

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
імені Т.Г.ШЕВЧЕНКА**

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА (РОЗДІЛ: РЕСТОРАННА СПРАВА)

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання курсової роботи
для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання**

Укладачі:

Лапицька Надія Василівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

Лапицька Н.В.

Л Готельно-ресторанна справа (розділ: Ресторанна справа). Методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / укладачі: Лапицька Н.В., Чернігів: НУЧК, 2025, 19 с.

Рецензенти:

Карпенко Ю. О. – завідувач кафедри екології, географії та природокористування Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, кандидат біологічних наук

Савченко О. М. – доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, кандидат технічних наук

Затверджено на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації:
протокол № 3 від 29 вересня 2025 року

Затверджено на вченій раді природничо-математичного факультету:
протокол № 4 від 28 жовтня 2025 року

Методичні рекомендації складено для здобувачів освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Основною метою методичних рекомендацій є набуття студентами навичок розробки нових страв і продуктів, пошуку постачальників сировини та оцінки конкурентоспроможності закладу харчування на ринку індустрії гостинності, самостійного користування спеціальною літературою, довідниками, каталогами, а також оформлення та складання меню, технологічних карт та схем виробництва продукту. В методичних рекомендаціях вказана мета, обсяг, зміст курсової роботи, вимоги до оформлення роботи і її захисту.

© Н.В. Лапицька, 2025

ЗМІСТ

1	МЕТА ВИКОНАННЯ, ОБСЯГ І ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСОВОЇ РОБОТИ	4
2	МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ	5
3	ЗМІСТ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ	7
	ВСТУП	7
1	Характеристика закладу гостинності.....	7
2	Характеристика продукту, що планується розробити в роботі.....	7
3	Складання меню закладу гостинності.....	9
4	НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА.....	9
4.1	Підготовка нормативно-технологічної документації для виробництва заданої страви або продукту.....	9
4.2	Визначення основних показників якості страви або продукту (науково-дослідна частина).....	
4.3	Технологічні розрахунки.....	
4.4	Розробка способу подачі розробленої страви або продукту.....	
	ВИСНОВКИ	10
	ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	10
5	ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ	12

1 МЕТА ВИКОНАННЯ, ОБСЯГ І ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота є самостійною роботою студентів.

Метою курсової роботи є закріплення студентами знань і навичок, отриманих в ході вивчення дисципліни Готельно-ресторанна справа, розділ: Ресторанна справа. У здобувачів вищої освіти мають сформуватися навички розроблення нових страв і продуктів, пошуку постачальників сировини для виробництва страв та продуктів. Вони мають навчитися оцінювати конкурентоспроможність закладу харчування на ринку індустрії гостинності. Здобувачі вищої освіти мають вдосконалити навички розробки меню у закладах харчування, складання технологічних карт продукту та схем його виробництва.

Крім того, при виконанні цієї курсової роботи здобувачі вищої освіти отримують навички проведення наукових досліджень щодо розробки нових страв та продуктів для розширення асортименту закладів харчування, вчаться обґрунтовувати доцільність та правильно позиціонувати продукт на ринку; вчаться працювати з науковими та патентними базами, опрацьовувати наукові дослідження та доносити їх до широкого загалу.

Дані методичні вказівки складені з урахуванням того, що студент ознайомлений з основними технологічними процесами та особливостями приготування страв та продуктів у закладах ресторанного господарства. Передбачається обов'язкове використання студентом відповідної технічної літератури.

Загальна характеристика курсової роботи

Курсова робота виконується згідно із отриманим завданням.

Тематика курсової роботи пов'язана з розробкою нової страви або продукту та впровадження її в меню закладу харчування, обґрунтуванням вибору сировини для виробництва певної страви або продукту, вивченням основ розрахунків, що реалізуються при виробництві кулінарної продукції, складанням основної нормативно-технологічної документації, розвитком креативного мислення у здобувачів вищої освіти, отримання навиків наукових досліджень, обробки отриманих даних та донесенням отриманих результатів до широкого загалу.

Завдання на наукові дослідження студенти отримують на початку семестру.

Вихідні дані:

- Новітні рішення у складі або у процесі приготування страви або продукту;
- Характеристика закладу ресторанного господарства, в який буде впроваджуватися страв або продукт.

Об'єм роботи. Курсова робота складається зі вступу та двох розділів, що в свою чергу поділяються на підрозділи, містить наукову складову. Загальний обсяг роботи – 30...60 сторінок.

Пояснювальна записка курсової роботи повинна бути оформлена згідно вимог чинної нормативної документації.

2 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

Пояснювальну записку виконують у текстовому редакторі Word. Друк проводять на одній стороні аркуша стандартного формату А4 (297×210 мм).

Рекомендоване таке оформлення документу: поля сторінки – верхнє і нижнє 2,0 см, лівє – 3,0 см, правє – 1,5 см. Основний текст набирають шрифтом Times New Roman нормального накреслення (Normal) розміром 14 pt з міжрядковим інтервалом 1,5. Розмір абзацу – 1,25 см.

Перша сторінка записки – титул, виконаний згідно до вимог ГОСТ 2.105-95 (додаток А); друга сторінка – завдання на курсову роботу (додаток Б) видається керівником, третя – зміст пояснювальної записки. У змісті вказують назви розділів і підрозділів пояснювальної записки і номери сторінок, на яких вони починаються.

Текст пояснювальної записки ділять на розділи. Кожен розділ починають з нової сторінки і нумерують арабськими цифрами без крапки вкінці без абзацного відступу. Назва кожного розділу друкується великими літерами, наприклад, ВСТУП, ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ, СКЛАДАННЯ МЕНЮ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ, ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКТУ, ЩО ПЛАНУЄТЬСЯ РОЗРОБИТИ В РОБОТІ (словосполучення «продукту, що планується розробити в роботі» замінюється на назву заданої в завданні страви або продукту, наприклад, ОВОЧЕВОГО РАГУ, ОВОЧЕВО-ФРУКТОВОГО ЖЕЛЕ, МОРОЗИВА і т.д.). Розділ 4 НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА буде поділятися на підрозділи. Назва самого розділу пишеться великими літерами та з нового аркушу як було зазначено вище. Підрозділи цього розділу нумеруються в середині розділу, їх назви не переносяться на нові сторінки. Написання відбувається з великої літери але нормальним написанням. Наприклад, 4.1 Підготовка нормативно-технологічної документації для виробництва заданої страви або продукту (при цьому словосполучення «заданої страви або продукту» слід замінити на назву страви або продукту, наприклад, глінтвейну, солодкого соусу, кексу тощо)

Перенос слів у заголовках не допускається. Якщо заголовок складається з двох речень, їх розділяють крапкою. Відстань між заголовком і текстом – 15 мм.

Нумерація сторінок записки має бути наскрізною.

Текст документу має бути чітким і однозначним. При викладенні обов'язкових вимог у тексті необхідно використовувати слова: повинен, слід, необхідно, не допускається, у зв'язку з цим, відповідно, слід зазначити, з метою, таким чином, було встановлено (доведено), згідно з отриманими даними, в ході досліджень встановлено (доведено).

У тексті не можна використовувати:

- Звороти розмовної мови;
- Різні терміни для одного поняття;
- Іноземні слова за наявності рівнозначних в українській мові;
- Скорочувати слова (крім скорочень, обумовлених державними стандартами);
- скорочувати позначення одиниць вимірювання фізичних величин якщо вони вживаються без цифри (за винятком одиниць вимірювання в шапках і бокових графах таблиць, в буквених поясненнях до формул);

- Використовувати знак (-) перед значенням величин у тексті (слід писати слово «мінус»);

- Наводити без цифр математичні знаки;

- Застосовувати індекси стандартів без реєстраційного номера.

Якщо у записці використовують умовні позначення параметрів, їх слід пояснювати у тексті або в переліку позначень.

Дроби в тексті пишуть у вигляді десяткових дробів. Якщо це не можливо, допускається записування в один рядок через похилу лінію (наприклад, $5/32$).

При написанні формул використовують умовні позначення параметрів, встановлені державними стандартами. Пояснення умовних позначень параметрів, що входять у формулу, наводять безпосередньо під формулою, якщо раніше пояснення не зроблені у тексті. Пояснення кожного символу дають у послідовності, в якій вони наведені у формулі. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки після нього.

Формули нумерують арабськими цифрами, які записують праворуч на рівні формули у круглих дужках. Посилання на формулу в тексті дають із наведенням її номера в дужках, наприклад,у формулі (3.2). нумерацію формул проводять у межах кожного розділу. Номер формули складається з номеру розділу і саме її порядкового номеру, розділених крапкою.

Всі літературні дані, наведені в роботі, повинні бути обґрунтовані та мати посилання на літературні джерела. Посилання наводять в квадратних дужках, наприклад, [4]. Не допускається переписування тексту із літературного джерела. Матеріал потрібно опрацювати, зробити висновки про те, що подано в джерелі, як це стосується представленої роботи, про що свідчать наведені в джерелі дані і записати саме такий висновок із посиланням на літературне джерело.

Приклад написання власної фрази: Вченими НУХТ встановлено, що для покращення біохімічного складу і органолептичних властивостей мармеладу геродієтичного призначення доцільно використовувати суміш із пюре коренеплодів столового буряка та пюре плодів вишні у співвідношенні 40% та 60% відповідно [11]. Поряд із цим іншими вченими з метою покращення органолептичних властивостей мармеладу та його збагачення широким спектром мінеральних речовин запропоновано використовувати абрикосове і виноградне пюре у співвідношенні 1 : 2 [12].

При оформленні науково-дослідної частини отримані в ході досліджень дані оформлюють у вигляді таблиць та рисунків. При цьому назву таблиці поміщають над нею. Таблиці нумерують арабськими цифрами в межах кожного розділу. На всі таблиці мають бути посилання у тексті з написанням слова «табл.» та її номера. Наприклад, дані визначення фізико-хімічних показників напою наведено в табл. 4.3. Якщо таблиця переноситься на наступний аркуш, роблять розрив таблиці і над другою її частиною з вирівнюванням по правому краю пишуть «Продовження таблиці» і її номер.

При оформленні отриманих даних у вигляді рисунків їх назву поміщають під рисунком. Рисунки нумерують арабськими цифрами в межах кожного розділу. На

всі рисунки мають бути посилання в тексті із написанням слова «рис.» та його номеру.

Приклад оформлення таблиці:

Дані літературного пошуку наведено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Хімічний склад водоростей

Речовина	Вміст, % на суху речовину		
	Ламінарія	Фукус	Ундарія периста
Білки	8–15	3–11	11–24
Ліпіди	1–2	4–11	2–3
Вугдеводи	34–55	12–18	37–53
у т.ч. фукоідан	2–4	9–11	5–16
Мінеральні речовини	24–56	32–37	22–30
у т.ч. йод, мг	232–272	103–133	242–303

Приклад оформлення рисунку:

Враховуючи значно нижчу вологість порошку ламінарії відносно овочевої сировини та значну його вологоутримувальну здатність, вирішено було дослідити вплив водоростевої сировини на в'язкість мармеладної маси (рис. 3.2).

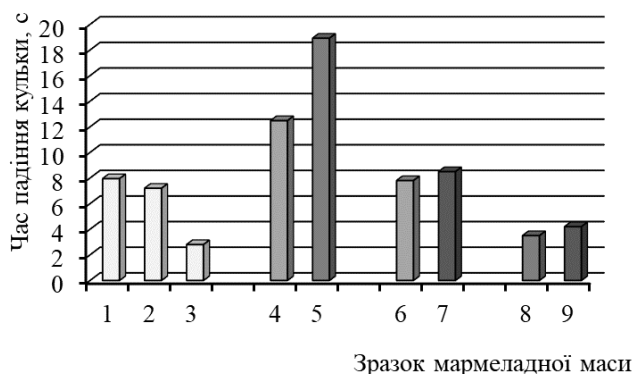


Рис. 3.2. Вплив порошку ламінарії на в'язкість мармеладної маси: контроль (без добавок) із: 1 – пюре гарбуза; 2 – пюре буряка; 3 – соку буряка; за додавання добавки: 4 – 2% до пюре гарбуза; 5 – 5% до пюре гарбуза; 6 – 2% до пюре буряка; 7 – 5% до пюре буряка; 8 – 2% до соку буряка; 9 – 5% до соку буряка

Обмежувальні слова «не більше», «не менше» тощо розміщують в одному рядку або графі з назвою відповідного показника після позначення одиниці фізичної величини, якщо вони відносяться до усього рядка чи графі. Перед обмежувальними словами ставлять кому.

Список літератури слід оформлювати згідно до ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». Список літератури можна складати за алфавітом, а можна за черговістю використання у тексті.

У кінці записки необхідно залишити один чистий аркуш для висновків викладача.

3 ЗМІСТ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

Вступ

У даному розділі описується необхідність проектування об'єкту індустрії гостинності та актуальність наукових досліджень, що представлені в роботі. Необхідно сформулювати потреби споживачів в обраному напрямку, мету роботи та завдання для реалізації мети. Обсяг розділу 3...5 сторінок.

1 Характеристика закладу гостинності

В даному розділі має бути складено план підприємства, що проектується; сплановано збут запланованого асортименту; визначені постачальники сировини. Необхідно обрати точне місце розташування закладу гостинності; визначити чисельність потенційних споживачів врахувавши внутрішньоміську міграцію населення.

Під час планування потреби в загальнодоступних підприємствах району (мікрорайону) необхідно враховувати внутрішньоміську міграцію населення. Із цією метою застосовують коефіцієнт внутрішньоміської міграції населення (K), що розраховується за формулою 1.1:

$$K = \frac{N - (N_1 - N_2) \cdot K_c}{N}, \quad (1.1)$$

де N – кількість населення, яке проживає в певному районі; N₁ – кількість населення, яке від'їжджає з цього району до 9...10 години ранку; N₂ – кількість людей, які приїжджають у цей район удень; K_c – поправковий коефіцієнт попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства мігруючого населення порівняно з попитом населення, яке постійно проживає в мікрорайоні (~ 1,6).

Перед цим розраховується загальна кількість місць у загальнодоступних закладах харчування міста на основі нормативну місць на 1000 мешканців (табл. 1.1):

Таблиця 1.1

Нормативи розрахунку кількості загальнодоступних закладів харчування

Чисельність населення, тис. осіб	Кількість ПРГ			
	для міст без адміністративних функцій	для райцентрів	для обласних центрів	у середньому
На розрахунковий строк (20-25 років)				
До 50	31	33	-	32
50-100	33	34	38	36
100-250	36	38	40	40
250-500	40	42	46	46
500-1000	-	-	52	52
На першу чергу (5-7 років)				
До 50	19	20	-	-
50-100	20	21	22	-
100-250	24	26	28	31
250-500	27	29	31	34
500-1000	-	-	40	40

Далі розраховують потреби в місцях мережі загальнодоступних закладах харчування з урахуванням K за формулою (1.2):

$$p = \frac{N \cdot K \cdot n}{1000} \quad (1.2)$$

де p – необхідна кількість місць для обслуговування населення; N – кількість населення мікрорайону; n – норматив місць на 1000 мешканців.

На наступному етапі потрібно розрахувати необхідну кількість обслуговуючого персоналу для обслуговування розрахованої кількості відвідувачів закладу харчування. Розрахунок проводять за формулою 1.3:

$$N_o = \frac{N}{X} \quad (1.3)$$

де N – кількість гостей (кількість місць, на яку розрахований заклад харчування), осіб; X – норма гостей на одного офіціанта (9...12)

Враховуючи отримані дані щодо внутрішньоміської міграції населення, потреби в місцях у загальнодоступних закладах харчування та кількості обслуговуючого персоналу сформувати таблицю стосовно розрахованих даних (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Дані щодо кількості відвідувачів та працівників проєктованого ЗРГ

Назва показника	Значення
Коефіцієнт внутрішньоміської міграції	
Необхідна кількість місць для обслуговування населення	
Необхідна кількість обслуговуючого персоналу на розраховану кількість місць	
Запропонована кількість ЗРГ що проєктується	
Денна чисельність відвідувачів ЗРГ	

На основі сформованих даних здійснити розрахунок денної чисельності відвідувачів ЗРГ за формулою (1.4):

$$N = P \times \eta \quad (1.4)$$

де P – кількість місць у залі, осіб; η – оборотність місць за день, разів.

Також в цьому розділі наводяться потенційні конкуренти запланованого закладу гостинності. Обсяг розділу – 5...10 сторінок.

2 Характеристика продукту, що планується розробити в роботі

В даному розділі слід охарактеризувати страву або продукт, що планується розробляти в роботі. Довести його значимість, чому він буде цікавим споживачам. Провести літературний огляд щодо новітніх методів збагачення або виробництва запропонованої страви або продукту. Навести досягнення вчених у цьому напрямку та сформулювати нішу, що будуть займати наведені в роботі дослідження.

Загальний обсяг розділу – 10...15 сторінок.

3 Складання меню закладу гостинності

В цьому розділі необхідно скласти приблизний асортимент страв та напоїв відповідно до класу закладу гостинності заданого в завданні, навести преїскурант спиртних напоїв, що будуть реалізовуватися у проєктованому ЗРГ. Змодельовати вигляд розробленого меню та преїскуранту із внесенням всіх страв, напоїв та продуктів, що будуть реалізовуватися в проєктованому ЗРГ відповідно до його класу. Крім того, в меню має бути обов'язково включена страва або продукт, що досліджуються в роботі.

Обсяг розділу – 5...10 сторінок.

4 НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА

4.1 Підготовка нормативно-технічної документації для виробництва заданої страви або продукту

В даному підрозділі роботи необхідно розробити технологічну інструкцію (ТІ) з виробництва заданої страви або продукту. Обов'язковим є складання технологічної карти. Правильно складена технологічна карта скоротить час на заготівлі напівфабрикатів та допоможе контролювати видачу страви: щоб смак та презентація була однаковою незалежно від того, хто приготував страву.

Суворих вимог щодо візуального оформлення технологічної карти немає. Але сировина повинна відповідати вимогам діючої нормативно-технічної документації.

Вона може бути складена у вигляді тексту чи таблиці, доповнена зображеннями. Приблизний зразок, який підходить для електронного та паперового варіанта:

Технологічна карта приготування страви	
Норма продуктів:	
1.	
2.	
3.	
...	
n	
Послідовність приготування:	
1.	
2.	
3.	
...	
n	
Оформлення готової страви (продукту):	
1.	
2.	
3.	
...	
n	
Подача готової страви (продукту):	
Тут описується температура подачі, посуд, оформлення, час подачі. Можуть бути зображення готової страви (продукту) на момент подачі	

Приклад технологічної карти кави Капучіно:

Назва напою та спосіб приготування	Склад на об'єми стаканчиків:		
	250 мл	350 мл	450 мл
КАПУЧИНО: 1. Готуємо еспресо у стакан. 2. У пітчер наливаємо молоко та сироп (на вимогу). 3. Спінуємо молоко 4. Круговими і постукуючими рухами пітчера об поверхню столу необхідно "посадити" піну і досягти гладкої, глянцевої поверхні молока. 5. Спінене молоко різко вливаємо у стакан з еспресо.	- еспресо 30 мл (9г) - молоко 130 мл - сироп ваніль 18 мл - збиті вершки 20 г - маршмеллоу 15 шт	- еспресо 45 мл (9г) - молоко 195 мл - сироп ваніль 27 мл - збиті вершки 30 г - маршмеллоу 20 шт	- еспресо 60 мл (16г) - молоко 260 мл - сироп ваніль 36 мл - збиті вершки 30 г - маршмеллоу 20 шт

Приклад техніко-технологічної карти:

Технологічна картка № 1 (ПРИКЛАД) БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ З ПАМПУШКАМИ Рецептура №189 (Сборник рецептур 1982 р.)

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
Буряк	75	60
Капуста свіжа	50	40
Картопля	107	80
Морква	25	20
Петрушка (корінь)	11	8
Цибуля ріпчаста	18	15
Часник	2	1,5
Томат-пюре	15	15
Борошно пшеничне	3	3
Шпик	5,2	5
Олія рослина	12,2	12,2
Цукор	5	5
Оцет 9%-й	1,65	1,65
Перець солодкий	14	10
Бульйон	350	350
Лавровий лист	0,02	0,02
Перець чорний горошком	0,05	0,05
Сіль	4	4
Петрушка	3	3
Вихід:	-	500



Технологія приготування

Овочі обробляють і нарізають. Буряк, моркву, корінь петрушки, ріпчасту цибулю, капусту, перець солодкий – соломкою, картоплю – брусочками. Буряк тушкують до напівготовності, додавши оцет, жир, цукор, томатне пюре, трохи бульйону. Пасерують на жирі ріпчасту цибулю, моркву, корінь петрушки. Борошно пасерують і розводять бульйон.

Бульйон проціджують, доводять до кипіння і кладуть картоплю. Доводять до кипіння, кладуть капусту, варять 10-15 хвилин. Додають тушковані буряки, пасеровані овочі і доводять до кипіння. Потім кладуть солодкий перець, пасероване

борошно, сіль, цукор, спеції, варять 5-10 хвилин. Сало шпик розтирають з часником і кладуть у борщ, знімають з вогню, борщ настоюють 20 хвилин і відпускають.

Правила подавання

В підігріту тарілку для перших страв кладуть шматочок яловичини, насипають борщ, збоку кладуть сметану, посипають дрібно нарізаною зеленню

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - овочі зберегли форму нарізки, на поверхні сметана, дрібно нарізана зелень

Смак і запах – кисло-солодкий, характерний для пасерованих овочів, аромат солодкого перцю, часнику, спецій.

Колір - малиново - червоний, на поверхні краплі жиру.

Консистенція - капуста злегка хрумка, картопля, овочі м'які, не розварені.

Технологічна картка ПАМПУШКИ З ЧАСНИКОМ

Рецептура №190

(Збірник технологічних карт на страви і кулінарні вироби 2007 р.)

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Брутто	Нетто
<i>Для тіста:</i>		
Борошно пшеничне	80	80
Вода	35	35
Дріжджі пресовані	2,5	2,5
Цукор	5	5
Олія	2	2
Яйце для змащування	80	80
Маса н/ф	-	120
Маса готового продукту	-	100
<i>Для соусу:</i>		
Часник	3	2
Олія	5	5
Сіль	1	1
Вода	2	5
Маса соусу	-	30
Вихід	-	100/30



Технологія приготування

Дріжджі розчиняють в теплій воді, проціджують. Борошно просіюють. Яйця обробляють, випускають в посуд, з'єднують з цукром і сіллю, з борошном, перемішують доки тісто не набуде однорідної консистенції. Тісто

ставляють для бродіння в тепле місце. Коли тісто підніметься в об'ємі у 1,5 рази, його обминають протягом 1-2 хвилин. З дріжджового тіста формують кульки масою 30 г, викладають на змащений олією лист і залишають для розстоювання. Потім вироби змащують яйцем і випікають 7-8 хвилин. При подаванні пампушки поливають часниковим соусом. Для його приготування часник розтирають з сіллю, з'єднують з рафінованою олією і холодною кип'яченою водою.

Правила подавання

Подають по 100 г на порцію на піріжковій тарілці, поливають соусом. Температура подавання 60 °С .

Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд - вироби круглої форми, поверхня гладка, глянцева (змащена яйцем)

Колір - поверхня світло – коричнева.

Смак і запах - свіжовипеченого дріжджового тіста; аромат часнику.

Консистенція - м'яка, пухка, з рівномірною кірочкою.

В цьому розділі також має бути детально описаний технологічний процес приготування страви (продукту), що задана в роботі. Потрібно скласти і навести принципово-технологічну схему виробництва страви (продукту) заданого в роботі. Приклад оформлення принципово-технологічної схеми «Борщ український» наведено на рис. 4.1.

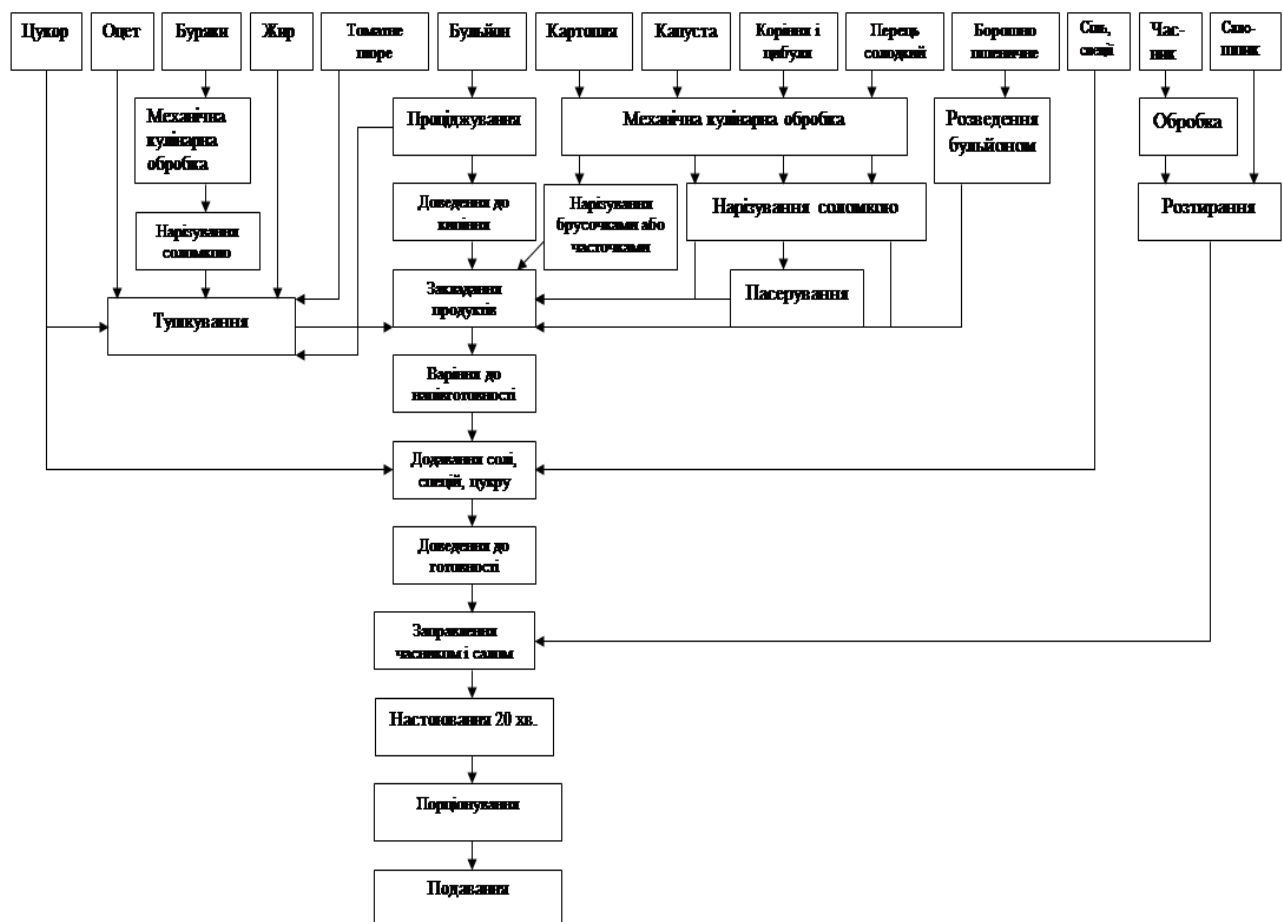


Рис. 4.1. Принципово-технологічна схема виробництва Борщу українського

Орієнтовний обсяг розділу – 8...15 сторінок.

4.2 Визначення основних показників якості страви або продукту (науково-дослідна частина)

Для написання цього розділу необхідно провести серію виготовлення страви або продукту, що задана в роботі. Потрібно здійснити виготовлення контрольного зразку страви або продукту (страва або продукт, виготовлені загальновідомою методикою та із традиційних для цієї страви продуктів). Також мають бути виготовлені дослідні зразки (страва або продукт виготовляються за новітньою, невідомою до цього технологією; в технологічному процесі виробництва змінюють якусь стадію, що вважається недосконалою; в рецепт страви або продукту вноситься нетрадиційна сировина для збагачення готової страви корисними компонентами тощо). Проводиться серія виготовлення дослідних зразків. Потім проводиться порівняння контрольного і дослідних зразків за органолептичними, фізико-хімічними, структурно-механічними показниками якості. Крім того, в процесі виробництва дослідних зразків страви фіксується вплив наукової складової на формування якості страви або продукту, фіксуються зміни в структурі напівфабрикатів та в проходженні технологічного процесу. Всі отримані дані оформлюються таблицями, схемами, рисунками. Всі результати порівнюються з аналогічними у контрольному зразку та пояснюється причина тих чи інших змін. Всі процеси, напівфабрикати та отримані страви (продукти) слід фіксувати на фото та додавати до роботи або до презентації при її захисті. За отриманими результатами необхідно зробити висновок в кінці цього підрозділу.

4.3 Технологічні розрахунки

В цьому підрозділі слід провести технологічні розрахунки розробленої страви або продукту. Обрати найбільш якісний зразок із дослідних та використовувати його рецепт для розрахунків. Перед розрахунками оформити таблицю із рецептом страви або продукту, що буде розраховуватися. За можливості придумати оригінальну назву розробленій страві (продукту).

Таблиця 4.1

Визначення виходу напівфабрикатів та відходів під час механічної кулінарної обробки вихідної сировини

Вид сировини	Маса брутто, г	Вихід напів- фабрика- ту, г	Відходи			
			фактичні		Норматив- ні, %	Відхилен- ня, (+, -)
			г	%		

Визначити виробничі витрати під час виготовлення страви (виробу) за формулами 4.1 та 4.2:

$$X_{\text{вв}} = M_{\text{н}} - M_{\text{н/ф}}, \text{ г} \quad (4.1)$$

$$X_{\text{вв}} = \frac{M_{\text{н}} - M_{\text{н/ф}}}{M_{\text{н}}} \times 100, \% \quad (4.2)$$

де $X_{\text{вв}}$ – виробничі витрати, відповідно, у г або %; $M_{\text{н}}$ – сумарна маса сировини (нетто), що входить до складу напівфабрикату, г; $M_{\text{н/ф}}$ – маса напівфабрикату, підготовленого до теплової обробки, г.

Здійснити теплову обробку напівфабрикатів (приготування страви). Визначити тривалість теплової обробки і відсоток втрат. Дані занести до таблиці 4.2.

Таблиця 4.2

Визначення тривалості і відсотку втрат під час теплової обробки напівфабрикатів (приготування страви або виробу)

Найменування напівфабрикатів	Тривалість теплової обробки, хв	Маса напівфабрикатів, г		Витрати під час теплової обробки, %		Відхилення, (+, -)
		До теплової обробки	Після теплової обробки	Фактичні	За технологічною документацією	

Витрати під час теплової обробки напівфабрикатів розраховуються у відсотках до маси напівфабрикату за формулами 4.3 та 4.4:

$$X_{\text{вт}} = M_{\text{н/ф}} - M_{\text{гв}}, \text{ г} \quad (4.3)$$

$$X_{\text{вт}} = \frac{M_{\text{н/ф}} - M_{\text{гв}}}{M_{\text{н/ф}}} \times 100 \quad (4.4)$$

де $X_{\text{вт}}$ – витрати під час теплової обробки з урахуванням витрат на остигання страви (виробу), у г або %; $M_{\text{н/ф}}$ – маса напівфабрикату, підготовленого до теплової обробки, г; $M_{\text{гв}}$ – маса готової страви (виробу) після теплової обробки, г.

Витрати на остигання страви (виробу) необхідно розраховувати за формулами 4.5 і 4.6:

$$X_{\text{ост}} = M_{\text{гв}} - M_{\text{гв.ост}}, \text{ г} \quad (4.5)$$

$$X_{\text{ост}} = \frac{M_{\text{гв}} - M_{\text{гв.ост}}}{M_{\text{гв}}} \times 100, \% \quad (4.6)$$

де $X_{\text{ост}}$ – витрати на остигання страви (виробу), відповідно у г або %; $M_{\text{гв.ост}}$ – маса остиглої страви (виробу), г.

Загальний обсяг підрозділу – 5...12 сторінок.

4.4 Розробка способу подачі дослідної страви або продукту

В цьому розділі необхідно розробити власний спосіб подачі страви (продукту). При цьому використовувати посуд, серветки, прибори, декоративні матеріали і сировину тощо. Обов'язковим є фотофіксація подачі.

Орієнтовний обсяг розділу – 2...5 сторінок.

ВИСНОВКИ

В даному розділі слід дати аналіз отриманих результатів. Висловити міркування щодо шляхів вдосконалення даної страви (продукту), технологічного процесу її виготовлення та подачі. Потрібно сформулювати сильні сторони розробленої страви (продукту) та недоліки, з якими стикнулися в ході досліджень. Потрібно запропонувати можливі шляхи вирішення недоліків та сформулювати розвиток подальших досліджень.

Висновок може містити узагальнений аналіз проведеної роботи, значимості розробки, узагальнення наукових досягнень інших вчених стосовно такого напрямку

Загальний обсяг – 1...3 сторінки.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

У кінці пояснювальної записки наводять перелік посилань, використаних під час виконання курсової роботи.

Літературу наводять в тому порядку, в якому вона використовувалась у записці, або згідно алфавіту. Літературні джерела наводяться мовою, на якій вони написані.

Приклад написання списку літератури ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів: навч. посібник. Чернігів: НУЧК імені Т. Г. Шевченка, 2021. 217 с

2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид.: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.

3. Бритвенко А. С., Бригіна С. І. Тенденції ресторанного бізнесу України в умовах війни URL: https://tourlib.net/statti_ukr/brytvenko.htm

4. ДСТУ 3888:2015. Пиво. Загальні технічні умови. З поправкою. Київ: УКРПІВО, 2018. 23 с.

5. ДСТУ 3718:2007. Солодкі страви желе, муси, пудинги, концентрати молочні. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 14 с.

6. ДСТУ 4585:2021. Вироби хлібобулочні здобні. Загальні технічні умови. Київ: Технічний комітет стандартизації «Хлібобулочні та макаронні вироби» ТК 153, 2021. 25 с.

7. ДСТУ 3862:99. Громадське харчування. Терміни та визначення. Національний стандарт України, 1999. 23 с.

4 ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

До захисту допускаються курсові роботи, виконані в повному обсязі згідно із виданим завданням.

Студент має особисто підписати завдання (про його отримання), пояснювальну записку та титульний аркуш. Робота має бути перевірена керівником, підписана та допущена до захисту.

Захист складається із короткого повідомлення студентом про зміст його роботи, її актуальності, обґрунтування отриманих результатів. Доповідь оформлюється у вигляді презентації. Після доповіді студента опитують члени комісії. Доповідь доцільно будувати в тій же послідовності, що і розділи роботи.

Керівник також формулює думку про роботу студента, в якій слід відбити:

- відношення студента до роботи;
- уміння ставити або правильно розуміти поставлене завдання;
- уміння працювати самостійно;
- можливі (чи рекомендовані) області діяльності студента.

Оцінка курсової роботи враховує якість виконаної роботи, вчасність її виконання, самостійність роботи студента, якості доповіді та відповідей на запитання.

Голова комісії (керівник) на основі представлених матеріалів затверджує роботу, роблячи про це відповідний запис на титульному листку записки.

ДОДАТОК А
Перша сторінка записки

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
ІМЕНІ Т. Г. ШЕВЧЕНКА**

Природничо-математичний факультет
Кафедра хімії, технологій та фармації

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни: Готельно-ресторанна справа, розділ: Ресторанна справа
на тему: **ТЕМА РОБОТИ**

Студента (ки) __ курсу, групи __
напряму підготовки _____
спеціальності 241 – Готельно-ресторанна
справа

(прізвище та ініціали)

Керівник

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії

(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

Чернігів рік

ДОДАТОК Б
Завдання на курсову роботу

Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка

(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет	<u>природничо-математичний</u>
Кафедра	<u>хімії, технологій та фармації</u>
Освітній рівень	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>

(шифр і назва)

З А В Д А Н Н Я

НА КУРСОВУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Іваненко Катерині Олександрівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Технологія сокових напоїв збагачених йодом у меню кафе сімейного типу»

керівник роботи Лапицька Надія Василівна, канд техн. наук, доцент

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

2. Строк подання студентом роботи _____ «...» _____ р.

3. Вихідні дані до роботи Об'єкт дослідження – технологія напоїв; предмет дослідження – основна та збагачувальна сировина; показники якості напоїв; меню кафе сімейного типу; нормативно-технологічна документація

4. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань, які потрібно висвітлити)
ВСТУП. 1. ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ СІМЕЙНОГО ТИПУ. 2 ХАРАКТЕРИСТИКА СОКОВИХ НАПОЇВ. 3 СКЛАДАННЯ МЕНЮ КЕФЕ СІМЕЙНОГО ТИПУ. 4. НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА: 4.1 Підготовка нормативно-технічної документації для виробництва сокових напоїв збагачених йодом; 4.2 Визначення основних показників якості сокових напоїв, збагачених йодом; 4.3 Технологічні розрахунки. ВИСНОВКИ

5. Дата видачі завдання _____ р.

Студент

_____ Іваненко К. О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ Лапицька Н.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)