисертацій, статті в періодичних та фахових наукових виданнях, патентну літературу, нормативну документацію, матеріали конференцій тощо. Всі використані інформаційні джерела необхідно включити до списку використаних джерел та зробити посилання на них за текстом роботи. В пріоритеті мають бути джерела за останні п'ятнадцять років, у тому числі іншомовного походження.

У другому розділі курсового проекту наводять рецептуру та технологічну схему, висновок про дегустацію на продукцію національних страв. Розрахунок харчової та біологічної цінності продукту.

Пропозиції повинні детально обґрунтовуватися, формуватися за висновками аналітичного розділу, з урахуванням виявлених проблем та недоліків у досліджуваному об'єкті. Рекомендований обсяг розділу – 25%.

Результати аналізу практичних даних щодо предмету дослідження необхідно оформити у вигляді таблиць, діаграм, схем, графіків тощо. Рекомендовані джерела інформації на підприємствах наведені у дод. Д. Усі аналітичні розрахунки, моделі, матеріали таблиць, графічні ілюстрації повинні супроводжуватися висновками, які дозволяють з'ясувати сутність досліджуваних процесів, їхні особливості і тенденції розвитку, поглиблений аналіз яких допомагає виявити недоліки. Рекомендований обсяг аналітичної частини – 50%.

Висновки і пропозиції містять коротке резюме з усього змісту роботи. Стисло викладаються найвагоміші результати дослідження й висновки, що показують, якою мірою досягнуто мети і вирішено завдання, сформульовані у вступі, а також їхня наукова і практична значущість. Викладається короткий зміст пропозицій і рекомендацій, вказуються напрями подальшого дослідження даної проблематики.

У списку використаних джерел наводиться бібліографічний опис інформаційних джерел, які використано в процесі наукового дослідження, зазвичай, — до 30-ти джерел.

Додатки містять різний за змістом допоміжний матеріал, який має додаткове, довідкове значення, але необхідний для повного висвітлення теми дослідження.

Загальний обсяг курсового проекту (аркуш А4) повинен становити 35-40 сторінок без урахування додатків і списку використаних джерел.

4. ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ РОБОТИ

Основні вимоги щодо структури і порядку оформлення курсових проектів регламентуються Державними стандартами України: ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення»; ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання»; ДСТУ 8302-2015 «Інформація та документація. Скорочення слів в українській мові та бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила».

Структура (порядок розміщення) матеріалів курсового проекту:

- *Титульна сторінка.*
- *Бланк завдання.*
- *Зміст.*
- *Основна частина.*
- *Висновки і пропозиції.*
- *Список використаних джерел.*
- *Додатки.*

Друк тексту (з одного боку стандартного аркуша білого паперу формату А4 (210x297 мм); комп'ютерний набір - 14 кегль, 1,5 інтервали, шрифт Times New Roman; розмір полів: ліве - 20 мм, праве - 10 мм, верхнє - 20 мм, нижнє - 20 мм).

Побудова ілюстративного матеріалу (схем, діаграм, графіків тощо). Ілюстративний матеріал слід подавати безпосередньо після посилання на нього у тексті, де він згаданий вперше, або на наступній сторінці і позначати словом "Рисунок", "Таблиця", нумерувати послідовно. Номер рисунка та його назву розміщують під рисунком. Нумерацію рисунків і таблиць наводять арабськими цифрами без знака №. Сторінки курсового проекту, на яких наведено ілюстративний матеріал, включають до загальної нумерації сторінок. Таблиця має включати: дані, які необхідні для вивчення певного явища; загальний та внутрішні заголовки (загальний заголовок таблиці стисло та чітко характеризує її зміст, а також період, за який наведено дані, внутрішні заголовки зазначають, які показники аналізуються у відповідних рядках і графах таблиці, в яких одиницях виміру вони наведені). Таблиці нумерують послідовно (за винятком тих, що розміщені у додатках) у межах розділу. У разі перенесення таблиці на іншу сторінку пишуть: "Продовження табл. 1.1". Кількість ілюстрацій у курсовому проекті визначається її змістом, і доцільністю для надання тексту зрозумілості та конкретності.

Запис формул. Формули нумеруються послідовно за текстом роботи; номер формули пишуть у круглих дужках на цьому ж рядку з правої сторони сторінки; пояснення значень символів, числових коефіцієнтів розміщують безпосередньо під формулою у тій послідовності, в якій вони наведені у формулі, та кожне з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова "де" без двокрапки. Рівняння і формули слід розміщати у тексті на окремому рядку, залишаючи вище і нижче не менше одного вільного рядка. При оформленні курсового проекту слід також дотримуватись вимог державного стандарту України ДСТУ БА.2.-4-4-99 (ГОСТ 21.101-97) «Основні вимоги до робочої документації».

Титульну сторінку, яка є першою сторінкою курсового проекту, *завдання*, включають до загальної нумерації сторінок, але не нумерують. Нумерацію наступних сторінок подають арабськими цифрами, які проставляють у правому верхньому куті.

Зміст складається з усіх частин курсового проекту та номерів їх початкових сторінок. Його розміщують після титульної сторінки і завдання. На сторінці зі змістом зазначається на номер початкової сторінки кожної складової курсового проекту.

Текст *основної частини* поділяють на розділи, підрозділи. Кожна частина курсового проекту повинна мати заголовок відповідно до плану роботи. Відстань між заголовком та текстом дорівнює 3-м інтервалам основного тексту. Кожний розділ починають з нової сторінки.

На *додатки*, які містяться у курсовому проекті, мають бути посилання у текстовій частині роботи. Додаток повинен мати заголовок, надрукований у верхній частині сторінки маленькими літерами з першої великої літери симетрично тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком маленькими літерами з першої великої друкується слово "Додаток" і велика літера, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, Додаток А, Додаток Б. У разі, якщо додаток поділений на розділи та підрозділи, текст у межах кожного додатка нумерується літерою і цифрою, наприклад, А.2 - другий розділ додатка А.

Посилання на *літературні джерела* слід наводити у квадратних дужках, наприклад, посилання [7] означає: 7 - порядковий номер, під яким значиться літературне джерело у списку.

Список використаних джерел слід розміщувати у такій послідовності: спочатку (у хронологічному порядку) Закони України, потім — Укази Президента України, постанови Кабінету Міністрів України, за ними - літературні джерела в алфавітному порядку: монографії, підручники, посібники, брошури, журнальні та газетні статті. У кінці списку наводять іншомовні та електронні джерела інформації. Відомості про книги

обов'язково містять прізвище та ініціали автора, заголовок, місце видання, видавництво, рік видання, кількість сторінок; відомості про журнальні або газетні статті — прізвище, ініціали автора, заголовок, назву періодичного видання, серію, рік випуску, номер видання, сторінки. Слід звернути увагу на те, що у списку використаних джерел наукові праці записують тією мовою, якою вони видані. Стосовно запису формул, першоджерела необхідно вказувати в квадратних дужках.

Додатки не входять до нумерації сторінок, містять нумерацію літерами у правому верхньому куту, на кожен з них є посилання в тексті.

5. ПЕРЕВІРКА ТА ЗАХИСТ КУРСОВИХ ПРОЕКТІВ

Виконана курсовий проект у встановлений термін здається на кафедру і після реєстрації передається науковому керівнику для перевірки і рецензування.

У рецензії (дод. Ж) викладач має зазначити позитивні сторони курсового проекту, оцінити ступінь самостійності формулювання основних положень та висновків, визначити недоліки або дискусійні питання, дати оцінку запропонованих студентом заходів і пропозицій та їх практичної цінності, а також зробити висновок щодо допуску до захисту.

Типові помилки студентів при написанні та оформленні курсового проекту, на які варто звернути увагу керівнику:

- зміст дослідження не відповідає плану курсового проекту або не розкриває тему повністю чи в основній її частині;
- сформульовані розділи (пункти) не відображають реальну проблемну ситуацію, стан об'єкта;
- мета дослідження не пов'язана з проблемою, сформульована абстрактно і не відбиває специфіки об'єкта і предмета дослідження;
- автор не виявив самостійної дослідницької позиції;
- не проведено глибокого, всебічного аналізу чинних офіційних і нормативних документів, а також сучасної спеціальної літератури за темою дослідження;
- аналітичний огляд вітчизняних і зарубіжних публікацій з теми роботи має форму анотованого списку і не відбиває рівня дослідження проблеми;
- не розкрито зміст та організацію експериментального дослідження, поверхово висвітлені практичні питання;
- кінцевий результат не відповідає меті дослідження, висновки не відповідають поставленим завданням;
- висновки і пропозиції не пов'язані з основною частиною курсового проекту;

- у роботі немає посилань на першоджерела або вказані не ті, з яких використано матеріал;

- бібліографічний опис джерел у списку використаних джерел наведено в довільній формі, без дотримання вимог державного стандарту;

- обсяг та оформлення роботи не відповідають вимогам, вона виконана неохайно, з помилками.

Якщо за результатами першої перевірки науковим керівником робота оцінена незадовільно, вона не допускається до захисту і повертається студенту на доопрацювання.

Студент до початку екзаменаційної сесії повинен виправити вказані недоліки і подати роботу на перевірку вдруге, повторно зареєструвавши її.

За результатами повторної перевірки науковий керівник пише відповідну рецензію (позитивну чи негативну) і виносить роботу на розгляд комісії по захисту курсових проектів.

Захист курсових проектів здійснюється за встановленим графіком перед комісією у складі наукового керівника та двох-трьох викладачів кафедри у терміни, передбачені розпорядженням по кафедрі.

Процедура захисту передбачає стислий виклад студентом головних проблем дослідження та їх вирішення, відповіді на запитання членів комісії. До захисту студент отримує свою роботу, знайомиться з рецензією і готується аргументовано відповісти на зауваження й запитання.

У процесі захисту членами комісії оцінюється:

- оформлення та презентація курсового проекту;

- глибина оволодіння студентом досліджуваної теми;

- вміння вести дискусію, обґрунтовувати і відстоювати свою точку зору;

- чітко відповідати на поставлені запитання.

Остаточна оцінка за курсовий проект вноситься до рецензії, відомості підсумкового контролю знань та залікової книжки студента.

У випадку незадовільної оцінки курсового проекту комісією по захисту оцінка виставляється у відомість підсумкового контролю знань, а робота повертається студенту:

- при оцінці FX — для виконання роботи повторно за раніше затвердженою темою з урахуванням визначених недоліків;

- при оцінці F — для виконання роботи за новою темою.

Повторний захист курсового проекту здійснюється в додаткову сесію, після чого:

- у разі одержання студентом позитивної оцінки він допускається до складання екзамену з дисципліни, відповідно до розкладів екзаменів у додаткову сесію;

- у разі одержання незадовільної оцінки студент відраховується з університету.

Студент, який без поважної причини вчасно не подав (не зареєстрував) курсовий проект або не з'явився на захист у зазначений термін, не допускається до складання екзамену з відповідної дисципліни в основну сесію. При цьому відомості підсумкового контролю знань робиться запис — «не з'явився» і студент має академічну заборгованість з дисципліни.

Питання щодо можливості захисту курсового проекту та складання екзамену з дисципліни в додаткову сесію вирішує декан факультету залежно від кількості академічних заборгованостей студента.

6. ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИКОНАННЯ КУРСОВИХ ПРОЕКТІВ

Підсумкову оцінку визначає комісія кафедри, що приймає захист курсових проектів. Об'єктами оцінювання є три складові: зміст, оформлення та захист курсового проекту.

№	Об'єкт оцінювання	Максимальна кількість балів, яку може отримати студент
1	Розкриття змісту курсового проекту	55
2	Оформлення курсового проекту	15
3	Захист курсового проекту	30

Критерії оцінювання змісту курсового проекту (0-55 балів):

- ступінь розкриття теоретичних аспектів проблеми, обраної для дослідження;
- наявність практичного висвітлення досліджуваної проблематики;
- логічний взаємозв'язок теоретичного матеріалу;
- наочність та якість ілюстративного матеріалу;
- дослідження вітчизняних та зарубіжних інформаційних джерел (літератури);
- рівень обґрунтування запропонованих рішень;
- ступінь самостійності проведеного дослідження;
- відповідність побудови роботи поставленим цілям і завданням.

Критерії оцінювання оформлення курсового проекту (0-15 балів):

- відповідність обсягу та оформлення роботи встановленим вимогам;
- наявність у додатках до роботи самостійно складених документів;
- посилання на використану літературу і нормативні документи.

Критерії оцінювання захисту курсового проекту (0-30 балів):

- вміння чітко, зрозуміло та стисло викладати основні засади проведеного дослідження;

- повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання членів комісії за змістом роботи;

- ґрунтовність висновків та рекомендацій щодо практичного використання результатів дослідження.

Оцінка за 100-бальною шкалою, що використовується в ХДУ	Оцінка за національною шкалою	Оцінка за шкалою ЄКТС
90-100	відмінно	A
82-89	добре	B
75-81		C
69-74	задовільно	D
60-68		E
35-59	незадовільно – потрібно переробити роботу відповідно до визначених зауважень	FX
1-34	незадовільно – потрібно підготувати роботу за новою темою	F

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 11 с.
2. Акопян А.Н. Чай в ресторане: Энциклопедия. - М.: Ресторанные ведомости, 2004. - 184 с.
3. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания: Учебное пособие. - М.: Академия, 2006. - 224 с.
4. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: Учебное пособие. - РнД.: Феникс, 2002. - 416с.
5. Борунков А.Ф. Дипломатический протокол в России: Учебное пособие. - М.: Международные отношения, 2007. - 264 с.
6. Джордж Э. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес. - М.: Альпина Бизнес Букс, 2006. - 238 с.
7. Ефимова Ю.А. Шведский стол: организация и технология. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. - 144 с.
8. Ефимова Ю.А. Эффективное меню: концепция и дизайн. - М.: Ресторанные ведомости, 2006. - 176 с.
9. Ефимова Ю.А. Шведский стол: Организация и технологии. - М.: Ресторанные ведомости, 2006. - 140 с.
10. Голубев В.Н., Могильный М.П., Шленская Т.В. Справочник работника общественного питания. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 590 с.
11. Калашников А.Ю. Кафе, бара, рестораны. Организация, практика и техники обслуживания. - М.: Велби, 2008. - 384 с.
12. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарлупа В.Г. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навчальний посібник. -К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. - 248 с.
13. Кондратьев К.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. — Улан-Уле.: ВСГУТ, 2007. - 107 с.
14. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. - М.: Деловая литература, 2002. - 544 с.
15. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес в России: технологии успеха. - М.: Росконсульт, 2002. - 468 с.
16. Радченко Л.О., Новікова О.В., Льовшина Л.Д, П.П.Пивоваров, А.М. Ніколаєнко-Ломакіна. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012. -286 с.
17. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие. — М.: Дашков и К, 2003.-304 с.
18. Погодин К.С. Кейтеринг: практическое руководство. - М.: Ресторанные ведомости, 2009. — 176 с.
19. Потапова И.И. Холодные блюда и закуски. - М.: Академия, 2008. - 60 с.
20. П'ятницька Н.О та інші. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник. - К.: КНТЕУ, 2005.-632 с.
21. Ригель Х. Бары и рестораны. Техники обслуживания: Учебное пособие. - РнД.: Феникс, 2005. - 351 с.
22. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства: Учебное пособие. — М.: Магистр, 2007. — 575 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник. - М.: Академия, 2003. -416 с.
24. Федотова И.Ю. Нормативные документы по ресторанному бизнесу: Справочник,- М.: Ресторанные ведомости, 2007.- 304с.

25. Федцов В.Г. Культура ресторанного обслуживания: Учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2009. - 248 с.
26. <http://www.jackscatering.ru>
27. http://www.g8russia.ru/photoreports/20060716/1235530_5.html
28. <http://en.president.az>
29. <http://archive.kremlin.ru/events/photos/2006/07/107953.shtml>
30. <http://restorator.name/spetsobsluzhivanie/delikatesy/>
31. [http://cruises.about.com/od/princesscruises/ig/Emerald- Princess-Dining/Chefs Table 12.htm](http://cruises.about.com/od/princesscruises/ig/Emerald-Princess-Dining/Chefs-Table-12.htm)
32. http://www.hotelkitchen.co.uk/acatalog/The_Full_Lincat_Range.html

ДОДАТКИ

Додаток А

Орієнтовна тематика курсових проектів

1. Особливості організації харчування турів для гурманів. Основні технологічні властивості приготування страв.
2. Характерні особливості Італійського регіону та специфіка теплової обробки продуктів
3. Харчування різних народів місцевостей. Особливості кухонь японців і китайців
4. Вивчення технології приготування національних страв Іспанії північного регіону
5. Класифікація підприємств харчування в туризмі. Принципи складання програми візиту на вищому рівні (на прикладі Великобританії).
4. Етнічні особливості й організація обслуговування на підприємствах туристичної індустрії Азії
5. Технології приготування страв та кулінарних виробів Африканського континенту
6. Характеристика харчування та специфіка обслуговування в Північній Америці
7. Технології приготування страв та кулінарних виробів Близького та Середнього Сходу
8. Етнічні особливості й організація обслуговування на підприємствах туристичної індустрії Азії
9. Особливості формування народної слов'янської кухні.
10. Технологія приготування та подавання страв в Скандинавських странах
11. Технологія приготування і оформлення страв на Австралійському континенті
12. Огляд національного кулінарного стилю мешканців Грузії.
13. Етнічні особливості й організація обслуговування на підприємствах туристичної індустрії країн Західної Європи

Зразок плану курсового проекту

1. Історія або вивчення виникнення національних страв.....регіону
2. Порівняння технологій приготування сучасних та стародавніх страв.....країн
3. Обґрунтування вибору сучасних страв
4. Перспективи застосування національних страв в ЗРГ різних країн

Тема: **Особливості формування народної слов'янської кухні.**

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ I. Історія виникнення національних страв

- 1.1. Значення борошняних страв у харчуванні
- 1.2. Вивчення хімічного складу та характеристика сировини

РОЗДІЛ II. Технології приготування національних страв

- 2.1 Огляд традиційних технологій приготування національних страв
- 2.2. Встановлення особливостей приготування національних страв

РОЗДІЛ III. Розробка нормативно-технологічної документації

Висновки та пропозиції

Список літератури

РЕЦЕНЗІЯ
на курсовий проект

Студента _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

курсу ____ групи _____ факультету _____

Курсовий проект з «Етнічні кухні та організація харчування в підприємствах туристичної індустрії»

Тема _____

Реєстраційний № _____, дата одержання « ____ » _____ 20__ р.

Науковий керівник _____
(вчене звання, прізвище, ініціали)

Зміст рецензії

Допущено до захисту « ____ » _____ 20__ р.

(підпис рецензента)

Захист планується о ____ « ____ » _____ 20__ р.
(час)

(місце роботи комісії)

Курсовий проект захищено « ____ » _____ 20__ р.
з оцінкою _____

Комісія:

1. _____
(підпис) _____
(прізвище, ініціали)
2. _____

3. _____
