

**Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ВИМОГИ ДО
ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ
з нормативної навчальної дисципліни
«Технологія продукції ресторанного господарства»**

для студентів освітнього ступеня бакалавр
галузі знань 01 Освіта/Педагогіка
спеціальності 015.16 Професійна освіта
(Готельно-ресторанна справа)

Київ – 2018

УДК 641(073)
М54

*Рекомендовано до друку Вченою радою Національного педагогічного
університету імені М. П. Драгоманова
(протокол № 10 від 27 лютого 2018 р.)*

Розробник:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

Рецензенти:

Ратушенко Антоніна Тарасівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна»;

Гуменюк Тетяна Броніславівна, кандидат педагогічних наук, професор, завідувач кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова.

Методичні рекомендації та вимоги до виконання курсової роботи з нормативної навчальної дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» освітнього ступені бакалавр галузі знань 010 Освіта/ Педагогік спеціальності 015 Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа) / уклад. Н. М. Зубар; Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. – Київ: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2018. – 22 с.

УДК 641 (073)

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2018

Загальні положення

Виконання курсової роботи з дисципліни "Технологія продукції ресторанного господарства" передбачено навчальним планом спеціальності 015 Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа). Завдяки виконанню даної курсової роботи перевіряється рівень самостійного мислення автора, його вміння щодо зібрання матеріалу та проведення його аналізу, здійснення узагальнюючих висновків, практичного застосування знань, набутих в процесі навчання.

Мета методичних рекомендацій – надати допомогу у виборі теми, накопиченні, обробці та аналізі літературних та наукових матеріалів, їх логічного викладення при написанні та оформленні курсової роботи.

Мета курсової роботи: формування у студентів уяви про проектно-технологічну діяльність у ресторанному господарстві, технологічних понять та практичних умінь розробляти і оформляти нормативно-технологічну документацію на виготовлення кулінарної продукції.

Задачі курсової роботи:

- систематизувати, закріпити і поглибити отримані знання з дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства» та інших навчальних дисциплін, шляхом використання набутих знань під час написання курсової роботи;
- розширити знання з технології виробництва продукції ресторанного господарства вивчаючи нормативно-технологічну документацію, літературні джерела та нові матеріали;
- застосувати теоретичні знання при розв'язанні конкретних практичних завдань, які є характерними для ресторанної справи;
- удосконалити вміння самостійної роботи та науково-технологічного дослідження при розробці конкретних завдань;

- набути вміння грамотного викладення напрацювань у пояснювальній записці, переконливого обґрунтування прийнятих рішень;
- розвинути почуття відповідальності, необхідності професійно-технологічних знань, вмінь та навиків при виконанні роботи, вміння обґрунтовано та переконливо її захищати.

Як наслідок цього зміст курсової роботи включає теоритичний та практичний розділи.

Високий рівень виконання курсової роботи, її наукові положення створюють передумови для підготування до державного екзамену.

Теми та завдання на курсову роботу видаються, уточнюються і розробляються в 1-ий тиждень навчального семестру. Орієнтовна тематика курсових робіт розробляється та затверджується на засіданні кафедри. Вибір теми курсової роботи проводиться студентом самостійно із затвердженого кафедрою. Студенти мають право запропонувати власну тему, яка узгоджується із керівником курсової роботи. Завдання на курсову роботу оформляється за зразком наведеним в додатку В, підписується керівником і засвідчується підписом студента.

Курсова робота виконується згідно календарного плану, розробленого на кафедрі і доведеного до студента на початку семестру. За календарним планом поетапного виконання курсової роботи у встановленні терміни студент повинен звітуватись перед керівником про хід виконання роботи. Для цього він дає кожну частину пояснювальної записки на перевірку керівникові. В разі необхідності студент доопрацьовує або переробляє перевірену частину курсової роботи, враховуючи його виправлення, вказівки та побажання керівника.

Керівники курсових робіт закріплюються із списку викладачів кафедри. Консультування у керівника курсової роботи проходить протягом семестру у визначений консультаційний час.

При оцінюванні курсової роботи враховується: зміст доповіді і аргументованість відповідей на запитання; виявлена під час захисту теоретична і практична підготовка студента; відгуки керівника курсової роботи.

Результати захисту курсової роботи визначаються оцінками “Відмінно”, “Добре”, “Задовільно” і “Незадовільно”. У випадку незадовільного захисту на засіданні кафедри вирішується питання про дозвіл студенту після доопрацювання подати на захист ту саму роботу, або про зміну теми та її повне опрацювання.

Курсова робота після захисту підлягає суворому обліку і зберігається на кафедрі протягом 3 років.

Процес виконання курсової роботи складається з основних етапів:

- ◆ вибір теми курсової роботи, окреслювання з керівником кола питань майбутньої роботи, їх обґрунтування;
- ◆ вивчення теоретичного стану окреслених питань у літературі;
- ◆ проведення необхідних експериментальних досліджень;
- ◆ обробка одержаних літературних і експериментальних даних шляхом логічного викладення, складання таблиць, схем, діаграм та інших наочних матеріалів;
- ◆ аналіз отриманих даних, обґрунтування висновків та пропозицій;
- ◆ оформлення курсової роботи;
- ◆ подання курсової роботи на рецензію та її захист у комісії.

Курсова робота виконується в строки, які обумовлені навчальним планом спеціальності та вказані в завданні на курсову роботу.

1. Вибір теми курсової роботи

Цей етап має важливе значення для успішного виконання курсової роботи. У питанні вибору теми слід враховувати її новизну та практичну

актуальність, перспективність, наявність необхідних матеріалів, можливість самостійної розробки на рівні студента.

На початку семестру студенти знайомляться з тематикою курсових робіт, яка оновлюється і уточнюється кафедрою відповідно до вимог дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», визначаються з керівником і з ним конкретизують питання, над якими слід проводити дослідження. Приблизна тематика курсової роботи наведена у додатку А.

Після вибору теми курсової роботи та конкретизації її змісту кожен студент одержує завдання, яке підписане керівником і студентом-виконавцем. Це завдання є порадищем для подальшої діяльності. На його підставі студент складає розгорнутий план майбутньої роботи і приступає до вивчення літератури.

2. Вивчення спеціальної літератури з обраної теми

Підбір літературних джерел згідно з обраною темою курсової роботи і її змістом студент починає з робіт, надрукованих в поточному і найближчих до нього роках, поступово переходячи до публікацій у попередні роки, що спрощує і скорочує час опрацювання літератури. Увагою студента повинні бути монографії, статті, брошури, різні види нормативно-технічної документації, зарубіжна література з досліджуваної проблеми.

Вивчення літератури дає змогу студентів визначити ступінь проробки теоретичних основ дослідження з обраної теми, з'ясувати сучасний стан питань, чіткіше спрямувати власні дослідження.

Під час роботи з літературою слід вести робочі записи у вигляді тез, конспектів, нотаток, причому обов'язково записується повна назва джерела, його автори, рік і номер видання, сторінки, на яких міститься інформація, місто і назва видавництва. Матеріал для вивчення сучасних

теоретичних основ досліджуваних питань необхідно відбирати суворо до завдання досліджень, переробляти, а не списувати дослівно.

3.Обробка результатів літературного огляду, постановка мети та завдань дослідження

Зібраний теоретичний матеріал підлягає ретельній обробці, яка включає його упорядкування, вилучення дублювання, розподіл матеріалу згідно з планом курсової роботи, а також можливості його використання для обґрунтування доцільності досліджень і окреслення їх мети та завдань. Оброблений матеріал повинен дати чітке і виразне тлумачення сучасної теорії з наведеного питання.

4. Аналіз одержаних результатів, обґрунтування висновків та рекомендацій

В якості досліджень можуть бути органолептичні, фізико-хімічні показники якості нових кулінарних виробів, розрахунки їх енергетичної цінності та ін. Обробка результатів включає складання таблиць, графіків, діаграм, в яких одержані дані згруповуються, усереднюються. Оброблені результати аналізуються з метою порівняння їх з теоретичними положеннями для подальшого практичного використання і обґрунтування висновків та рекомендацій.

У випадку, коли в курсовій роботі йдеться про розробку нових чи вдосконалення існуючих (традиційних) технологій приготування напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів, слід провести порівняльний розрахунок ефективності запропонованих рішень.

Висновки формуються відповідно меті і завданням проблеми дослідження. Висновки повинні бути чітко і аргументовано сформульовані щодо суті поставленої проблеми, а також практичного значення проведеної

роботи. Після цього розробити рекомендації щодо використання результатів досліджень.

5. Оформлення курсової роботи

Текст курсової роботи має бути надрукований (комп'ютерний варіант) або рукописний, який виконано з одного боку стандартних аркушів друкарського паперу формату А4 (210 x 297 мм), без помарок і виправлень. Текст пояснювальної записки необхідно друкувати на всій ширині сторінки, залишаючи поля таких розмірів: праве – 15 мм; ліве, верхнє і нижнє – 20 мм.

Кількість *ілюстрацій* у курсовій роботі визначається її змістом і доцільністю, щоб надати тексту зрозумілості, якості, конкретності. Всі ілюстрації (схеми, діаграми, графіки і т.п.) зводяться рисунками і розміщуються відразу після посилання на них у тексті роботи. Рисунки нумеруються послідовно в межах розділу арабськими цифрами. Наприклад, Рис.2.2 означає другий рисунок другого розділу.

Формули мають бути написані чітко креслярським шрифтом. Розшифрування символів і числових коефіцієнтів наводиться відразу під формулою після слова «де –» у послідовності їх розташування у формулі, починаючи писати кожен символ з нового рядка. Нумерація формул за розділами, наприклад (1.3)

Посилання у тексті на джерела інформації слід наводити у квадратних дужках їх порядковий номер за списком літератури (наприклад [15]).

Цифровий матеріал експериментальних досліджень рекомендується оформляти у вигляді таблиць. *Таблицю* розміщують в тексті після першого посилання на неї. В правому верхньому кутку аркуша пишуть слово «Таблиця 1.1.» (перша таблиця першого розділу), під нею – її назва, яка не підкреслюється. Таблицю розміщують вертикально або горизонтально. У випадку, коли таблиця розміщується на двох сторінках, її графі

нумеруються на обох сторінках арабськими цифрами, на другій сторінці у правому верхньому кутку робиться надпис «продовження таблиці» та зазначається її номер. В тексті при посиланні на таблицю це слово скорочується, а потім зазначається її повний номер (наприклад, табл.2.2.).

Забороняється дослівне списування тексту з літературних джерел, довільне скорочення слів, термінів, назв, окрім загальноприйнятих.

При виконанні курсової роботи студент повинен викладати матеріал літературною мовою, чітко, логічно за кожним пунктом плану.

Зі всього наявного теоретичного матеріалу слід відібрати лише характерне і важливе для розкриття змісту теми курсової роботи.

Обсяг курсової роботи може коливатися в межах 40-60 сторінок, віддрукованих через 1,5 інтервала, 14 шрифтом Times New Roman.

Курсова робота переплітається або шнурується в послідовності:

- ◆ титульна сторінка;
- ◆ завдання;
- ◆ зміст;
- ◆ вступ;
- ◆ теоретична частина;
- ◆ практична частина;
- ◆ висновки і рекомендації;
- ◆ список використаних літературних джерел;
- ◆ додатки.

Титульна сторінка оформлюється відповідно формі, наведеній у додатку Б.

Завдання оформлюється за зразком додатка В.

Зміст являє собою перелік назв розділів курсової роботи, проти кожного з котрих вказується номер сторінки. Розділ може поділятися на підрозділи. «Вступ», «Висновки і рекомендації», «Список використаних

літературних джерел», «Додатки» не нумеруються як розділи. Нумерація розділів і підрозділів здійснюється згідно з вимогами Держстандартів. Нумерація сторінок повинна бути наскрізною. Номер сторінки проставляється арабською цифрою у правому верхньому кутку. На першій сторінці (титульний лист), другій (завдання) і сторінках, зайнятих під «Зміст» номера не ставляться, але враховуються.

Рисунки і таблиці, які розміщені на окремих сторінках, включаються у загальну нумерацію. Список використаної літератури, додатки виносяться у кінець роботи і підлягають наскрізній нумерації.

У вступі стисло характеризується сучасний погляд на наукову проблему, яка розглядається в курсовій роботі, її важливість для виробництва продукції у ресторанному господарстві.

Теоретична частина роботи відображає аналіз літературних джерел з погляду актуальності проблеми, її можливість вирішення в різних ситуаціях, використання теоретичних аспектів проблеми для експериментальних досліджень. Ця частина повинна закінчуватися викладанням мети і завдань наукового пошуку.

Експериментальна частина передбачається викладання власних досліджень. Це можуть бути фізико-хімічні, органолептичні показники якості нових напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів різного призначення, розрахунки рецептур, харчової цінності страв та ін.

Практична частина включає розроблену нормативно-технологічну документацію (технологічних карт та технологічних схем на нові види кулінарної продукції), аналіз отриманих даних експериментальних досліджень.

Висновки і рекомендації повинні мати результати всіх аспектів курсової роботи – як теоретичних, так і практичних. Висновки повинні записуватися окремими пунктами конкретно та лаконічно, а на їх основі формулюються рекомендації.

Список використаних літературних джерел повинен містити усі використані джерела. Спочатку розміщується нормативна література, тобто закони України, постанови Верховної Ради та Кабінету Міністрів України, накази, інструкції міністерств, відомств та органів держадміністрації. Потім перелічуються книги, брошури, журнальні статті, які розміщуються за алфавітним порядком авторів або джерел, якщо авторів немає. Оформлення списку використаних джерел у відповідності до ДСТУ 8302:2015 Інформація та документація.Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» з офіційними виправленнями у 2017 р.

6. Подання курсової роботи на рецензію та її захист

Після виконання курсова робота підлягає рецензуванню, для чого студент здає її на кафедру на перевірку. Рецензує роботу консультант-викладач, який видав завдання на її виконання (дод.Г). В рецензії відмічаються позитивні сторони роботи, а також її недоліки. Закінчується рецензія висновком про допущення чи не допущення курсової роботи до захисту і датою захисту. Якщо робота не допущена до захисту, вона повертається студенту, який доопрацьовує її відповідно до зауважень рецензента. Після доробки робота з першою рецензією знову здається на кафедру на повторне рецензування. Ні в якому разі ніякі зауваження викладача у тексті роботи не вилучаються. Всі виправлення у текст вносяться на додаткових сторінках або на зворотній стороні аркуша.

Якщо курсову роботу допущено до захисту, студент знайомиться зі змістом рецензії та зауваженнями щодо роботи і готує на них відповіді.

Захист курсової роботи відбувається до початку або у період залікової сесії на засіданні комісії викладачів, яка створюється за вказівкою завідувача кафедри.

Захищаючи курсову роботу, студент коротко викладає основні теоретичні положення проблеми, отримані результати досліджень, дає пояснення щодо суті зауважень, відповідає на запитання членів комісії.

Після захисту роботи комісія обговорює загальну оцінку. До уваги береться якість виконання курсової роботи, вміння студента проводити наукові дослідження, аналізувати і доповідати про них, а також якість відповідей на поставлені запитання членів комісії.

Загальну оцінку за курсову роботу комісія виставляє у залікову книжку студента, і спеціальну відомість, яка передається в деканат, а також у рецензію на роботу.

VI. Інформаційні джерела для вивчення дисципліни

Нормативна література:

1. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення: Гос. стандарт України. – К., 2000.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. – Київ, Держспоживстандарт України, 2004.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності /О.В.Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та інш. – К.: А.С.К., 2002. – 848 с.
4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Стб.: ПРОФИКС, 2006. – 296с.
5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ.питания / Авт.-сост. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – К.; ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2010.– 680с.

6. Сборник технологически карт на блюда и кулинарные изделия для предприятий ресторанного хозяйства: Нормат.вид /авт.-сост. А.М. Беляев. – К.: Изд-во «А.С.К.», 2011. – 1248 с.

Основна література:

7. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования [Электронный ресурс] / Н. Г. Бутейкис. – 12-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с. – Режим доступа: [//http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_20027.pdf](http://www.academia-moscow.ru/ftp_share/_books/fragments/fragment_20027.pdf)
8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: ученик для нач. проф. образования [Электронный ресурс] // Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А.; Под ред. Николаевой М.А. –М.: Омега-Л, 203. – 480с. – Режим доступа: <http://gigabaza.ru/doc/153735-pall.html>
9. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: Учебник. – М.: Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. – 480 с.
10. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2008. – 505 с.

Додаткова література:

11. Артюхова С.А., Богданов В.Д., Дацун В.М., Ким Э.Н. Технология продуктов из гидробионтов. – К., 2001.
12. Годон Жан-Клод. Фуршет. Рецепты на любой вкус. – М.: Аст-Прес СКД, 2003. – 160 с.
13. Ефимов А., Ковалев В., Шарова Т. Рыба и морепродукты. – М.: Издат. дом "Рестор. ведомости", 2004. – 245 с.
14. Зайчик Ц.Р. Напитки. Краткий словарь-справочник. – М.: ДеЛи принт, 2001. – 51 с.
15. Искусство кулинарии. – М.: Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2002. – 560 с.
16. Корячкина С.Я. Новые виды мучных кондитерских изделий. – М., 2002.

17. Люка А.П. Европейская кухня. – М.: Олма-Пресс Инвест, 2004. – 174 с.
18. Могильный М.П. Салат-коктейли. Новые технологии в общественном питании. – М.: ДеЛи Принт, 2002. – 30 с.
19. Мэнли Д. Мучные кондитерские изделия. – М., 2003.
20. Мясные блюда: Тонкости приготовления. – М.: Ниола 21-й век, 2000.
21. Похлебкин В.В. Кухня века. – М.: Полифакт, 2000.
22. Стрингер М., Деннис К. Охлажденные и замороженные продукты: научные основы и технологии. – СПб.: Професия, 2003. – 496 с.
23. Химический состав пищевых продуктов. – М.: Легкая и пищевая пром-сть, 2000.

Інформаційні ресурси:

1. Державний комітет статистики – <http://www.ukrstat.gov.ua>
2. Сайт профессионалов ресторанного бизнесу – <http://www.restorator.com.ua>
3. Ресторанный помічник – <http://www.restoran.ru>
4. Рестораны России и Украины – <http://www.resclub.ru>
5. Международный имиджевый каталог – <http://www.unisvit.com.ua>
6. Портал правовой поддержки предпринимательской деятельности – <http://www.businesspravo.ru>
7. Хімічний склад продуктів харчування та автоматизований розрахунок хімічного складу страв – <http://www.alvitan.com/foodtab/foodmain.pbp>

Орієнтовна тематика курсових робіт

з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

I. *Дослідження асортименту та технологій страв і кулінарних виробів у національній та зарубіжній кулінарії ...*

1.1. Із продуктів рослинного походження:

- ◆ овочів;
- ◆ картоплі;
- ◆ коренеплодів;
- ◆ капустяних овочів;
- ◆ грибів;
- ◆ бобових;
- ◆ круп;
- ◆ макаронних виробів;
- ◆ борошна (із прісного, дріжджового, листкового, пісочного, заварного, бісквітного тіста тощо);

1.2. Із продуктів тваринного походження:

- ◆ натурального м'яса (яловичини, баранини, свинини,);
- ◆ січеного м'яса (натурально-січеного, котлетної маси);
- ◆ м'яса сільськогосподарської птиці;
- ◆ дичини;
- ◆ м'яса кролів;
- ◆ риби з кістковим скелетом;
- ◆ риби з хрящевим скелетом;
- ◆ річкової риби;
- ◆ морської риби;
- ◆ океанічної риби;
- ◆ нерибних продуктів моря (гідробіонтів);
- ◆ яєць і яєчних продуктів;
- ◆ молочних продуктів.

2. *Дослідження асортименту та технологій страв у національній та зарубіжній кулінарії*

- холодних страв та закусок із м'яса і м'ясопродуктів;
- ◆ холодних страв та закусок із риби і рибопродуктів;
- ◆ банкетних холодних страв і закусок із овочів;
- ◆ банкетних холодних страв і закусок із яєць;
- ◆ банкетних холодних страв і закусок із птиці;

- ◆ банкетних гарячих страв із овочів
- ◆ банкетних гарячих страв із м'яса;
- ◆ банкетних гарячих страв із риби та морепродуктів;
- ◆ банкетних гарячих страв із птиці;
- ◆ банкетних гарячих солодких страв;
- ◆ банкетних холодних солодких страв;
- ◆ холодних напоїв на основі фруктів та овочів;
- ◆ жельованих солодких страв;
- ◆ десертів;
- ◆ страв із м'якого сиру;

3. Розроблення меню і дослідження технології його страв:

- ◆ холодних страв та закусок для ресторанів;
- ◆ гарячих закусок для ресторанів;
- ◆ гарячих страв для ресторанів;
- ◆ кондитерських виробів для кафе;
- ◆ молочних страв для дитячих кафе;
- ◆ солодких страв для кафе типу «Ласунка»;
- ◆ страв із яєць для ресторанів

Зразок титульної сторінки курсової роботи
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені М.П. Драгоманова
Інженерно-педагогічний факультет
Кафедра промислової інженерії та сервісу

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

на тему:

« _____ »
_____»

Виконав:

Студент(ка): _____

Групи _____

Підпис: _____

Керівник:

Підпис: _____

ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ:

Дата захисту курсової роботи _____

Оцінка за курсовий проект _____

Комісія по захисту:

_____/_____

_____/_____

_____/_____

Київ – 20__

Зразок завдання на курсову роботу
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
 імені М.П. Драгоманова
 Інженерно-педагогічний факультет

ЗАТВЕРДЖЕНО
 на засіданні кафедри промислової
 інженерії та сервісу
 Протокол № ___ від _____
 Завідувач кафедри
 _____ Т.Б. Гуменюк

ЗАВДАННЯ

на курсову роботу з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

на тему: «Дослідження асортименту та технологій страв і кулінарних виробів з овочів у національній та зарубіжній кулінарії»

Видано студентці 3 курсу 31ПО групи **Гончаренко Д.В.**

Дата отримання завдання « » _____ 2018 року

Вихідні дані: гарячі страви та кулінарні вироби з овочів

Етапи (структура) виконання курсової роботи:

Етап / Розділ	Зміст етапу виконання курсової роботи (проекту)	Термін виконання
Вступ		20.02
Теоретична частина	1.1. Характеристика асортименту страв та кулінарних виробів із овочів у національній та зарубіжній кулінарії	27.02
	1.2. Особливості технології страв з овочів у національній та зарубіжній кулінарії	20.03
	1.3. Перспективи розвитку асортименту та технологій страв з овочів, сучасні тенденції у їх дизайні та презентації	27.03
Практична частина	2.1. Аналіз технологічного процесу щодо забезпечення конкурентноздатної продукції	3.04
	2.2. Дослідження сучасних ресторанних технологій страв з овочів	17.04
	2.3. Проект нормативно-технологічної документації на новітню продукцію	24.04
Висновки		8.05

Перелік робіт графічно-ілюстраційної частини:

- технологічні схеми страв
- фотографії кулінарного дизайну та презентації страв
- устаткування тощо

Практичне виконання курсової роботи:

- технологічні карти на фірмові страви (бажано презентація страви)
- розрахунок харчової та енергетичної цінності страви
- таблиці, графіки, рисунки

Дата завершення роботи: *20 травня 2018 р.*

Завдання отримав

Гончаренко Д.В.

(підпис)

Керівник КР

Зубар Н.М.

(підпис)

Зразок рецензії на курсову роботу

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

**РЕЦЕНЗІЯ
на курсову роботу**

Тема _____

Виконавець _____

Керівник _____

Робота подана на перегляд “ ____ ” _____ 20__ р.

Загальний аналіз виконаної роботи

Позитивно _____

Негативно _____

Відмітка про графічну частину _____

Оцінка за курсову роботу _____

Рецензент: _____ / _____
(підпис, прізвище та ініціали)

ВІДГУК
на курсову роботу

Тема _____

Виконавець _____

Керівник _____

Робота подана на перегляд “ ____ ” _____ 20__ р.

Загальний аналіз виконаної роботи _____

Характеристика виконавця _____

Висновок _____

Попередня відмітка за курсову роботу _____

Керівник курсової роботи: _____ / _____
(підпис, прізвище та ініціали)

Навчальне видання

Зубар Надія Миколаївна

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ВИМОГИ ДО ВИКОНАННЯ
КУРСОВОЇ РОБОТИ**

**з нормативної навчальної дисципліни
«Технологія продукції ресторанного господарства»**

для студентів освітнього ступеня бакалавр
галузі знань 01 Освіта/Педагогіка
спеціальності 015.16 Професійна освіта
(Готельно-ресторанна справа)



Підписано до друку 23.10.2018 р. Формат 60x84/16.
Папір офсетний. Гарнітура Times.
Умов.друк.арк. 1,28. Облік.видав.арк.0,70
Наклад 100 пр. Зам. № 421
Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію № 1101 від 29.10.2002.
(044) 239-30-26.