

Міністерство освіти і науки України

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

кафедра технології ресторанного
і оздоровчого харчування

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання курсової роботи з дисципліни
«ТЕХНОЛОГІЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»
для студентів напряму підготовки бакалаврів
спеціальності 181 «Харчові технології»,
за освітньою програмою
«Ресторанні технології здорового харчування»
денної та заочної форми навчання

Затверджено
Радою зі спеціальності
181 «Харчові технології»
галузь знань **18 «Виробництво**
та технології»

протокол № ____
від «____» _____ 2020 р.

Методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни «Технологія функціональних харчових продуктів» для студентів напряму підготовки бакалаврів спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Ресторанні технології здорового харчування» денної та заочної форми навчання /Укл. І.Р. Біленька, Н.В. Доценко, Н.А. Лазаренко. – Одеса: ОНАХТ, 2020. – 28 с.

Укладачі: І.Р. Біленька, канд. техн. наук, доцент
Н.В. Доценко, канд. техн. наук, доцент
Н.А. Лазаренко, канд. техн. наук, ст. викладач

Відповідальна за випуск зав. кафедрою технології ресторанного і оздоровчого харчування Л.М. Тележенко, д-р техн. наук, професор

В С Т У П

Курсова робота з дисципліни «Технологія функціональних харчових продуктів» є одним з основних видів навчальних занять і формою контролю навчальної роботи студента.

Курсова робота є одним з етапів вивчення блоку профільюючих дисциплін обраного напрямку навчання. Мета подібного роду робіт – поглибити і конкретизувати знання студентів в рамках дисципліни, що вивчається, отримані ними в ході під час теоретичних і практичних занять, прищепити їм навички самостійного підбору, осмислення й узагальнення наукової інформації та літератури. Курсова робота дозволяє студентам розширити коло додатково залученої інформації з обраної теми, а також вивчити ті розділи курсу, які в ході занять розглядалися лише в ознайомчому порядку.

При виконанні курсової роботи у студентів формуються і удосконалюються професійні вміння:

- розробляти і обґрунтовувати технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції заданого асортименту;
- підбирати необхідну сировину, обладнання, інвентар, режими технологічних процесів;
- самостійно складати технологічну документацію та ін.

Під час виконання курсової роботи студенти набувають практичного досвіду щодо систематизації отриманих знань і практичних умінь, формують професійні та загальні компетенції.

У процесі підготовки курсової роботи студенти повинні навчитися:

- аналізувати, порівнювати, оцінювати представлені дані і можливі варіанти рішень поставлених завдань;
- систематизувати матеріал і робити висновки;
- використовувати спеціальну навчальну та довідкову літературу.

У даних методичних вказівках міститься ряд рекомендацій, спрямованих на запобігання можливих помилок при написанні курсової роботи.

Виконання курсової роботи здійснюється під керівництвом наукового керівника (викладача кафедри ресторанного і оздоровчого харчування). Результатом даної роботи має стати курсова робота, виконана і оформлена відповідно до встановлених вимог. Курсова робота підлягає диференційованому захисту.

Дані методичні вказівки визначають цілі і завдання, порядок виконання, містять вимоги до лінгвістичного і технічного оформлення курсової роботи, а також практичні поради щодо підготовки і проходження процедури її захисту.

Докладне вивчення рекомендацій та їх дотримання дозволить уникнути помилок, скоротити час і допоможе якісно виконати курсову роботу.

З М І С Т

	с.
1 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	5
1.1 Мета курсової роботи	5
1.2 завдання курсової роботи	6
2 ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ	6
3 МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО НАПИСАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	7
3.1 Загальні вимоги до курсової роботи	7
3.2 Вибір теми	8
3.3 Отримання індивідуального завдання	8
3.4 Порядок виконання курсової роботи	8
3.5 Структура курсової роботи	9
4 ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	13
4.1 Оформлення текстового матеріалу	13
4.2 Оформлення таблиць	14
4.3 Оформлення ілюстрацій	15
4.4 Оформлення додатків	15
4.5 Порядок захисту курсової роботи	16
4.6 Оцінка курсової роботи	16
ДОДАТОК А. Приблизні теми курсової роботи	18
ДОДАТОК Б. Зразок титульного аркуша	19
ДОДАТОК В. Зразок заповнення листа завдання	20
ДОДАТОК Г. Зразок техніко-технологічної карти	22
ДОДАТОК Д. Зразки штампів та надписів на аркушах розрахунково-пояснювальної записки	26
ДОДАТОК Є. Зразок списку використаних джерел	27

1 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Виконання курсової роботи розглядається як вид навчальної роботи з дисципліни «Технологія функціональних харчових продуктів» та реалізується в межах часу, відведеного на її вивчення.

1.1 Мета курсової роботи

Виконання студентом курсової роботи проводиться з метою:

1) Формування вмінь:

– систематизувати отримані знання і практичні навички з дисципліни «Технологія функціональних харчових продуктів»;

– здійснювати пошук, узагальнювати, аналізувати необхідну інформацію;

– розробляти заходи щодо вирішення поставлених у роботі завдань.

2) Формування професійних компетенцій / виду професійної діяльності:

– здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу;

– здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення;

– здатність організувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів;

– здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів;

– здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб;

– здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію;

– здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

3) Формування загальних компетенцій:

– знання і розуміння предметної області та професійної діяльності;

– здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

– здатність виявляти ініціативу та підприємливість;

– здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел;

– здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт;

– здатність працювати в команді;

– здатність працювати автономно;

– здатність реалізувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав і свобод людини та громадянина в Україні.

– здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

1.2 Завдання курсової роботи

Завдання курсової роботи складається з наступних етапів:

- пошук, узагальнення, аналіз необхідної інформації;
- розробка меню та технологій відповідно до завдання курсової роботи;
- виконання теоретичної та розрахунково-пояснювальної частин курсової роботи;
- оформлення курсової роботи відповідно до заданих вимог;
- підготовка і захист курсової роботи.

2 ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

За формою курсова робота носить реферативний характер. За обсягом курсова робота повинна бути не менше 30-40 сторінок друкованого тексту.

Курсова робота включає в себе наступні розділи:

ВСТУП

1 ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

- 1.1 Функціональні особливості закладу ресторанного господарства
- 1.2 Організація забезпечення підприємства продуктами та сировиною
- 1.3 Методи і форми обслуговування відвідувачів
- 1.4 Складання меню

2 РОЗРОБКА ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТИ НА СТРАВУ З РОЗРАХУНКОМ ХАРЧОВОЇ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ

- 2.1 Складання рецептури страви
- 2.2 Характеристика оздоровчих властивостей сировини
- 2.3 Підготовка сировини з урахуванням збереження її біологічно-активних речовин та харчової цінності
- 2.4 Опис технологічного процесу приготування страви з використанням сучасного обладнання
- 2.5 Вимоги щодо оформлення страви та її органолептичні показники
- 2.6 Розрахунок харчової та енергетичної цінності страви
- 2.7 Система контролю якості кулінарної продукції
- 2.8 Складання технологічної схеми з виробництва страви

2.9 Функціональні властивості кулінарної страви
ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ
ДОДАТОК А – ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА
ДОДАТОК Б – ФОТОГРАФІЯ ФІРМОВОЇ СТРАВИ (етапів приготування)

3 МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО НАПИСАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

3.1 Загальні вимоги до курсової роботи

Курсова робота з курсу «Технологія функціональних харчових продуктів» є завершальним етапом вивчення дисципліни, і виконується в строки, визначені робочим навчальним планом освітньої установи.

Курсова робота повинна бути написана на основі вивченого лекційного матеріалу та ретельно підібраних і опрацьованих наукових інформаційних джерел.

Курсова робота вляє собою самостійне дослідження за обраною темою, яке повинно відрізнятися аналітичним підходом до вивчення літературних джерел. Матеріал, що використовується з літературних джерел, повинен бути перероблений, органічно пов'язаний за обраною студентом темою. Розкриття теми має бути конкретним, насиченим фактичними даними, порівняннями. Під час написання курсової роботи повинні бути узагальнені теоретичні матеріали згідно обраної теми з використанням відповідного обґрунтування. Написання курсової роботи сприяє розвитку дослідницьких навичок, вмінню працювати з навчальною та науковою літературою.

Виконання даної курсової роботи є: поглиблення, узагальнення, систематизація та закріплення отриманих теоретичних знань і практичних умінь з дисципліни; розвиток творчої ініціативи, самостійності і організованості; формування вмінь щодо застосування теоретичних знань при вирішенні поставлених питань, вмиле використання довідникової та нормативної документації.

Під час виконання курсової роботи у студентів формуються та удосконалюються професійні вміння: розробляти і обґрунтовувати технологічні про-процеси виготовлення кулінарної продукції обраного асортименту; підбирати необхідну сировину, обладнання, інвентар, режими технологічних процесів; самостійно складати технологічну документацію та ін.

Робота завершується конкретними висновками та рекомендаціями.

3.2 Вибір теми

Тема курсової роботи повинна бути заснована на вивченні необхідного нормативного матеріалу, навчальної та наукової літератури.

Теми курсових робіт розробляються викладацьким складом кафедри та представляються студентам на вибір. Студент може запропонувати свою тему курсової роботи, яка повинна відповідати проблематиці дисципліни за умови обґрунтування її доцільності. Студент зобов'язаний у встановлений термін обрати тему курсової роботи і виконати її в зазначені строки.

Орієнтовна тематика курсових робіт представлена у Додатку А.

Кожному студенту надається можливість самостійно вибрати будь-яку тему, відповідно особистому і професійному інтересу. Тема курсової роботи може бути пов'язана з програмою виробничої практики. Курсова робота може стати складовою частиною (наприклад, розділом) курсового чи дипломного проекту за фахом.

Документальне закріплення теми проводиться за допомогою внесення прізвища студента у затверджений перелік тем курсових робіт. Даний перелік тем курсових робіт з конкретними прізвищами студентів зберігається у викладача. Самостійно змінити тему курсової роботи студент не може.

3.3 Отримання індивідуального завдання

Після вибору теми курсової роботи викладач видає студенту індивідуальне завдання встановленої форми (Додаток В).

Індивідуальне завдання студенти повинні отримати не пізніше, ніж за 2 місяці до захисту курсової роботи.

3.4 Порядок виконання курсової роботи

Робота з керівником починається з підбору літератури за обраною темою відразу ж після вибору студентом теми курсової роботи. Керівник рекомендує студенту основну базову літературу, яка є обов'язковою при розробці даної теми.

Наступним етапом роботи студента з науковим керівником є складання, на основі попереднього ознайомлення з обов'язковою літературою, робочого плану курсової роботи. План курсової роботи повинен відображати основну ідею роботи, розкривати її зміст і характер, в ньому повинні бути виділені найбільш актуальні питання теми, їх послідовність. Курсова робота повинна складатися зі вступу, двох-трьох розділів, поділених на підрозділи, висновків та рекомендацій, списку використаної літератури і додатків.

Після складання студентом робочого плану курсової роботи керівник рекомендує студенту джерела отримання інформаційних матеріалів для курсової роботи, а також направляє студента на пошук додаткової літератури за визначеною темою (у вітчизняних та зарубіжних періодичних виданнях та збірниках статей в бібліотеці ОНАХТ, інших публічних бібліотеках м. Одеси та пошук інформації з використанням Internet-мережі).

Підбір літератури – це самостійна робота студента, успіх якої залежить від його ініціативності та вміння користуватися каталогами, бібліографічними довідниками та ін. Підбираючи літературу в бібліотеці, рекомендується звертатися до бібліографа.

3.5 Структура курсової роботи

Курсова робота повинна мати чітку внутрішню структуру і правильне оформлення. Структура курсової роботи включає:

- Титульний лист (Додаток Б)
- Завдання (Додаток В)
- Зміст
- Введення
- Основна частина
- Висновки та рекомендації
- Список використаної літератури
- Додатки

У **змісті** курсової роботи вказуються найменування всіх розділів і підрозділів, висновки та рекомендації, список використаної літератури, найменування додатків із зазначенням номерів сторінок, з яких починаються ці елементи курсової роботи. Нумерація сторінок починається з титульного аркуша, але проставляється з аркуша «Зміст».

У **вступі** на 1-2 сторінках повинні бути визначені мета і завдання курсової роботи, які ставить перед собою студент при її написанні; сформульовані актуальність, об'єкт (страва) і предмет дослідження (технологія) відповідно до теми.

По-перше, у вступі слід обґрунтувати актуальність обраної теми курсової роботи, розкрити її теоретичну і практичну значимість, сформулювати цілі та завдання роботи.

По-друге, у вступі, а також в тих частинах роботи, де розглядається теоретичний аспект технології (див. пп. 2.2, 2.3, 2.9), автор повинен дати, хоча б коротко, огляд літератури, опублікований за цю тему.

Вступ повинен підготувати до сприйняття основного тексту роботи. Він складається з обов'язкових елементів, які необхідно правильно сформулювати. У першому реченні вступу називається тема курсової роботи.

Актуальність теми (повинна відповідати на питання «Чому це слід вивчати?»). Актуальність розглядається з позицій соціальної та практичної значущості. В даному пункті необхідно розкрити суть проблеми, що досліджується і показати ступінь її опрацьованості в різних наукових роботах.

Мета роботи (повинна відповідати на питання «Який результат буде отримано?»). Мета повинна полягати у вирішенні дослідної проблеми шляхом її аналізу і практичної реалізації.

Завдання (повинна відповідати на питання «Як йти до результату?»), шляхи досягнення мети. Завдання співвідносяться з гіпотезою і визначаються, виходячи з мети запланованої роботи. Формулювання завдань необхідно робити якомога ретельніше, оскільки опис їх вирішення має скласти зміст розділів роботи. Як правило, формулюються 3-4 завдання.

Перелік рекомендованих завдань:

1. «На основі теоретичного аналізу літератури розробити ...» (ключові поняття, технологію приготування страви або рецептуру).

2. «Визначити ...» (виділити основні умови, фактори, причини, що впливають на об'єкт дослідження).

3. «Розкрити ...» (виділити основні умови, фактори, причини, що впливають на предмет дослідження).

4. «Розробити ...» (техніко-технологічні карти).

5. «Апробувати ...» (що розробили) і дати рекомендації ...

Основна частина курсової роботи

Зміст курсової роботи має бути конкретним, який базується на нормативних документах. Слід звернути увагу на стилістику, мову роботи, її оформлення. Всі розділи роботи повинні бути пов'язані між собою, тому особливу увагу потрібно звертати на логічні переходи від одного розділу до іншого.

Зміст курсової роботи від вступу до висновків та рекомендацій включно повинен мати однакову структуру, всі частини курсової роботи повинні бути взаємопов'язані між собою, доповнювати і поглиблювати одна іншу.

Перший розділ «ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» курсової роботи включає наступне:

- 1.2 Організація забезпечення підприємства продуктами та сировиною
- 1.3 Методи і форми обслуговування відвідувачів

1.4 Складання меню

У першому розділі курсової роботи міститься теоретичний матеріал, розділений на підрозділи. Основна частина містить характеристику підприємства (кафе, їдальня, бар, ресторан) за темою курсової роботи, опис торгових і виробничих приміщень, організацію постачання підприємства продуктами і сировиною, необхідними для приготування обраної страви, опис способів і форм обслуговування відвідувачів на підприємстві, а також складання меню підприємства.

Асортимент страв в меню оформляється у вигляді таблиці, в якій вказується найменування страв (згідно асортиментному мінімуму відповідно до певної категорії закладу); продукти, що входять до їх складу, вихід страви у готовому вигляді з гарніром, соусом; а також приблизна калорійність страви.

Зазвичай встановлюється наступний порядок запису страв в меню:

Фірмові страви.

Холодні страви і закуски.

- Холодні закуски
- Холодні рибні страви.
- Салати.
- Холодні страви з м'яса.
- Холодні страви з домашньої птиці і дичини.
- Різні сири і вершкове масло.

Гарячі закуски.

Супи.

- Прозорі супи.
- Супи-пюре.
- Заправні супи.
- Холодні, молочні та солодкі супи.

Другі рибні страви.

- Страви з відвареної і припущеної риби.
- Страви із смаженої риби.
- Запечені страви з риби.

Другі м'ясні страви.

- Варені і припущені страви з м'яса.
- Тушковані страви з м'яса.
- Смажені страви з домашньої птиці і дичини.
- Тушковані страви з домашньої птиці і дичини.
- Страви з субпродуктів.

Страви з яєць та сиру.

Страви з овочів.

Страви з макаронних виробів і борошняні.

Солодкі страви.

Кондитерські вироби.

Гарячі напої.

Хліб.

Другий розділ «РОЗРОБКА ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТИ НА СТРАВУ З РОЗРАХУНКОМ ХАРЧОВОЇ ТА ЕНЕРГЕТИЧНОЇ ЦІННОСТІ»

повинен містити наступне:

- 2.1 Складання рецептури страви (або страв)
- 2.2 Характеристика оздоровчих властивостей сировини
- 2.3 Підготовка сировини з урахуванням збереження її біологічно-активних речовин та харчової цінності
- 2.4 Опис технологічного процесу приготування страви з використанням сучасного обладнання
- 2.5 Вимоги щодо оформлення страви та її органолептичні показники
- 2.6 Розрахунок харчової та енергетичної цінності страви
- 2.7 Система контролю якості кулінарної продукції
- 2.8 Складання технологічної схеми з виробництва страви
- 2.9 Функціональні властивості кулінарної страви

Другий розділ повинен містити: технологічну схему розробленої страви (або страв) з детальним описом технології її приготування та рецептурою; заповнену техніко-технологічну карту (Додаток Г). А також інформацію про харчову цінність та функціональні властивості страви, характеристику сировини та її підготовку.

У окремому пункті «ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ» слід зробити загальні висновки за результатами проведеної роботи і коротко викласти способи вирішення технологічних та виробничих питань та надати рекомендації щодо функціональності страви та категорії людей, для яких ця страва рекомендується.

Список використаної літератури оформляється за встановленим порядком (Додаток Д). Він включає в себе всю літературу, яка була використана під час написання курсової роботи.

Список використаної літератури повинен містити не менше 10 джерел, з якими працював автор курсової роботи.

Список використаної літератури включає в себе:

– нормативну документацію;

- підручники та навчальні посібники;
- методичні вказівки.
- наукову літературу;
- практичні матеріали.

Джерела літератури розміщуються за порядком наведення в роботі або в алфавітному порядку. Для всієї літератури застосовується наскрізна нумерація.

При посиланні на літературу в тексті курсової роботи слід записувати не назву книги (статті), а присвоєний їй в покажчику «Список використаної літератури» порядковий номер у квадратних дужках.

Додатки до курсової роботи включають матеріали, пов'язані з її практичною частиною (розробка техніко-технологічної карти, фотографії страви та ін.).

4 ЗАГАЛЬНІ ПРАВИЛА ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

4.1 Оформлення текстового матеріалу

Рекомендований обсяг курсової роботи не повинен перевищувати 40 сторінок машинописного тексту. Курсова робота повинна бути представлена у паперовому та електронному вигляді в текстовому редакторі Microsoft Word з дотриманням таких вимог:

1. Поля: ліве – 30 мм, верхнє – 10 мм, праве – 10 мм, нижнє – 30 мм
2. Друкується робота на стандартних аркушах А4 з рамкою: на листі змісту розміщують «великий штамп», наступні листи стандартного «малого штамп», які наведені в Додатку Д.
3. Розмір шрифту: кегль 14 (Times New Roman).
4. Інтервал – 1,5 см (полуторний);
5. Нумерація сторінок – наскрізна; сторінки нумеруються у правому нижньому кутку відповідного штамп. Перша сторінка (титульний лист) і друга (завдання) не нумеруються, але вважаються пронумерованими.
6. Абзацний відступ повинен дорівнювати 1,25 см.
7. Назви розділів і підрозділів – з абзацу 1,25 см.
7. Назви розділів пишуться заглавними літерами. Не допускається підкреслювання та курсив.
8. Розстановка переносів слів – автоматична (встановлюється «авто»).

У тексті слід уникати повторень, уривчастих, складних і громіздких речень. Не прийнято писати в роботі «я думаю ...», «я вважаю ...» та ін., **викладати матеріал рекомендується від третьої особи** («в технології запропоновано...»). Абсолютно неприпустимо писати з граматичними помилками.

Всі слова в роботі необхідно писати повністю. Допускається тільки загальноприйняті скорочення, наприклад: та ін., БАР (біологічно активні речовини) та ін. Довільні скорочення в роботі не допускаються.

Весь текст курсової роботи повинен бути розбитий на складові частини. Розбивка тексту проводиться шляхом розподілу його на розділи та підрозділи. У змісті роботи не повинно бути повторень формулювань назви однієї зі складових частин з назвою самої роботи, а також збігу назв розділів і підрозділів. Назви розділів і підрозділів повинні відображати їх основний зміст і розкривати тему роботи.

При розподілі роботи на розділи їх позначають порядковими номерами – арабськими цифрами без крапки і записують з абзацного відступу. При необхідності підрозділи можуть ділитися на пункти. Номер пункту повинен складатися з номерів розділу, підрозділу і пункту, розділених крапками. В кінці номера розділу (підрозділу), пункту (підпункту) крапку не ставлять.

В основній частині роботи мають бути присутні таблиці, схеми, графіки з відповідними посиланнями і коментарями.

У роботі повинні застосовуватися наукові та спеціальні терміни, позначення і визначення, встановлені відповідними стандартами, а при їх відсутності – загальноприйняті в спеціальній і науковій літературі.

При складанні технологічної схеми приготування страви та технологічної карти слід користуватися ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення».

4.2 Оформлення таблиць

Цифровий матеріал, як правило, повинен оформлятися у вигляді таблиці. Таблицю слід розташовувати безпосередньо після тексту, в якому вона згадується вперше або на наступній сторінці.

Таблиці нумерують в межах розділу арабськими цифрами. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, можна використовувати наскрізну нумерацію (з першої до останньої таблиці у курсовій роботі). Наприклад: Таблиця 1.3 (третя таблиця першого розділу) або просто таблиця 3. Назву таблиці пишуть на одному рівні зі словом «Таблиця», слідом за номером таблиці через довгий дефіс. Слово «Таблиця» пишеться одразу з правого кута над таблицею. Підкреслювати заголовок таблиці не можна. Наприклад:

Таблиця 2 – Рецепт десерту

У тексті слово «Таблиця» необхідно приводити скорочено (наприклад, табл. 3). Не рекомендується розташовувати дві або кілька таблиць одну за одною, їх треба розділити текстом (за винятком таблиць, поданих у додатках).

Таблицю з великою кількістю граф допускається переносити на іншу сторінку. На сторінці, де наводиться заголовок, повинна міститися «шапка» таблиці і не менше двох її рядків. При перенесенні частини таблиці на іншу сторінку над ній містяться слова із зазначенням номера таблиці (продовження табл. 3.1). Якщо таблиця дуже велика, її можна набирати шрифтом 12.

Необхідно звернути увагу на текст, в якому аналізується і коментується таблиця: потрібно не переказувати її зміст, а узагальнити дані таблиці, сформулювати основні висновки або ввести додаткові показники, які найбільш повно висвітлюють дослідні технології чи процес.

Примітки до таблиці та в її тексті наводяться як уточнюючі дані, які прямо пов'язані з даним питанням або різко виділяються з основного тексту за характером або змістом.

4.3 Оформлення ілюстрацій

Всі ілюстрації, що приводяться у роботі, повинні бути ретельно підібрані, ясно і чітко виконані. Рисунки та діаграми повинні мати пряме відношення до тексту, без зайвих зображень і даних, які не пояснюються в роботі. Кількість ілюстрацій у роботі має бути достатнім для пояснення викладеного тексту. Ілюстрації слід розміщувати якомога ближче до відповідних частин тексту. На всі ілюстрації мають бути посилання в тексті роботи. Найменування, наведені в тексті і на ілюстраціях, повинні бути однаковими.

Посилання на ілюстрації може знаходитись в дужках у відповідному місці тексту. Посилання на раніше згадані ілюстрації записують, скороченим словом «дивись» (наприклад, див. рис. 3).

Ілюстрації слід нумерувати арабськими цифрами, наприклад: Рисунок 1, Рисунок 2 та ін. з абзацу 1,25. Допускається нумерувати ілюстрації в межах розділу. В цьому випадку номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації (наприклад, Рисунок 1.1 – *Назва рисунку*).

Таблиці та ілюстрації повинні бути пронумеровані однаковим чином.

4.4 Оформлення додатків

У додатках до курсової роботи розміщують матеріал, що доповнює основний текст.

Додатками можуть бути:

– графіки, діаграми;

- таблиці великого формату,
- статистичні дані;
- фотографії,
- технічні документи і/або їх фрагменти та ін.

Додатки оформляють як продовження основного тексту на наступних аркушах або у вигляді самостійного документа.

В основному тексті на всі додатки повинні бути посилання.

Додатки розташовують у послідовності посилань на них в тексті. Кожний додаток має починатися з нового аркуша (сторінки) із зазначенням в середині верхньої частини сторінки слова ДОДАТОК і великої літери (наприклад, ДОДАТОК А).

Додаток повинен мати заголовок, який записують з великої літери окремим рядком.

4.5 Порядок захисту курсової роботи

Виконана курсова робота здається викладачеві на перевірку у визначений термін (відповідно навчальному плану).

Курсова робота, виконана з дотриманням рекомендованих вимог, оцінюється і допускається до захисту. Захист повинен проводитися до початку іспиту з дисципліни.

Після написання курсова робота передається для ознайомлення керівнику, який визначає її рівень, дотримання вимог щодо оформлення.

При недотриманні студентом вимог до відповідного рівня, змісту та оформлення курсової роботи, керівник повертає йому курсову роботу для доопрацювання та усунення недоліків.

Робота оцінюється диференційовано з урахуванням якості її виконання, змістовності виступу і відповідей на запитання під час захисту.

Процедура захисту курсової роботи включає в себе:

- виступ студента за темою і результатам роботи (5-7 хв);
- відповіді на запитання членів комісії, в яку входять викладачі дисциплін професійного циклу.

4.6 Оцінка курсової роботи

Результати захисту курсової роботи оцінюються за 100-бальною системою.

Основні критерії оцінки курсової роботи впливають з висунутих до неї вимог:

- 1) глибина аналізу, вміння розібратися в поставлених проблемах;
- 2) самостійність, творчий підхід до даної теми;
- 3) використання нових даних в технології;
- 4) повнота вирішення всіх завдань, які передбачені змістом курсової роботи;
- 5) грамотність, логічність викладання матеріалу;
- б) якість оформлення.

Курсова робота повинна бути написана у встановлені терміни. Несвоєчасне подання курсової роботи прирівнюється до неявки на іспит, тому студент, який не склав без поважних причин у визначений термін курсову роботу, або отримав незадовільну оцінку, вважається тим, у якого є академічна заборгованість і не допускається до складання іспиту з даної дисципліни.

Захищені курсові роботи студентам не повертаються і зберігаються в архіві.

ДОДАТОК А

РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕМИ КУРСОВОЇ РОБОТИ

1. Розробка та технологія приготування функціонального десерту з кисломолочного сиру і нормативної документації на страву для ресторану вищого класу.
2. Розробка та технологія приготування десертної страви низької калорійності і нормативної документації на цю страву для фітнес-кафе.
3. Розробка і технологія приготування десертної страви оздоровчої дії та нормативної документації на цю страву в кафе здорового харчування.
4. Розробка і технологія приготування фірмового функціонального напою (напоїв) і нормативної документації на ці напої в ресторані правильного харчування.
5. Розробка і технологія приготування напоїв для спортсменів і нормативної документації на ці напої в спортивному кафе.
6. Розробка і технологія приготування страви з середземноморської дієти і нормативної документації на цю страву в їдальні санаторію-профілакторія.
7. Розробка і технологія приготування фірмової страви вегетаріанської кухні та нормативної документації на цю страву.
8. Розробка і технологія приготування напоїв з підвищеною енергетичною цінністю і нормативної документації на ці напої.
9. Розробка і технологія приготування десертної страви з підвищеною біологічною активністю і нормативної документації на цю страву в сімейному кафе.
10. Розробка і технологія приготування страви для безглютенової дієти і нормативної документації на цю страву в кафе здорового харчування.
11. Розробка і технологія приготування SPA-напоїв і нормативної документації на ці напої для SPA- комплексів.

ДОДАТОК Б

ЗРАЗОК ТИТУЛЬНОГО АРКУША

Міністрество освіти і науки України
Одеська національна академія харчових технологій

кафедра технології ресторанного
і оздоровчого харчування

КУРСОВА РОБОТА

на тему:

Виконавець: студент __ курсу групи ____

(прізвище, ім'я, по-батькові)

Керівник: _____

(посада, прізвище, ім'я, по-батькові)

ДОДАТОК В

ЗРАЗОК ЗАПОВНЕННЯ ЛИСТА ЗАВДАННЯ

ОНАХТ
(назва ЗВО)

Факультет ІТХіРГБ Кафедра ТР і ОХ

Професійне спрямування _____

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Зав. кафедрою ТР і ОХ

« »

20__ р.

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Іванову Петру Івановичу
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема роботи _____

затверджена наказом по академії від «____» _____ 20__ р. № _____

2. Термін здачі студентом закінченої роботи _____ 20__ р.

3. Вихідні дані до роботи _____

4. Зміст курсової роботи (перелік питань, які необхідно розробити)

7. Дата видачі завдання _____

Керівник

(підпис)

Завдання прийняв до виконання

(підпис)

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів курсової роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка

Студент _____
 (підпис)

Керівник _____
 (підпис)

ДОДАТОК Г
ЗРАЗОК ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТИ

Проект

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ресторану

_____ П.І.Б.

«___» _____ 20__ р.

ТЕХНІКО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

на десертну страву

з використанням пюре столового буряку та чорної смородини

1 Галузь застосування

1.1 Дійсна технологічна карта поширюється на страву «Десертна страва з використанням пюре столового буряку та чорної смородини», яка виробляється закладом ресторанного господарства

2 Перелік сировини

2.1 Для приготування десертної страви використовують наступну сировину:

Смородина чорна	ДСТУ 8319:2015
Буряк столовий	ДСТУ 7033:2009
Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008
Пектин	ДСТУ 6574:2005
Агар	ДСТУ 16280:2005
Молоко коров'яче	ДСТУ 2661:2010
Цукор білий	ДСТУ 4623:2006
Вершки	ДСТУ 4541:2006
Борошно гречане	ДСТУ 7702:2015
Масло вершкове	ДСТУ 7702:2015

3 Рецепт

№	Сировина та основні матеріали	Необхідна кількість, для 6 порцій, кг	
		БРУТТО	НЕТТО
1	Буряк	0,1	0,075
2	Чорна смородина	0,06	0,05

продовження табл.

№	Сировина та основні матеріали	Необхідна кількість, для 6 порцій, кг	
		БРУТТО	НЕТТО
3	Цукор	0,39	0,39
4	Пектин	0,01	0,01
5	Агар	0,006	0,006
6	Молоко	0,25	0,25
7	Яйця курячі	5шт	5 шт
8	Вершки	0,22	0,22
9	Борошно гречане	0,02	0,02
10	Масло вершкове	0,02	0,02

4 Технологічний процес

Приготування десертної страви відбувається у наступному порядку:

- приготування мусового напівфабрикату;
- приготування зефірного напівфабрикату;
- приготування випеченого напівфабрикату;
- формування готової страви.

Нагрівають кип'ячене молоко до 85...90 °С та готують яєчно-молочну суміш. Для цього яйця розтирають із цукром, обережно додають гаряче кип'ячене молоко і нагрівають до 70...80 °С, додають при постійному помішуванні підготовлений харчовий желатин та суміш охолоджують до кімнатної температури. Вершки збивають до утворення густої пишної піни. У збиті вершки додають, безперервно помішуючи, яєчно-молочну суміш.

Для приготування фруктово-овочевої основи готують пюре з буряку. Для цього буряк калібрують (за розміром), миють, загортають у фольгу та запікають при температурі 190...200°С, подрібнюють та перетирають через сито. Далі пюре з буряку та пюре з чорної смородини змішують і доводять до кипіння. Частину цукру-піску змішують з яблучним пектином. Дану суміш додають до киплячого фруктово-овочевого пюре та проварюють протягом 3...5 хв. Охолоджують до температури 8...10°С та додають яєчний білок. Отриману масу збивають у міксері при потужності 900 Вт до отримання пишної піни. Потім до цукрового сиропу концентрацією 73% додають агар та проварюють протягом 5...7 хв. Отриманий сироп додають до суміші, яка збивається і продовжують збивати до охолодження зефірної маси до температури 40...45°С. Отриману масу перекладають до кондитерського мішка та витискають на

пекарський папір, надаючи бажаної форми. Сформований зефір витримують 12...24 години при температурі 20...25°C.

Із гречаного борошна та вершкового масла замішують тісто, яке охолоджують протягом 30 хв і потім випікають при температурі 180 °С протягом 20...25 хв.

У форму заливають на 1/3 готового охолодженого мусу, на нього кладуть шар зефірного напівфабрикату, знову заливають мусом не доходячи декілька міліметрів до краю форми. Далі у мус на половину занурюють заздалегідь випечений напівфабрикат. Тістечко відправляють до морозильної камери на 10...12 годин до повного заморожування, після чого отриманий десерт вилучають з форми, оздоблюють та розморожують протягом 2...3 годин.

5 Оформлення, подача, реалізація і зберігання

5.1 Температура подачі страви «Десертна страва з використанням пюре столового буряку та чорної смородини» має бути не вище 10 °С.

5.2 Термін реалізації десертної страви залежить від температури зберігання може бути реалізована протягом 3 днів від дати виробництва при температурі зберігання від 0 до +5°C та протягом 30 днів при -18°C і відносній вологості повітря не більше 75%. (Згідно з СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»).

6 Показники якості та безпеки

6.1 Органолептичні показники страви:

Зовнішній вигляд – глянцева, гладка поверхня.

Запах і смак – молочно- смородиновий аромат, помірно солодкий, приємний присмак смородини.

Колір – молочно-білий.

Консистенція – желеподібна, повітряна.

6.2 Фізико-хімічні показники:

Масова частка сухих речовин, % (не менше)	54,4
Масова частка жиру, % (не менше)	19,8
Масова частка солі, % (не менше)	0,01

6.3 Мікробіологічні показники:

Кількість мезофільних аеробних і факультативно-анаеробних мікроорганізмів, КОЕ в 1 г продукту не більше	1·10 ³
---------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

Бактерії групи кишкових паличок, не допускається у масі продукту, г	0,01
Каугулазопозитивні стафілококи, не допускаються у масі продукту	1
Proteus не допускається у масі продукту, г	0,1
Патогенні мікроорганізми, у тому числі сальмонели, не допускаються в масі продукту, г	25

6.4 Енергетична цінність

Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал/кДж
6,34	19,8	82,02	528/2208

Відповідальний розробник

П.І.Б студента

ДОДАТОК Д

ЗРАЗКИ ШТАМПІВ ТА НАДПИСІВ НА АРКУШАХ КУРСОВОЇ РОБОТИ

	<i>120</i>	
	<i>110</i>	<i>10</i>
	Курсова робота	Арк.
	<i>15</i>	

Рис. 1 – Основний надпис на всіх (крім першого аркушу змісту та додатків) аркушах курсової роботи

<i>20</i>		<i>20</i>		<i>15</i>	<i>10</i>			<i>15</i>	<i>15</i>	<i>20</i>
						КУРСОВА РОБОТА				
Зм.	Кіл.	Арк.	№док	Підпис	Дата					
Студент						Тема курсової роботи		Стадія	Аркуш	Аркушів
Консул.								УП		
Н. контр.								ОНАХТ - рік		
Керівник								каф. ТР і ОХ		
Зав. каф.										

Рис. 2 – Основний надпис для першого аркушу змісту курсової роботи

ДОДАТОК Є

Зразок списку використаних джерел

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» К.: Держспоживстандарт України, 2004.
2. ДСТУ 30523-97 «Послуги громадського харчування».
3. ДБН А.2.2-3-2003 «Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
4. ДБН В. 2.2-9-99 «Громадські будинки і споруди. Основні положення».
5. СанПіН 42-123-577-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво(СанПіН)».
6. СанПіН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
7. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 3 січня 2003р. №2 «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування».
8. Проектування закладів ресторанного господарства: навч.посіб.: [для вищю.навч.закл.] /А.А.Мазаракі [та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – К.: Київ. нац.торг.-екон.ун-т, 2008.-307 с.
9. Черевко О.І. та ін. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч.посібник/ О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Касілова, Ж.А. Крутовий, Л.Д. Манєлова, Н.В. Чорна, Ю.О. Тихенко /Харк.держ.ун-т харч. та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2005. – 295 с.
10. Бердичевський В.Х., Карсекин В.И. Проектирование предприятий общественного питания. – К: Выща школа, 1998. – 208 с.
11. Никуленкова Т.Т., Лавриненко Ю.И., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Колос, 2000. – 216 с.
12. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.1. – Харків: ДП Редакція «Мир техніки и технологий», 2002. – 256 с.
13. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.2. – Харків: ДП Редакція «Мир техніки и технологий», 2000. – 380 с.
14. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.3. – Харків: ДП Редакція «Мир техніки и технологий», 2005. – 456 с.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.:Экономика,1982. – 720 с.

16. Збірник рецептур національних страв та виробів /О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

17. Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания/ УкрНИИТОП, Ин-т питания АМН СССР. – К.: Техника,1988. – 407 с.

18. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.:Экономика, 1985. – 295 с.