

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту України  
Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Кафедра харчових технологій

# МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до виконання курсових робіт з навчальної дисципліни

*«Технологія галузі»*

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

м. Дніпро

2020 р.

*Розробники:*

Н.В. Кондратюк, канд.техн.наук, доцент,

Г.В. Новік, канд.техн.наук, доцент,

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри харчових технологій

Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

Рекомендовано навчально-методичною комісією хімічного факультету

Протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

Наведено інформацію, що стосується особливостей оформлення, підготовки й власне захисту курсової роботи спеціальності 181 «Харчові технології». Зокрема, наведено план і принципи складання кваліфікаційної роботи.

Для студентів ДНУ, які навчаються за спеціальністю «Харчові технології».

## ЗМІСТ

№		Стр.
	Вступ	4
1.	Загальні положення	4
2.	Вибір і затвердження теми, складання плану курсової роботи	6
3.	Вимоги до змісту та обсягу курсової роботи	7
4.	Правила оформлення роботи	9
5.	Перевірка та захист курсових робіт	11
6.	Оцінювання якості виконання курсових робіт	13
	Список рекомендованих джерел	16
	Додатки	17

## ВСТУП

Курсова робота — один з видів індивідуальної роботи студентів, метою якої є вироблення у студентів навичок самостійної роботи з науковими джерелами та оволодіння ними методикою досліджень, набуття компетенцій 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 курсової роботи з «Технологія галузі» 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

Курсова робота з дисципліни «Технологія галузі» є однією з форм контролю знань і важливим етапом підготовки студентів до майбутньої практичної діяльності у сфері ресторанного господарства, першим кроком до написання магістерської роботи.

Виконання курсової роботи з дисципліни «Технологія галузі» передбачено навчальним планом підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» на другому курсі.

Курсова робота має відобразити:

- *глибоке знання* основних понять, термінів досліджуваної теми; основної нормативної документації, що стосуються виробництва та реалізації продукції 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 курсової роботи включає ряд послідовних етапів (рис. 1):

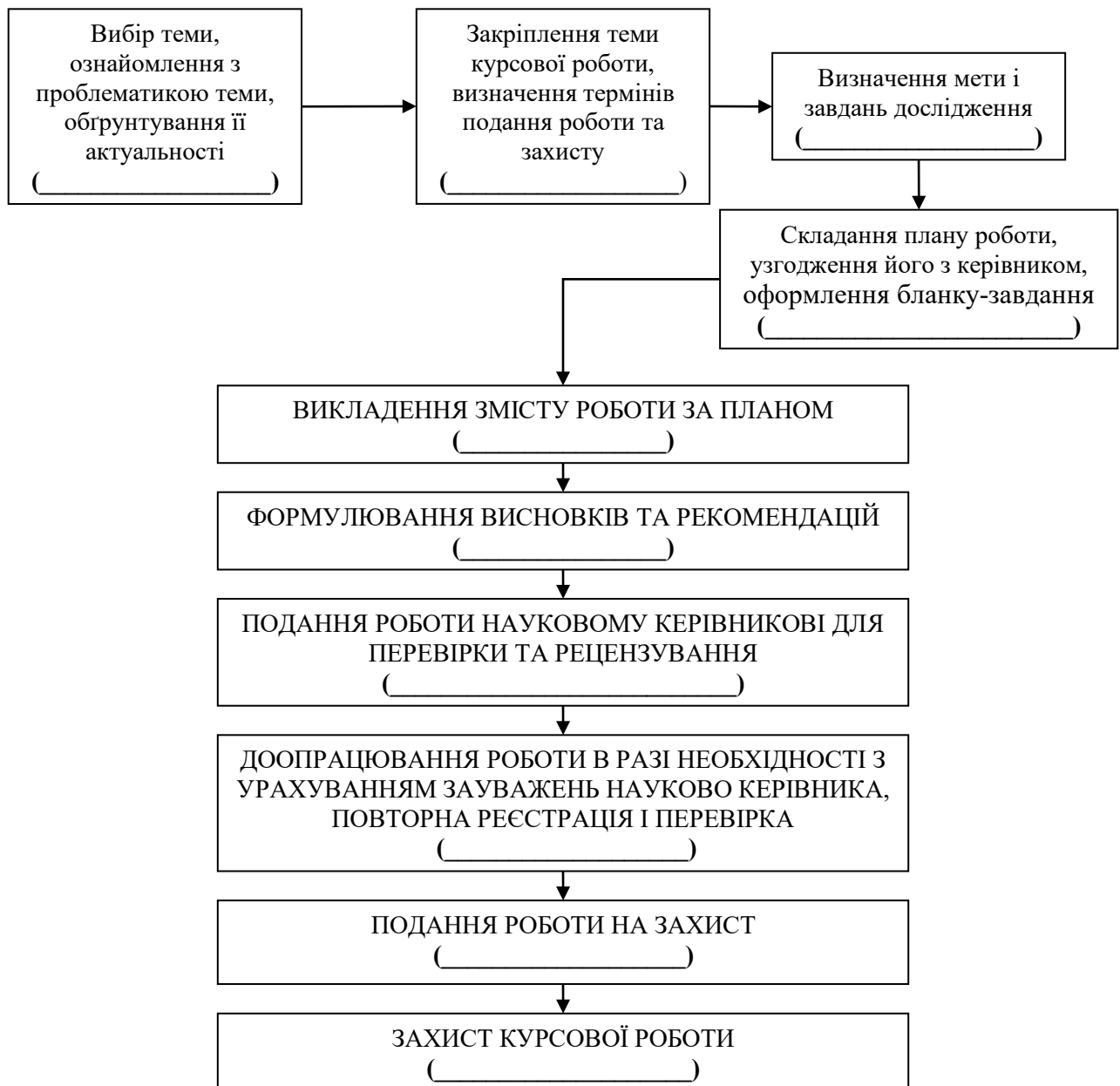


Рис.1 Етапи виконання курсової роботи

Виконання курсової роботи є формою контролю засвоєних студентами знань, яка 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 курсової роботи, організації виконання, порядку захисту та критеріїв оцінювання.

Курсова робота 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 КУРСОВОЇ РОБОТИ**

Вибір теми курсової роботи студент здійснює на початку семестру за рекомендованою тематикою курсових робіт з «Основи кулінарної майстерності» на поточний навчальний рік, затвердженою кафедрою харчових технологій (дод. А).

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

Студент може запропонувати власну тему курсової роботи 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).

Обравши тему курсової роботи, студент пише заяву на ім'я завідувача кафедри з проханням затвердити відповідну тему курсового дослідження (дод. Б).

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

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

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

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 курсової роботи 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; пропозиції та рекомендації щодо удосконалення (оптимізації) предмету дослідження;

**Розділ III** - розробка нормативно-технічної документації;

**Висновки та пропозиції;**

**Список використаних джерел;**

**Додатки.**

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

### **3. ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ ТА ОБСЯГУ КУРСОВОЇ РОБОТИ**

Обов'язковими складовими змісту курсової роботи 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 курсової роботи 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 курсової роботи 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 курсової роботи** (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 курсової роботи** наводять розроблену рецептуру та технологічну схему, висновок про дегустацію на нову продукцію. Розрахунок харчової та біологічної цінності продукту. Підтвердженням безпеки нового продукту є дослідження показників якості розробленої продукції з використанням принципів системи НАССР.

Наводяться конкретні пропозиції щодо удосконалення до напряму дослідження. Пропозиції повинні детально обґрунтуватися, формуватися за висновками аналітичного розділу, з урахуванням виявлених проблем та недоліків у досліджуваному об'єкті. Курсова робота повинна містити конкретні пропозиції і рекомендації, щодо покращення роботи закладу готельно-ресторанного закладу на підставі власних досліджень. 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 курсової роботи (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 робіт 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 курсової роботи:

- **Титульна сторінка** (дод. Е).
- **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 курсової роботи, 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 курсовій роботі 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 курсової роботи 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 курсової роботи, 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 курсової роботи та номерів їх початкових сторінок. Його розміщують після титульної сторінки і завдання. На сторінці зі змістом зазначається на номер початкової сторінки кожної складової курсової роботи.

Текст *основної частини* поділяють на розділи, підрозділи. Кожна частина курсової роботи 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 курсовій роботі, 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 РОБІТ

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

У рецензії (дод. В) викладач має зазначити позитивні сторони курсової роботи, 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 курсової роботи, на які варто звернути увагу керівнику:***

- зміст дослідження не відповідає плану курсової роботи 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 курсової роботи;

- 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 робіт.

Захист курсових робіт 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 курсової роботи;

- глибина оволодіння студентом досліджуваної теми;

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

- чітко відповідати на поставлені запитання.

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

У випадку незадовільної оцінки курсової роботи 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 курсової роботи 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) курсову роботу 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 курсової роботи та складання екзамену з дисципліни в додаткову сесію вирішує декан факультету залежно від кількості академічних заборгованостей студента.

## 6. ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИКОНАННЯ КУРСОВИХ РОБІТ

Підсумкову оцінку визначає комісія кафедри, що приймає захист курсових робіт. Об'єктами оцінювання є три складові: зміст, оформлення та захист курсової роботи.

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

### Критерії оцінювання змісту курсової роботи (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 курсової роботи (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 курсової роботи (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.: Фенікс, 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 Бізнес 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.: ВСГТУ, 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.: Рестораны 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](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](http://www.hotelkitchen.co.uk/acatalog/The_Full_Lincat_Range.html)



## ДОДАТКИ

### *Додаток А*

#### ***Орієнтовна тематика курсових робіт***

1. Технологія приготування прозорих супів. Супи із концентратів та напівфабрикатів
2. Технологія приготування напівфабрикатів та страв з риби.
3. Технологія приготування гарячих страв
4. Технологія приготування та подавання страв з птиці
5. Приготування страв з сиру
6. Технологія приготування та відпуск страв з макаронних виробів
7. Технологія приготування страв зі смаженої риби
8. Технологія приготування страв зі смажених овочів
9. Технологія приготування страв з картоплі
10. Технологія приготування та подавання солодких і молочних супів
11. Технологія приготування і оформлення та подавання страв із борошна (вареники, галушки)

### **Зразок плану курсової роботи**

1. Описати характеристику значення у харчуванні страв із борошна
2. Значення в харчуванні людини, технологія приготування, вимоги до якості готових страв із борошна, порядок їх оформлення та відпуску
3. Дати товарознавчу характеристику сировини та продуктів (види сировини, хімічний склад, харчова цінність, вимоги до якості), які використано для приготування страв із борошна
- 4.

Тема:            Технологія приготування страв із борошна (вареники, галушки)

#### **ЗМІСТ**

ВСТУП

РОЗДІЛ I. Значення борошняних страв у харчуванні

1.1. Характеристика сировини та борошняних страв

РОЗДІЛ II. Удосконалення технології приготування борошняних страв

2.1 Огляд традиційних технологій приготування борошняних страв

2.2. Розробка нових удосконалених технологій, рецептур і дослідження якості борошняних страв

РОЗДІЛ III. Розробка нормативно-технологічної документації

Висновки та пропозиції

Список літератури

РЕЦЕНЗІЯ  
на курсову роботу

Студента \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

курсу \_\_\_\_ групи \_\_\_\_\_ факультету \_\_\_\_\_

Курсова робота з «Технологія галузі»

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)

**Курсову роботу захищено « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.  
з оцінкою \_\_\_\_\_**

**Комісія:**

1. \_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ініціали)

2. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_