МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва

Р.П. Никифоров

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації
до виконання курсової роботи

Ступінь: бакалавр

Кривий Ріг
2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва

Р.П. Никифоров

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації до виконання курсової роботи

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні кафедри технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва
Протокол №6 від 20.12.2021 р.

Схвалено навчально-методичною радою ДонНУЕТ
Протокол №6 від 23.12.2021 р.

Кривий Ріг
2021

УДК 389.6:612.3:(076.5)
Н 62

Никифоров, Р.П.

Н 62 Технологія продукції ресторанного господарства [Текст] : метод. рек. до виконання курсової роботи / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; Р.П. Никифоров. – Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2021. – 23 с.

В методичних рекомендаціях до виконання курсової роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» сформульовані основні етапи роботи над курсовою роботою і головні питання для підготовки до її захисту. У методичних рекомендаціях наведено тематику курсових робіт, план виконання роботи, загальні положення та обов'язкові розділи для підготовки, вимоги до оформлення роботи, рецензування та захисту курсової роботи.

© Никифоров Р.П., 2021
© Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, 2021

ЗМІСТ

Стор.

Вступ..... 4

1. Загальні рекомендації щодо курсового проектування..... 6

2. Вимоги до виконання, оформлення та захисту
курсових робіт..... 7
2.1 Структура та зміст курсової роботи..... 7
2.2 Послідовність роботи над курсовою роботою..... 8
2.3 Оформлення та захист курсової роботи..... 12

Додатки..... 14

ВСТУП

Курсова робота з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», згідно із навчальним планом, виконується студентами на завершальних етапах вивчення дисципліни.

У курсовій роботі повинні знайти відображення теоретичні та практичні знання студентів з питань технологічної обробки сировини та продуктів, впливу технологічних операцій на харчову цінність страв та виробів, умов зберігання сировини, асортименту напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів, технології їх виробництва, контролю якості сировини і готової продукції.

Головною вимогою до роботи є наявність теоретичних досліджень, пов'язаних з розробкою рецептур і технологій нових видів продукції, вивченням їх фізико-хімічних показників, обґрунтуванням технологічних режимів, проведенням процесу обробки сировини та готової кулінарної продукції, розробка технологічних карток, проєктів ТУ та ТІ.

Метою курсової роботи є поглиблення, систематизація, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» та формування професійних компетентностей щодо професійної діяльності.

Завдання:

- опрацювання спеціальної літератури, довідкових видань тощо;
- здобуття навичок щодо проведення експериментальних досліджень;
- аналіз отриманих результатів та їх узагальнення;
- набуття вміння розробляти нормативну документацію;
- інтеграції знань, вмінь та навичок з попередньо вивчених дисциплін професійного спрямування.

Курсова робота має виконуватися студентом відповідно до завдання, своєчасно податися на кафедру для перевірки і отримання допуску до захисту у комісії. Студенти, які не захистили курсову роботу в установленні строки, до екзаменаційної сесії не допускаються.

Загальні вимоги до організації виконання, захисту, зберігання та оприлюднення курсових робіт визначено Положенням ДонНУЕТ «Про організацію виконання та захисту курсових робіт (проєктів)»

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО КУРСОВОГО ПРОЄКТУВАННЯ

Тематика курсових робіт розробляється відповідно до вимог п. 2.1 Положення ДонНУЕТ «Про організацію виконання та захисту курсових робіт (проєктів)» з урахуванням напрямків наукової діяльності викладачів кафедри, а також тематики кваліфікаційних робіт та особистих вподобань студентів. Орієнтовний перелік питань, що формують тематика курсових робіт з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», наведено у додатку А.

Теми курсових робіт обговорюються студентами із керівниками від кафедри, затверджуються відповідно до п. 2.3 Положення ДонНУЕТ «Про організацію виконання та захисту курсових робіт (проєктів)» та закріплюються за студентами розпорядженням з вказівкою прізвища викладача-керівника. При цьому студентам надається право самостійно обрати тему роботи згідно із затвердженою кафедрою тематикою курсових робіт.

Обирати тему курсової роботи необхідно із врахуванням наукового напрямку роботи у гуртках на молодших курсах, напрямку майбутньої кваліфікаційної роботи.

Виконання двох однакових тем курсової роботи не дозволяється.

Після затвердження теми курсової роботи студент може звернутися до керівника для узгодження питань, що доцільно розглянути в роботі.

Керівник курсової роботи видає завдання на роботу і календарний графік її виконання, консультує здобувача ВО та контролює якість виконання окремих розділів і роботи в цілому.

Процес виконання і підготовки до захисту курсової роботи можна поділити на етапи:

- вибір теми та затвердження завдання;
- огляд та аналіз літературних джерел за темою;
- проведення експериментальних досліджень;
- обробка отриманих результатів;
- написання роботи;
- виконання графічної частини роботи;
- оформлення курсової роботи;
- подання оформленої курсової роботи на перевірку на плагіат та захист роботи відповідно до вимог п.2.7 вищевказаного Положення.

На період виконання курсових робіт на кафедрі складається графік консультацій керівників, який розміщується на сайті кафедри.

За всіма питаннями, які виникають під час підготовки курсової роботи, слід звертатися за консультацією до викладача-керівника роботи, в тому числі через систему Moodle, корпоративну пошту тощо.

2. ВИМОГИ ДО ВИКОНАННЯ, ОФОРМЛЕННЯ ТА ЗАХИСТУ КУРСОВИХ РОБІТ

2.1 Структура та зміст курсової роботи

Зміст курсової роботи, її мета, об’єкт, предмет та ін. визначаються її темою.

За дисципліною «Технологія продукції ресторанного господарства» курсова робота може виконуватися за одним із напрямків:

- дослідницький напрямок – виконується курсова робота (далі – КР);
- проєктно-технологічний напрямок – виконується курсовий проєкт (далі – КП).

Відмінність курсової роботи від курсового проєкту полягає в тому, що останній має обов'язкову практичну частину, пов'язану з виконанням розрахункового та (або) проєктного завдання.

Курсова робота (проєкт), як вид письмової роботи має специфічну структуру, що, зокрема, визначається її темою. Структура курсової роботи (проєкту) формується наступними елементами:

- Титульний аркуш (додаток Б).
- Завдання.
- Зміст.
- Вступ.
- Розділи основної частини роботи згідно плану.
- Висновки.
- Список використаних джерел.
- Додатки.

Терміни виконання курсових робіт визначаються навчальними планами, графіками організації навчального процесу Університету та розпорядженнями директорів навчального-наукових інститутів.

Курсова робота має включати як текстовий, так й ілюстративний матеріал (таблиці, рисунки), цим забезпечується доказовість аргументації висновків та результатів курсової роботи. Неприпустимим є використання лише текстового матеріалу без підтвердження його фактографічною інформацією (таблицями, рисунками), так і використання лише ілюстративного матеріалу без його опису, аналізу та оцінки (додатки В-Ж).

У цілому курсова робота має розкривати тему дослідження, містити результати самостійно проведених студентом систематизації, узагальнення, аналізу та оцінки теоретичної та фактографічної інформації, характеризуватися логічною та чіткою побудовою, реальністю та точністю даних та інформації, що наводяться.

Орієнтований обсяг основної частини курсових робіт (проєктів) – 30 сторінок.

Курсова робота (проєкт) виконується українською мовою.

2.2 Послідовність роботи над курсовою роботою

Курсова робота (проєкт) виконується у наступній послідовності:

Огляд та аналіз літературних джерел за темою роботи.

Після отримання завдання з курсової роботи студент вивчає літературу за темою і розробляє робочий графік виконання роботи.

Матеріали огляду літератури відображаються у вступі до роботи, а також в першому розділі.

Залежно від теми, в роботі можлива наявність декількох підрозділів, але обов'язково має бути огляд літератури за темою та особисті теоретичні дослідження студента.

Перелік літературних джерел має включати основні навчальні посібники, а також монографії, статті з наукових журналів тощо. Джерело інформації слід оформлювати відповідно до вимог щодо оформлення переліку літератури.

На основі аналізу літературних джерел висвітлюються питання товарознавчої оцінки сировини за даним напрямком, характеристика функціонально-технологічних властивостей сировини як об’єкта переробки в ресторанному господарстві, технологічні принципи створення кулінарної продукції із заданими властивостями, методи оцінки технологічного процесу та вибору оптимальних режимів. Також за літературними джерелами проводиться аналіз асортименту страв і виробів, обґрунтовується їх харчова цінність, особливості харчування різних контингентів споживачів, а також характеристика дієт та раціонів лікувально-профілактичного харчування, модель якості кулінарної продукції.

Аналіз асортименту страв заданої групи проводиться шляхом вивчення збірників рецептур страв та кулінарних виробів національних кухонь, фірмових страв; нормативної документації на сировину, напівфабрикати, готову продукцію; вивчається стан виробництва продукції за темою курсової роботи в окремих закладах ресторанного господарства та інших об'єктах.

При виконанні курсової роботи (проєкту) необхідно провести розрахунок показників харчової цінності страв групи, що вивчається, за вмістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, дати аналіз її відповідності вимогам харчування та можливі шляхи збагачення.

Після вивчення літератури студент пише «Вступ», де обґрунтовує актуальність обраної теми, мету і зміст поставлених завдань, об’єкт і предмет досліджень, сутність і глибину дослідницької проблеми, важливість для закладів ресторанного господарства та харчування окремих контингентів, та формує перший розділ роботи.

Проведення експериментальних досліджень.

В експериментальній частині курсової роботи наводяться дані про харчову цінність сировини та напрямки її переробки з метою поліпшення використання, розширення асортименту, змін в технологічних режимах обробки та інші. Досліджуються питання впливу технологічних засобів

обробки на зміну харчової цінності за етапами процесу, норм відходів та виходу напівфабрикатів та готової продукції, умов та термінів їх зберігання.

В цій частині курсової роботи повністю викладаються матеріали і методи дослідження, які проводились згідно з алгоритмом:

Рис. 1 – Алгоритм проведення експерименту

Важливим моментом при розробці нової технології є технологічна експертиза процесу виготовлення виробів або страви. Тут має бути наведено наукове обґрунтування вибору раціональних засобів та режимів технологічної обробки сировини чи напівфабрикатів на основі аналізу фізико-хімічних процесів, що відбуваються на всіх стадіях технологічної обробки, наведені пояснення умов утворення та появи кольору, смаку, запаху, консистенції та інших змін.

Для розробленої технології проводиться аналіз ризиків та контрольних точок технологічних процесів виробництва кулінарної продукції, апаратурне оформлення процесів, управління технологічними процесами та якістю готової продукції. Технологічна експертиза процесу виробництва страв та виробів здійснюється крізь весь цикл за схемою, що наведена у таблиці:

Операція	Режим	Сутність процесу
1. Промивання рису	Водою з t° 18...20°С гідромодуль рис : вода 1:3	Видалення мучелі, необрушених зерен, сторонніх домішок та ін.
2. ……	……	……

Розробка проєктів технологічної та нормативної документації

Технологічна документація на страви та вироби - документація із зазначенням опису технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.

Розробка технологічної документації є обов’язковим елементом кожної курсової роботи. До кожної курсової роботи розробляються технологічні карти на страви та вироби (не менше трьох).

Відповідно до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219, технологічна документація на фірмові страви та вироби складається у довільній формі та затверджується керівником суб'єкта господарювання у сфері ресторанного господарства.

В технологічній карті вказують масу брутто і нетто для сировини і її відповідність вимогам нормативного документа (ДСТУ, ТУ тощо), норми закладки і виходу напівфабрикатів і готового виробу на 1, 10 і більш порцій.

Після рецептури у картці міститься опис технологічного процесу, режимів механічної і теплової обробки, які забезпечують безпечність страви. Можуть бути надані рекомендації до особливості оформлення, правил подавання, вимоги до реалізації, строки збереження.

Характеристика готової страви передбачає опис загального вигляду, кольору, консистенції, запаху і смаку.

Безпеку виробу визначають по мікробіологічним показникам для даного виду сировини, які нормуються.

Фізико-хімічні показники готової страви (виробу) містять інформацію про зміст білків, жирів, вуглеводів та енергетичну цінність страви (виробу).

Приклади технологічних карт на фірмову страву і новий борошняний кондитерський виріб наведено в додатках Г, Д.

Одним з найважливіших напрямків у виконанні роботи є аналіз харчової цінності готових виробів та рекомендації по можливим напрямкам її збагачення або зниження калорійності, при цьому обов'язково треба вказувати засоби досягнення мети.

Також в курсовій роботі необхідно надати опис процесів порціювання, оформлення та подання страв та виробів в умовах закладів (підприємств) ресторанного господарства, а також умов і термінів зберігання страв та виробів.

Контроль якості напівфабрикатів або готової продукції дається з вказівкою методики. Види браку, способи його усунення на різних етапах технологічного процесу.

Вимоги до впровадження новітніх технологій наведені в додатку Ж.

За завданням керівника можуть розроблятися проєкти ТУ і ТІ на нові технології та продукцію.

Висновки по роботі

Висновки (пропозиції) надаються в кінці роботи, де студент наводить стислий огляд найважливіших етапів роботи та дає рекомендації по використанню розробленої продукції, перспективи розвитку асортименту для різних категорій споживачів.

Головні вимоги до написання висновків – змістовність, обґрунтованість, структурованість, практична спрямованість. Висновки мають відповідати завданням курсової роботи, включати висновки досліджень з теми курсової роботи, відображати авторські пропозиції.

Після висновку наводиться список використаних джерел інформації.

Список використаних джерел – частина курсової роботи, що містить інформацію про джерела літератури, використані під час її написання, відображає вміння студента ідентифікувати валідні, надійні та актуальні джерела інформації. Необхідно звертати увагу на рік, яким датуються джерела інформації, віддаючи перевагу тим, які опубліковані не пізніше 10 років тому.

Кожне включене у такий список джерело повинне мати відображення в тексті роботи, бути використане для її написання. Розміщувати джерела в списку необхідно у порядку появи посилань у тексті. Посилання у тексті роботи на використане джерело слід зазначати порядковим його номером у переліку джерел та виділяти двома квадратними дужками, наприклад [14].

Оформлення списку використаних джерел здійснюється відповідно до ДСТУ 8302:2015.

Додатки

Додатки надаються до курсової роботи відповідно змісту роботи у порядку появи посилань у тексті і позначаються великими літерами української абетки (А, Б, В, Г, Д, Ж, З, К, Л, М, Н, П, Р…).

У додатках надають матеріал, який виконує допоміжні функції, або посилює зміст розділу, або не може бути розміщений при виконанні розділів роботи через значний обсяг.

2.3 Оформлення та захист курсової роботи

Оформлення курсової роботи здійснюється відповідно до СТУ ДонНУЕТ «Вимоги до оформлення письмових робіт студентів».

Курсову роботу необхідно виконувати за допомогою комп'ютерної техніки у редакторі Microsoft Word, розмір листа А4 (210х297 мм). Текстовий документ оформлюється наступним чином: верхнє й нижнє – 20 мм, ліве - 25 мм, праве – 15 мм. Шрифт Times New Roman, розмір 14, інтервал 1,0-1,5, відступ абзацу – 1,25 см, вирівнювання тексту – за шириною листа. Роздруковувати на одному боці стандартного листа білого паперу.

Кожний розділ починається з нової сторінки. По тексту допускаються тільки загальноприйняті скорочення слів – м, г, кг тощо.

Заголовки розділів пишуться з прописної літери і розміщуються симетрично тексту. Крапку наприкінці заголовку не ставлять. Коли заголовок має два речення, їх поділяють крапкою.

Нумерація сторінок курсової роботи записується арабськими цифрами, скрізь по усій роботі, у правому верхньому кутку без крапки.

Таблиці необхідно нумерувати по тексту роботи або на новій сторінці з посиланням на нею. Слово «таблиця» пишуть симетрично тексту над самою таблицею, вказують номер, а далі – заголовок з прописної літери. Наприклад:

Таблиця 1.4 – Фізико-хімічні показники якості страви під час зберігання

Показники якості	Вихідний зразок	Тривалість зберігання, місяців		
		1	2	3

В таблицях обов'язково вказуються одиниці виміру, нумерують таблиці в межах розділу: 1.1, 2.1, 3.1 і так далі.

Графіки, рисунки розташовують безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше. Всі ілюстровані матеріали нумеруються в порядку їх розташування, надписи роблять під ілюстрацією. Ілюстрація позначається словом „Рис.___ “, що разом з номером і назвою ілюстрації розміщують після пояснювальних даних, наприклад, „Рис. 2.1 – Технологічна схема виробу”.

Оформлену роботу студент здає в електронному вигляді керівникові, який після перевірки надсилає її на перевірку на плагіат за процедурою, визначеною розділом 5 Положення ДонНУЕТ «Про запобігання та виявлення академічного плагіату».

Після отримання позитивного звіту подібності студент роздруковує роботу, підписує її і у строки, що визначені відповідним розпорядженням, здає керівнику курсової роботи (проєкту).

Перевірка курсової роботи (проєкту) завершується оцінюванням та виставленням оцінки керівником курсової роботи (проєкту) у відомість та індивідуальний план студента.

Оцінювання курсової роботи здійснюється за такими критеріями та шкалою:

Оцінка			Критерії оцінювання
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Націона-льна шкала	
90-100	A	5, «відмін-но»	В роботі повно та послідовно розкрито зміст теми, творчо, самостійно досліджено проблеми, проаналізовано широке коло фактичних даних таматеріалів за останні роки. Висновки повні та обґрунтовані. Повністю дотримано вимоги до оформлення. Курсова робота виконувалася згідно графіку.
80-89	B	4, «добре»	В роботі зміст розкрито на достатньо високому творчому рівні, досить змістовно розглянуто окремі питання плану, зібрано та проаналізовано фактичний матеріал за останні роки. Висновки досить повні та обґрунтовані. В роботі мають місце окремі неточності, незначні помилки, недоліки в оформленні.
75-79	C		В роботі в основному правильно, але недостатньо повно розкрито зміст основних питань, відсутня належна глибина аналізу теоретичного та фактичного матеріалу, роботі притаманні окремі стилістичні та граматичні помилки, є деякі порушення щодо оформлення курсової роботи.
70-74	D	3, «задовіль-но»	В роботі зміст розкрито не досить повно, не досить обґрунтовано висновки, використано доволі вузьке коло літературних джерел. Висновки не досить повні, відсутні рекомендації. Є значні зауваження до оформлення.
60-69	E		В роботі допущено суттєві помилки у викладенні матеріалу, використано вузьке коло літературних джерел, практично не наводяться фактичні дані, немає їх аналізу. Оформлення не відповідає вимогам.
35-59	FX	2, «незадові-льно»	Курсова робота виконана із значним запізненням та не відповідає вимогам
0-34	F		Курсова робота не виконана

ДОДАТКИ

Додаток А

ОРІЄНТОВНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІНИ «Технологія продукції ресторанного господарства»

I. Напрямок «Нове в технології виготовлення соусів»

1. Технологічні аспекти використання сучасних загусників і стабілізаторів у виробництві емульсійних соусів
2. Інноваційні технології виготовлення соусів в підприємствах РГ і харчової промисловості.
3. Сучасні напрямки виготовлення десертних соусів.
4. Аналіз асортименту та удосконалення технології виготовлення соусів на основі майонезу.
5. Аналіз використання різних видів рослинної олії у харчуванні людини, шляхи удосконалення якості продукції з неї.
6. Удосконалення технології соусів з загусниками.
7. Удосконалення технології соусів без загусників.
8. Характеристика харчових концентратів для кулінарних соусів
9. Аналіз асортименту та удосконалення технології соусів промислового виробництва.
10. Розробка рекомендацій з раціонального використання соусів промислового виробництва у виготовленні кулінарної продукції.

II. ***Напрямок «Раціональне використання і нові технології страв та виробів з рослинної сировини***»

1. Характеристика сучасних напрямків використання овочів для страв та виробів.
2. Інноваційні технології в виробництві продукції з овочів.
3. Вплив сучасних методів обробки (механічної і теплової) на збереження харчової цінності овочів.
4. Розроблення асортименту та удосконалення технології кулінарної продукції з мало поширених овочів (топінамбур, кольрабі, десертні овочі, листові, броколі, кольорова капуста, гарбуз та інші).
5. Сучасні аспекти використання картоплі у підприємствах харчування (а також капустяних овочів, коренеплодів і т.п.).
6. Удосконалення технології та поширення асортименту виробів та страв з швидкозамороженої овочевої продукції.
7. Аналіз асортименту та удосконалення технології овочевих страв в стародавній української кухні.
8. Класичні і сучасні технології салатів і вінегретів.

III. Напрямок «Виготовлення перших страв»

1. Класичні і сучасні технології заправ очних супів.
2. Технології виготовлення напівфабрикатів для супів промислового виробництва.
3. Стародавні перші страви в української кухні.

4. Новітні технології супових напівфабрикатів високого ступеня готовності.

5. Аналіз використання окремих інгредієнтів в виготовленні перших страв (овочів, круп, бобових, макаронних виробів і інше).

6. Розробка рекомендацій з раціонального використання супових концентратів та замороженої продукції в підприємствах харчування.

IV. Напрямок «Нове у виробництві других страв»

1. Розробка рекомендацій з використанням сучасної харчової сировини з гідробіонтів у виробництві кулінарної продукції.

2. Новітні технології страв з гідро біонтів на сучасному обладнанні.

3. Класичні і сучасні технології виготовлення страв з лускатої (безлускатої, осетрової) риби.

4. Промислові технології переробки морепродуктів (ракоподібні, молюски, іглокожі, молюски, водорості і інші) та використання їх в харчуванні людини.

5. Удосконалення технології і виготовлення страв з риби з метою підвищення їх харчової цінності

6. Нове в технології кулінарної продукції з рибних фаршів.

7. Інноваційні технології виготовлення страв з риби.

8. Вплив методів теплової обробки рибопродуктів на якісні показники страв та виробів (пароконвектомати, СВЧ, ІК, фольга, решітка, гриль, жарочні шафи та інші).

9. Розробка асортименту і технології кулінарних виробів на основі сурімі.

10. Сучасні напрямки використання гідробіонтів для холодних і гарячих закусок.

11. Технології виготовлення страв з риби в кухнях слов’янських народів.

12. Аналіз впливу сучасних методів обробки м’ясопродуктів на якість кулінарних виробів з нього.

13. Оптимізація технологічних процесів жарки страв з м’яса (варіння, тушкування, запікання).

14. Сучасні технології виробництва м’ясних напівфабрикатів промисловими засобами.

15. Сучасні напрямки виробництва м’ясних рублених виробів та шляхи поліпшення їх якості.

16. Виробництво січеної маси та технологія кулінарної продукції з нього.

17. Оптимізація процесу теплової обробки м’ясних натуральних виробів (з яловичини, свинині, телятини).

18. Обґрунтування підбору гарнірів і соусів до м’ясних страв.

19. Інноваційні технології виробництва м’ясних страв.

20. Інноваційні технології переробки м’яса сільськогосподарських птахів.

21. Обґрунтування нових способів теплової обробки м’яса птахів для поліпшення їх якості.

22. Особливості кулінарної обробки, асортимент страв з м'яса дичини.

23. Особливості кулінарної обробки пернатої дичини, шляхи поліпшення якості страв з неї.

24. Обґрунтування процесу виготовлення фаршированих птиці і риби.

25. Сучасні тенденції в технології вироблення паштетів з м'яса, субпродуктів, птиці, риби.

V. Напрямок «Солодкі страви і напої»

1. Раціональне використання драглеутворювачів для кулінарної і кондитерської продукції.

2. Обґрунтування технології солодких страв з пінною структурою.

3. Технологія холодних (гарячих), солодких страв з використанням харчових добавок.

4. Розробка технології солодких страв зі зниженою калорійністю.

5. Розробка технології солодких страв з підвищеним вмістом БАД.

6. Сучасний асортимент та технологія холодних (гарячих) напоїв.

7. Вплив прянощів і приправ на якість кулінарної продукції.

8. Розробка рекомендацій з використанням харчових добавок в виробництві солодких страв.

VI. Напрямок «Виготовлення виробів з тіста»

1. Аналіз впливу сировини на якість хлібобулочних виробів.

2. Сучасні напрямки розробки технологій хлібобулочних виробів зі зниженою калорійністю.

3. Інтенсифікація процесу виробництва виробів з дріжджового тіста.

4. Характеристика технології борошняних виробів з харчовими волокнами.

5. Оптимізація процесів виготовлення тіста (бісквітного, листкового, заварного, піскового, прісного) та удосконалення асортименту виробів з них.

6. Сучасні технології виробництва напівфабрикатів з борошна.

7. Використання овочевих добавок в виробництві тіста і виробів з нього.

VII. Напрямок «Нове в технології страв з круп, бобових, борошна»

1. Нове в технології круп'яних виробів: використання екструзійних продуктів в підприємствах харчування.

2. Розробка рекомендацій з раціонального використання бобових у виробництві кулінарної продукції.

3. Шляхи поліпшення виробів з прісного тіста у підприємствах харчування.

VII. Напрямок «Особливості виготовлення страв в національних кухнях»

1. Аналіз використання спецій, прянощів в кухнях народів світу.
2. Характеристика етнографічних факторів та їх вплив на формування національних кухонь народів світу.
3. Аналіз реалізації особливостей національних кухонь в світовому просторі.
4. Характеристика особливостей національних кухонь (країн світу) та їх реалізація в сучасних умовах в України.

Додаток Б

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ ІМЕНІ МИХАЙЛА ТУГАН-БАРАНОВСЬКОГО

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та підприємництва

КУРСОВА РОБОТА (ПРОЄКТ)

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

на тему:
«РОЗРОБКА АСОРТИМЕНТУ І ТЕХНОЛОГІЇ ЛИСТКОВОГО ТІСТА З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ»

Виконав:
здобувач ВО ___курсу групи _____
спеціальності _____ .
(шифр і назва спеціальності)

Засвідчую, що у роботі немає запозичень з праць інших авторів без відповідних посилань
Здобувач ВО _____
(підпис)

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

Кількість балів:_____

_____ _____
(підпис) (прізвище та ініціали керівника)
«_____» _____ 202_ р.

Кривий Ріг 202_

Додаток В

ФОРМА АКТА ВІДПРАЦЮВАННЯ РЕЦЕПТУРИ І ТЕХНОЛОГІЇ НОВОЇ АБО ФІРМОВОЇ СТРАВИ

ЗАТВЕРДЖЕНО:

_____

“_____”_____202_ р.

А К Т

відпрацювання рецептури і технології
нової або фірмової страви (виробу)

назва закладу_____
дата проведення роботи “_____”_____202_ р.
назва страви (виробу)_____

РЕЦЕПТУРА

№ з/п	Назва сировини	Маса брутто сировини на 10 порцій
1		
2		
	Сумарна маса сировина, г	

РЕЗУЛЬТАТИ

впровадження рецептури страв (виробу)

№ поряд. роб.	Маса набору продуктів, г	Маса напівфабрикату, г	Виробничі втрати, г	Маса готового виробу в гарячому стані, г	Втрати при теплової обробці, г	Маса готової страви після остигання, г	Витрати при остиганні (г, %)	Загальні витрати (г, %)
1 2 3 4 5								
Функ. ∑								

Додаток Г

ФОРМА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ НА НОВИЙ ТА ФІРМОВИЙ БОРОШНЯНИЙ КОНДИТЕРСЬКИЙ ВИРІБ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Керівник _____
(суб'єкт господарювання)

_____
(прізвище, ім'я та по-батькові)
"___" _____ 202_ р.

М.П.

Технологічна карта №__

на фірмовий борошняний кондитерський виріб
"_____"
(найменування)

№ пор.	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини на 10 шт. готового виробу (маса 1 виробу ____г, на ____ кг		Витрати сировини на оформлення	Сумарні витрати сировини, г	
		на випечений напівфабрикат	на оздоблювальний напівфабрикат		у натурі	у сухих речовинах
1						
2						
	Усього					

Вихід напівфабрикату у 10 шт. готової продукції, г _____
Вихід 10 шт. готової продукції, г _____

Технологія приготування

_____
_____

Характеристика готового виробу

Форма: _____
Поверхня: _____
Колір: _____
Структура та від на зламі: _____
Запах та смак: _____

Мікробіологічні показники для даного виробу, що нормуються:

Фізико-хімічні показники готового виробу, що нормуються:

Автор: _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)
Карту склав: _____ _____ _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Додаток Д

ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ КАРТКИ

ЗАТВЕРДЖЕНО
Керівник _____
(суб'єкт господарювання)

_____
(прізвище, ім'я та по-батькові)
"___" _____ 202_ р.

М.П.

Технологічна карта №__
на фірмову страву або виріб
"_____"
(назва страви чи виробу)

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1				
2				
…				
	Маса готової страви або кулінарного виробу			

Технологія приготування

_____
_____

Характеристика готового виробу

Зовнішній вигляд: _____
Консистенція: _____
Запах та смак: _____
Фізико-хімічні показники готової страви, що нормуються:
Мікробіологічні показники; що нормуються:

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____ _____ _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

Додаток Ж

ВИМОГИ ДО ВІДПРАЦЮВАННЯ НОВІТНІХ ТЕХНОЛОГІЙ

При розробці новітньої технології і складання рецептури на страву або виріб, в процесі роботи слід дотримуються ряду вимог.

Необхідно вести робочі записи, де фіксуються такі показники:

- норми вкладання сировини на масу брутто, нетто;
- об'єм чи масу рідини;
- режими технологічного процесу поетапно;
- маса готового виробу.

На першому етапі відпрацьовування технології треба одержати необхідні органолептичні показники страви (смак, консистенцію, колір, аромат, тощо). На другому етапі відпрацювання рецептури виготовляють не менш 5 порцій виробу.

При розрахунку технологічних параметрів страви слід провести розрахунки за формулами:

1. Виробничі втрати при виготовленні страви:

$$X_в = M_о - M_{н/ф}, \text{ де}$$

$X_в$ – виробничі втрати,
$M_о$ - маса сировини (нетто), що входить до складу напівфабрикату, г
$M_{н/ф}$ – маса напівфабрикату до теплової обробки, г.

2. Втрати маси при теплової обробці:

$$X_Т = M_{н/ф} – M_{гс}, \text{ г, де}$$

$X_Т$ – витрати маси при тепловій обробки, г
$M_{гс}$ – маса готової страви, г.

3. Втрати маси при остиганні страв:

$$X_{ост} = M_{гс} – Mo.c, \text{ г}$$

$X_{ост}$ – втрати маси страви при остиганні, г.
Mo.c – маса остиглої страви, г.

4. Загальні втрати при виготовленні страв

$$X_{заг} = M_о – M_{г.о, г,} \text{ або}$$

$$\text{в \%} \quad X_{заг} = M_о - M_{г.о} /100 \text{ \% x } M_о$$

Для визначення більш точних даних, слід використовувати при визначенні показника математичну обробку з урахуванням кількості наведених паралельних випробувань:

$$X_{с.а} = X_1 + X_2 + X\ 3 \ldots + X_n \backslash\ n.$$

По новим технологіям страв та виробів провести розрахунок вмісту білків, жирів, вуглеводів з урахуванням витрат при виробництві і зробити обґрунтування енергетичної цінності ($E_ц$), зробити висновки.

Додаток З

ПРИКЛАДИ ЗМІСТУ КУРСОВИХ РОБІТ

Тема: «Розробка пропозицій з удосконалення технології других страв з бобових для функціонального харчування»

ЗМІСТ

ВСТУП
РОЗДІЛ 1. Харчова і біологічна цінність, товарознавчі і технологічні властивості бобових
РОЗДІЛ 2. Шляхи підвищення біологічної цінності та створення страв функціонального спрямування з бобових
РОЗДІЛ 3. Аналіз асортименту та традиційної технології кулінарної продукції з бобових
РОЗДІЛ 4. Розробка пропозицій з удосконалення технології та асортименту других страв з бобових для функціонального харчування
РОЗДІЛ 5. Розробка технологічних схем та карт
РОЗДІЛ 6. Технологічна експертиза страви
РОЗДІЛ 7. Методи контролю якості других страв з бобових
ВИСНОВКИ
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ
ДОДАТКИ

Тема: «Пропозицій з удосконалення технології виробництва заморожених виробів з прісного тіста із використанням харчових добавок»

ЗМІСТ

ВСТУП
РОЗДІЛ 1. Товарознавча оцінка, характеристика харчової цінності та технологічних властивостей пшеничного борошна, м’яса та допоміжної сировини
РОЗДІЛ 2. Аналіз сучасного асортименту заморожених виробів з прісного тіста та страв з них
РОЗДІЛ 3. Особливості технології виготовлення пельменів та вареників
РОЗДІЛ 4. Удосконалення технології із використанням поліпшувачів та смакових добавок для тіста та начинок
РОЗДІЛ 5. Аналіз фізико-хімічних процесів, що відбуваються при замісі прісного тіста та заморожуванні готових виробів
РОЗДІЛ 6. Розробка технологічних схем та карт
РОЗДІЛ 7. Технологічна експертиза
РОЗДІЛ 8. Методи контролю якості борошняних страв
ВИСНОВКИ
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ
ДОДАТКИ

Навчальне видання

Никифоров Радіон Петрович

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та підприємництва

ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації
до виконання курсової роботи
Ступінь: бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 1,45.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

50042, Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб’єкта видавничої справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.