

**Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Технології виробництва харчової продукції

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки
здобувачів освіти
ступеня

Фаховий молодший бакалавр

фаховий молодший бакалавр/молодший бакалавр/бакалавр

галузі знань

18 Виробництво та технології

шифр і назва галузі знань

спеціальності

181 Харчові технології

код і найменування спеціальності

освітньо-професійна
програма

Виробництво харчової продукції

назва освітньо-професійної програми

Харків, 2024 рік

Розробник: Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач вищої категорії циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Гарант освітньо-професійної програми Шубіна Лідія Юріївна, викладач вищої категорії циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук, доцент

Програму обговорено та схвалено на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи протокол від 29.08.2024 р. № 1.

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Загальні положення	5
2. Структура курсової роботи	7
3. Порядок виконання курсової роботи	11
4. Оцінювання якості виконання курсової роботи	13
5. Рекомендовані тематичні напрямки курсових робіт	16
Рекомендована література (основна, допоміжна)	19

ВСТУП

Метою виконання курсової роботи «Технології виробництва харчової продукції» є поглиблення, узагальнення, систематизація та закріплення отриманих знань на заняттях з дисципліни; розвинення творчих здібностей, самостійності, організованості, вміння використовувати навчальну літературу, довідкову та нормативну документацію.

Курсова робота – це вид практичної роботи, що передбачає самостійне дослідження здобувачем актуальних проблем і теоретичне їх викладення з метою закріплення, поглиблення та узагальнення знань, одержаних здобувачами вищої освіти за час навчання та їх застосування до комплексного вирішення конкретного фахового завдання. Курсова робота виконується на основі матеріалу, зібраного на діючих підприємствах галузі і містить елементи наукових досліджень. Під час виконання курсової роботи виконавець аналізує сучасні технологічні операції та процеси, технології виробництва харчової продукції згідно завдання. Пророблений матеріал систематизується. При виконанні курсової роботи особливу увагу варто звернути на основну монографічну літературу, журнали професійної спрямованості.

При вивченні літератури варто виявити дискусійні питання по досліджуваній темі. При знаходженні таких питань доцільно навести висловлення ряду авторів, що стоять на різних позиціях, дати критичну оцінку їх точок зору і висловити власне судження по даному питанню. Виклад поглядів по досліджуваній темі інших дослідників і формування власної позиції підвищують цінність роботи, сприяють більш глибокому засвоєнню обраної теми.

Курсова робота є важливою частиною самостійної роботи здобувачів, що виконується в процесі навчання і має за мету навчити студентів самостійно застосовувати отримані знання для вирішення конкретних практичних завдань в області виробництва кулінарної продукції.

Дані методичні рекомендації створені на основі Положення про курсову роботу (проєкт) у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету».

РОЗДІЛ 1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Курсову роботу з дисципліни «Технології виробництва харчової продукції» виконують здобувачі денної форми навчання відповідно до навчальних планів зі спеціальності 181 Харчові технології. Керівництво курсовою роботою здійснюють викладачі циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи.

Курсова робота – це робота, яка містить результати теоретичних узагальнень, аналітичних досліджень та виконується з фундаментальних або фахових навчальних дисциплін.

Здобувач самостійно вибирає тему курсової роботи та узгоджує її з науковим керівником.

Основні етапи виконання курсової роботи складаються з:

- вибір теми курсової роботи і узгодження її з науковим керівником;
- вивчення методичних рекомендацій з виконання курсової роботи;
- вивчення необхідної літератури і складання плану роботи;
- формування первинного тексту курсової роботи;
- консультування у керівника;
- формування остаточного тексту курсової роботи;
- оформлення роботи згідно з вимогами;
- індивідуальна перевірка роботи на плагіат;
- подання на рецензування керівникові;
- допущення до захисту роботи на основі перевірки плагіату на рівні Коледжу в програмі Unichек;
- захист курсової роботи.

Курсові роботи, які не відповідають вищезазначеним вимогам, затвердженому плану, мають самостійні зміни у виборі об'єкта дослідження, до захисту не допускаються і повертаються здобувачу на доопрацювання.

Виконуючи курсову роботу, здобувач повинен отримувати консультації у викладача-керівника за графіком, призначеним цикловою комісією.

Здобувачі, які порушили терміни подання курсової роботи до екзаменаційної сесії не допускаються.

На початку виконання курсової роботи здобувачі ознайомлюються із орієнтовною тематикою курсових робіт, яка щорічно оновлюється та затверджується на засіданні циклової комісії, обирають тему, виходячи з особливостей об'єкта дослідження.

Керівник допомагає здобувачеві уточнити мету і завдання курсової роботи, визначити методiku її виконання. Проте автором роботи є здобувач, він відповідає за правильність прийнятих організаційно-технологічних і технічних рішень. Обов'язковими є складання попереднього плану курсової роботи та узгодження його з керівником. Проведення консультацій з курсової роботи відбувається в терміни, передбачені навчальним планом.

Перш за все, обрана тема повинна бути актуальною, відповідати науковим інтересам циклової комісії, специфіці об'єкту дослідження, а також може бути напрямом майбутніх науково-дослідних робіт. Написання курсової роботи дозволяє здобувачу розширити науковий простір знань, потребує вивчення та використання великої кількості періодичної та навчальної літератури.

Вивчення літературного матеріалу є важливим моментом у написанні курсової роботи. Після вибору теми складається план роботи, але для цього необхідно підібрати літературу. Вивчення літератури – основний спосіб знайомства із сутністю проблеми, яка розглядається у курсовій роботі.

Підбір літератури згідно з обраною темою курсової роботи та її змістом необхідно починати із джерел, надрукованих у поточному та найближчих до нього роках, поступово переходячи до публікацій у попередні роки, що спрощує і скорочує час опрацювання літератури. Для опрацювання потрібно підбирати не тільки підручники і навчальні посібники, а й монографії, брошури, різні види нормативно-технічної документації, статті у періодичних виданнях, світову і закордонну літературу, інтернет - ресурси.

Вивчення літератури дає змогу глибше ознайомитися з теоретичними основами з обраної теми, чіткіше визначити питання, які необхідно дослідити у закладі ресторанного чи готельного господарства. Під час роботи з літературою потрібно вести робочі записи у вигляді тез, конспектів, нотаток. Обов'язково записуються повна назва джерела, його автори, сторінки, на яких міститься інформація, місто і назва видавництва, рік видання. Робота з літературними джерелами закінчується складанням списку використаних джерел згідно з темою.

Тобто, найбільш важливими загальними вимогами щодо виконання КП є такі:

- тема курсової роботи розкривається на основі вивчення всіх необхідних нормативних і широкого кола літературних джерел з даної проблематики;
- теоретичні висновки у курсовій роботі висвітлюються у взаємозв'язку з технологічною практикою;
- текст викладається згідно з планом і виконується самостійно;
- забороняються дослівні запозичення з літературних джерел, окрім використання коротких цитат з обов'язковими посиланнями на джерело;
- науково-навчальна література має бути профільною, рекомендується використовувати більш сучасну; за винятком, з давніх джерел дозволяється використовувати в основному класичні підручники (посібники) або справді необхідні для обґрунтування чи підтвердження якогось висновку;
- оформлення курсової роботи повністю відповідає встановленим вимогам.

РОЗДІЛ 2 СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ

Після вивчення літературних джерел розробляється план курсової роботи, який відображає зміст роботи у вигляді ключових питань. План узгоджується з керівником.

Кількість питань та їх порядок визначаються залежно від теми курсової роботи. Але в будь-якому випадку курсова робота повинна мати таку структуру:

- титульний аркуш;
- завдання;
- зміст;
- вступ;
- основна частина;
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки.

У вступі має бути зазначена маркетингова інформація щодо розповсюдження страв даної групи у закладах ресторанного господарства та харчової промисловості. Попит споживачів на конкурентну продукцію та умови, що сприяють підвищеному або, навпаки, зниженому попиту. Рекомендації щодо необхідності впровадження нових технологій, розробки фірмових страв, соусів, гарнірів та нових елементів щодо дизайну оформлення при подаванні страви, підбір нових видів посуду, подавання, застосування нових видів обладнання, посуду при приготуванні.

Розділ 1. Загальна характеристика страв, виробів, що є темою курсової роботи

1.1. Історична довідка щодо появи страви, її назви, розвитку, вдосконалення в ході історичного розвитку

На цьому етапі приводиться значення групи страв, надається історична довідка щодо появи страви, її назви, розвитку, вдосконалення.

1.2. Особливості приготування даної групи страв в класичній кухні. Асортимент, технологія приготування, особливості подавання.

1.2.1. При аналізі асортименту вивчаються рецептури та технології зазначеної групи виробів, обирається базисна рецептура (чи 2-3 рецептури) на основі якої визначаються загальні ознаки формування асортименту, а саме:

- співвідношення інгредієнтів (основних і допоміжних);
- використання нових продуктів;
- зміна способів кулінарної обробки;

1.2.2. При аналізі рецептурного складу доцільно визначити основні та допоміжні компоненти за масою та функціональним призначенням, що надає можливість визначити доцільність вдосконалення технології.

Аналіз рецептурного складу окрім текстового опису запропоновано надати у вигляді таблиці 1.2.2.1.

Таблиця 1.2.2.1.

Аналіз рецептурного складу продукту-аналогу

Назва продукту	Кількість сировини на 1 порцію, г		Вміст, %	
	брутто	нетто	по брутто	по нетто
1	2	3	4	5
Разом:	+	+	100	100

Після систематизації даних в таблиці необхідно побудувати діаграми щодо рецептурного складу кожної страви, і зробити висновки про отримані розрахунки.

1.3 Аналіз асортименту даної групи страв (виробів) в етнічних кухнях країн близького та дальнього зарубіжжя слід представити шляхом систематизації у вигляді таблиці 1.3.1. (Форма таблиці погоджується з керівником курсової роботи).

1.4. Аналіз асортименту даної групи страв (виробів) сучасного ресторану слід представити у вигляді таблиці 1.4.1. (Форма таблиці погоджується з керівником курсової роботи).

Розділ 2. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ФІРМОВОЇ СТРАВИ (ВИРОБУ)

2.1. Теоретичне обґрунтування необхідності та перспективності розробки фірмової страви. Теоретичні дослідження.

У розділі обґрунтовується доцільність використання нетрадиційних продуктів, харчових домішок, біологічно-активних домішок тощо при розробці нової технології або вдосконаленні продукції закладів ресторанного господарства.

2.2. Апробація технології в реальних умовах (описання фірмової страви)

Технологічні дослідження передбачають напрацювання та апробацію рецептури та технології в лабораторних умовах або в закладах ресторанного господарства.

Слід визначити наступні показники:

- поєднання продуктів, їх сумісність;
- норми закладки сировини масою брутто і нетто;
- масу напівфабрикату;
- кількість рідини у випадках, передбачених рецептурою;
- вихід готового продукту, втрати при механічній кулінарній та тепловій кулінарній обробці.
- температурний режим та його тривалість;
- елементи оформлення та подавання.

Крім того, здійснити вибір посуду, інвентарю, інструментів, конкретизувати параметри технологічних операцій (t° , ступінь подрібнення, гідромодуль, тощо).

Визначити показники якості.

2.3. Розробка моделі рецептурного складу, опис технології

Залежно від проведених досліджень розробляється проект рецептури та технології. Запропоновано визначити дані, що наведені нижче.

Проект рецептури:

- Назва сировини, що використовується в технологічній послідовності, починаючи з першої.
 - Норми закладки сировини масою бруutto та нетто.
 - Маса напівфабрикатів (за необхідністю).
 - Вихід напівфабрикатів та готового виробу.
- Проект рецептури оформлюється у вигляді таблиці 2.3.1.

Таблиця 2.3.1.

Проект рецептури фірмової страви

Найменування продуктів	Кількість продуктів на 1 порцію	
	маса бруutto, г	маса нетто, г
Вихід:		

Послідовність опису проекту технології:

- Рецептурні компоненти, що використовуються в технології приготування страви (виробу).
- Етапи технологічного процесу.
- Технологічні операції.
- Режими, параметри технологічних операцій.
- Необхідне обладнання.

2.4. Конструювання технологічної схеми.

На підставі проекту рецептури, складеться технологічна схема.

2.5. Складання карти технологічного процесу

Карта технологічного процесу може бути представлена у вигляді таблиці 2.5.1.

Таблиця 2.5.1.

Карта технологічного процесу

Найменування сировини	Стадія технологічного процесу	Технологічні операції	Параметри операції	Мета, що досягається
1	2	3	4	5

2.6. Опис дизайну подавання та оформлення страви.

(Додати фото страви (виробу)).

2.7. Порівняльний аналіз харчової, енергетичної цінності страви (виробу) аналогу і форми.

Розрахунок харчової цінності страви (виробу) доцільно представити у вигляді таблиці 2.7.1., 2.7.2. Зробити висновки.

Таблиця 2.7.1. Харчова, енергетична цінність страви (виробу) аналогу.

Таблиця 2.7.2. Харчова, енергетична цінність розробленої страви (виробу).

Найменування інгредієнтів	маса нетто, г	Білки, г		Жири, г		Вуглеводи, г		Енергетична цінність	
		100 г	В розрах. л-ті	100 г	В розр. кіль-ті	100 г	в розр. кіль-ті	100 г	в розрах. кіл-ті

Висновки повинні бути логічним продовженням теоретичного і практичного матеріалів попередніх розділів. У висновках необхідно викласти основні пропозиції та результати роботи.

Висновки є заключним розділом роботи, вони значною мірою визначають якість роботи.

Список використаних джерел слід розміщувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків. До списку використаних джерел рекомендується включати не менш ніж 15 найменувань.

РОЗДІЛ 3 ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Виконання курсової роботи охоплює такі етапи:

- 1) Ознайомлення з запропонованим базовим переліком рекомендованих тем курсових робіт, вибір та затвердження теми для дослідження;
- 2) Добір та аналіз літератури за обраною темою, складання попереднього плану курсової роботи з подальшим його коригуванням;
- 3) Написання та оформлення курсової роботи згідно з вимогами;
- 4) Подання роботи на перевірку керівнику;
- 5) Ознайомлення з зауваженнями викладача, виправлення помилок (за їх наявності), повторне подання курсової роботи;
- 6) захист курсової роботи.

Вибір теми курсової роботи здійснюється здобувачем самостійно або тема призначається керівником згідно з базовим переліком рекомендованої тематики робіт.

Зазначений перелік не є вичерпним, здобувач може самостійно сформулювати тему курсової роботи та з відповідним обґрунтуванням згодити її з науковим керівником і головою циклової комісії. При цьому обов'язковою умовою є актуальність запропонованої теми та її практичне значення.

Затвердження обраної теми курсової роботи охоплює погодження теми з науковим керівником, закріплення її за здобувачем і затвердження головою циклової комісії. Коригування обраної теми може здійснюватися лише керівником курсової роботи, а заміна обраної теми на іншу може проводитися тільки з дозволу керівника та за наявності підстав для нього. Важливим на даному етапі виконання курсової роботи є розробка попереднього плану дослідження з наступним його коригуванням.

Виконання курсової роботи «Технології виробництва харчової продукції» базується на використанні навчальної, наукової та методичної літератури, монографій, довідників, періодичних видань, статистичних збірників та звітів, у тому числі, й інформації з інтернет-джерел та ін., тому розпочинати його рекомендується з добору і вивчення літературних джерел з обраної теми, складання бібліографії.

Написання та оформлення курсової роботи складається з систематизування та узагальнення інформації, яка зібрана в ході аналізу нормативно-правових документів та літературних джерел з обраної тематики. За необхідності збирається та аналізується додаткова інформація. В ході написання курсової роботи здобувач класифікує та узагальнює теоретичні результати свого дослідження, робить відповідні розрахунки, розробляє відповідні рекомендації та формулює висновки. Доповнення графічним і табличним матеріалом значно підвищує рівень сприйняття отриманих результатів.

Завершується цей етап дослідження оформленням курсової роботи відповідно до вимог. Вимоги до оформлення курсової роботи наведені у ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та

правила оформлення» [2]. Оформлення списку використаних джерел курсової роботи здійснюється згідно з ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

Подання роботи на перевірку викладачу здійснюється здобувачем відповідно до графіка захисту курсових робіт. До перевірки приймається робота, виконана та оформлена згідно з вимогами. За результатами перевірки керівником готується висновок, де вказуються всі зауваження щодо змісту, структури та оформлення роботи й зазначається її попередня оцінка.

Додатково проводиться перевірка на дотримання здобувачем академічної доброчесності за допомогою безкоштовних он-лайн сервісів.

У разі позитивного висновку керівника курсова робота допускається до захисту. Ознайомлення з зауваженнями викладача, виправлення помилок (за їх наявності), повторне подання курсової роботи. Якщо подана на перевірку робота потребує виправлень, уточнень і не може бути допущена до захисту, її повертають безпосередньо здобувачеві на доопрацювання. Повторно після доопрацювання курсова робота подається на перевірку обов'язково з первісним висновком керівника.

До захисту курсової роботи здобувач повинен підготувати коротку доповідь щодо мети, змісту і результатів дослідження, обґрунтувати висновки і пропозиції, а також презентацію. Якщо в рецензії керівника містяться зауваження та вказуються недоліки виконаної роботи, необхідно дати відповіді на зауваження керівника та виправити недоліки.

Захист курсової роботи відбувається за затвердженим графіком у присутності комісії. У процесі захисту роботи здобувач коротко (7-10 хвилин) повідомляє основні положення та результати дослідження, дає пояснення по суті зауважень, відповідає на запитання комісії.

Процедура захисту дозволяє виявити, наскільки глибоко здобувачем було проведено дослідження, дає можливість визначити рівень обґрунтованості рекомендацій та висновків.

За підсумками захисту комісією після обговорення рівня виконання та захисту курсової роботи виставляється остаточна оцінка. Оцінка курсової роботи здійснюється з урахуванням повноти розкриття досліджуваної проблеми, обґрунтованості висновків і пропозицій, оформлення результатів дослідження, повноти та точності відповідей здобувача на запитання.

РОЗДІЛ 4 ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

У процесі захисту курсової роботи оцінюється глибина знань здобувача в досліджуваній галузі, його вміння вести дискусію, обґрунтовувати та відстоювати власну точку зору, відповідати на запитання. Узагальнені критерії оцінювання захисту курсової роботи та деталізовані бальні шкали наведено в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Параметри та критерії оцінювання курсової роботи

Параметри оцінювання	Діапазон оцінки, балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
Оцінювання якості курсової роботи	0 - 60	
1. Відповідність змісту курсової роботи темі та затвердженому плану	0-10	0 – зміст жодного з параграфів курсової роботи не відповідає затвердженому плану
		2 – зміст одного параграфу курсової роботи відповідає затвердженому плану
		5 – зміст двох параграфів курсової роботи відповідає затвердженому плану
		10 – зміст усіх параграфів курсової роботи відповідає затвердженому плану
2. Ступінь розкриття теоретичних аспектів проблеми, обраної для дослідження, та коректність використання понятійного апарату	0-10	0 – понятійний апарат не сформовано; теоретичні аспекти проблеми не розкриті
		2– понятійний апарат сформовано, але теоретичні аспекти проблеми не розкриті
		5 – понятійний апарат сформовано, теоретичні аспекти проблеми розкриті частково
		10 – понятійний апарат сформовано, теоретичні аспекти проблеми розкриті
3. Наявність критичних співставлень та узагальнень різних підходів до постановки та розв'язання питання	0-10	0 – критичні співставлення та узагальнення відсутні
		5 – критичні співставлення наявні, але узагальнення відсутні або некоректні
		10 – критичні співставлення наявні та супроводжені коректними узагальненнями
4. Ступінь використання фактологічного матеріалу; висвітлення особливостей прояву та розв'язання досліджуваного питання у практиці вітчизняних підприємств	0-10	0 – фактологічний матеріал не використаний
		5 – залучений фактологічний матеріал, особливості прояву та розв'язання проблеми на вітчизняних підприємствах не висвітлені
		10 – залучений фактологічний матеріал, досвід вітчизняних підприємств висвітлений

5. Обсяг та адекватність використаних при написанні роботи першоджерел та дотримання етики посилань	0-10	0 – залучені матеріали лише навчальних підручників та посібників (до 10 джерел), етика посилань не дотримана
		5 – залучені матеріали навчальних підручників та посібників, періодичних видань (11-15 джерел), етика посилань дотримана частково
		10 – залучені матеріали навчальних підручників та посібників, монографій, статистичних збірників та довідників, періодичних видань та мережі Internet (більше 15 джерел), етика посилань дотримана
6. Відповідність оформлення курсової роботи встановленим вимогам	0-10	0 – текст курсової роботи оформлено з суттєвими порушеннями встановлених вимог
		5 - текст курсової роботи оформлено з незначними порушеннями встановлених вимог
		10 - текст курсової роботи оформлено у відповідності до встановлених вимог
Оцінювання захисту курсової роботи	0 – 40	
1. Вміння чітко та стисло викласти основні результати дослідження	0-15	0 – здобувач неспроможний чітко та стисло викласти основні результати дослідження
		10 – здобувач невпорядковано викладає основні результати дослідження
		15 – здобувач спроможний чітко та стисло викласти основні результати дослідження
2. Використання роздаткового ілюстративного матеріалу	0-10	0 – роздатковий ілюстративний матеріал не використано
		10 – доповідь супроводжена роздатковим ілюстративним матеріалом
3. Повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання	0-15	0 – здобувач неспроможний надати відповіді на поставлені питання
		10 – здобувач надає неповні, поверхові, необґрунтовані відповіді на поставлені питання
		15 – здобувач надає повні, глибокі, обґрунтовані відповіді на поставлені питання

Остаточне оцінювання рівня виконання, презентації та захисту курсової роботи здійснюється за 100-бальною шкалою, що враховує:

1) попереднє оцінювання якості курсової роботи науковим керівником – 0-60 балів;

2) оцінювання захисту курсової роботи – 0-40 балів.

Після чого дані 100-бальної шкали ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» оцінювання переводяться в шкалу за системою ECTS за критеріями, наведеними в таблиця 4.2.

Таблиця 4.2 – Критерії оцінювання знань здобувачів

Визначення	За шкалою ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
Відмінно – відмінне виконання роботи або відповідь без помилок	90-100
Дуже добре – виконання роботи з незначними помилками (до 5%)	82-89
Добре – взагалі правильна робота, відповідь з кількома незначними помилками (до 10%)	75-81
Задовільно – непогано, але з певною кількістю помилок, які не заважають достатньо повному висвітленню питання, відповіді (до 25%)	69-74
Достатньо – виконання робіт задовольняє мінімальні критерії для позитивної оцінки (до 40%)	60-68
Незадовільно – потрібно доопрацювати матеріал для отримання позитивної оцінки	35-59
Незадовільно – необхідна подальша робота для отримання позитивної оцінки	1-34

Рішення щодо оцінки курсової роботи оголошується в той самий день, після чого оцінка записується на титульному аркуші курсової роботи та проставляється в екзаменаційну відомість та індивідуальний план здобувача.

Здобувач, який не був допущений до захисту курсової роботи або без поважної причини вчасно не подав курсову роботу / не з'явився на захист у визначений термін, не допускається до складання екзамену з навчальної дисципліни на сесії.

Перевірка курсової роботи (проекту) на академічний плагіат здійснюється засобами, визначеними у Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу [6].

РОЗДІЛ 5 РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМКИ КУРСОВИХ РОБІТ

Тематика курсових робіт з дисципліни «Технології виробництва харчової продукції» для здобувачів спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідає запланованим результатам навчання, наведеним у робочій програмі навчальної дисципліни та містить такі теми:

1. Розробка технології і рецептури сучасної холодної страви
2. Розробка технології і рецептури сучасної холодної закуски
3. Розробка технології і рецептури сучасної гарячої закуски
4. Розробка технології і рецептури сучасних фуршетних страв
5. Розробка технології і рецептури галантину з використанням нетрадиційної сировини
6. Розробка рецептури та технології приготування соусів для салатів – «dressing»
7. Розробка рецептури та технології приготування гарячого фірмового соусу
8. Розробка рецептури та технології приготування холодного фірмового соусу (гарячих)
9. Удосконалення технології і рецептури майонезу
10. Розробка рецептури та технології приготування солодкого фірмового соусу
11. Розробка технології і рецептури сучасного супу-крему з використанням нетрадиційної сировини
12. Розробка технології і рецептури заправного супу з використанням нетрадиційної сировини
13. Розробка технології і рецептури холодного супу з використанням нетрадиційної сировини
14. Підвищення харчової цінності заправних супів з використанням нетрадиційної сировини
15. Розробка технології і рецептури страви з фаршированих овочів
16. Розробка технології і рецептури страви з запечених овочів (гратен)
17. Розширення асортименту страв з овочів підвищеної біологічної цінності.
18. Розробка технології і рецептури фірмової страви з круп
19. Розробка технології і рецептури фірмової страви з бобових
20. Розробка технології і рецептури гарячих закусок з гідробіонтів

21. Удосконалення технології страви з риби з метою підвищення їх харчової цінності
22. Розробка фірмової страви з риби з використанням нетрадиційної сировини
23. Розробка технології і рецептури страви з фаршированої риби з використанням нетрадиційної сировини
24. Розробка фірмової страви з запеченої риби з використанням нетрадиційної сировини
25. Розробка фірмової страви з тушкованої риби з використанням нетрадиційної сировини
26. Розробка рецептури та технології приготування фірмової страви з рибної січеної маси з використанням нетрадиційної сировини.
27. Розробка технології і рецептури фірмової страви з м'яса ягня
28. Розробка технології і рецептури фірмової страви з м'яса ягня фаршированого нетрадиційною сировиною
29. Розробка технології і рецептури фірмової страви з телятини
30. Розробка технології і рецептури фірмової страви з яловичини
31. Удосконалення технології страв з м'яса свинини з використанням нетрадиційної сировини
32. Розробка технології і рецептури фірмової страви з м'яса баранини
33. Розробка технології і рецептури фірмової страви з козлятини
34. Розробка технології і рецептури фірмової страви з перепелів
35. Розробка технології і рецептури фірмової страви з м'яса нутрії
36. Розробка технології і рецептури фірмової страви з субпродуктів
37. Сучасні технології м'ясних кулінарних виробів з використанням біологічно активних добавок
38. Розробка технології приготування котлетної маси і виробів з неї із зародками пшениці
39. Розробка технології і рецептури страви з котлетної маси з використанням нетрадиційної сировини
40. Розробка технології і рецептури страв з січеної маси лікувально-профілактичного призначення
41. Розробка технології і рецептури комбінованої січеної маси
42. Розробка технології приготування фаршированої страви з птиці з використанням нетрадиційної сировини
43. Розробка рецептури та технології страви з запеченої птиці
44. Розробка рецептури та технології страви з тушкованої птиці

45. Розробка рецептури та технології фірмової страви з філе птиці
46. Розробка технології і рецептури холодних солодких страв з використанням свіжого сиру
47. Розробка технології солодких страв з пінною структурою з використанням нетрадиційних піноутворювачів
48. Розробка технології і рецептури солодких страв з пінною структурою, збагачених вітамінами
49. Розробка технології і рецептури жельованих солодких страв з використанням нетрадиційної сировини
50. Розробка технології і рецептури солодких страв з використанням нетрадиційної сировини
51. Розробка технології і рецептури страв з сиру з використанням квіткового пилку
52. Технології стародавніх українських солодких страв, рекомендації з їхнього використання в сучасних умовах
53. Розробка технології і рецептури сучасної солодкої страви
54. Використання пектиновмісної сировини у виробництві солодких страв
55. Розробка технології приготування страв зниженої калорійності з використанням нетрадиційної сировини
56. Розробка технології і рецептури виробів з використанням висівок у лікувально-профілактичному харчуванні
57. Розробка технології і рецептури сучасних страв з використанням гідробіонтів
58. Удосконалення технології страв із використанням ламінарії
59. Розробка рецептур з використанням сучасних технологій у виготовленні фірмових гарячих напоїв
60. Розробка рецептур з використанням сучасних технологій у виготовленні фірмових гарячих напоїв

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)

Основна література

1. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». URL: https://edu.htek.org.ua/pluginfile.php/76904/mod_resource/content/1/dstu_8302_2015.pdf
2. ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення». URL: https://edu.htek.org.ua/pluginfile.php/76905/mod_resource/content/1/derzhstandart_3008_2015.pdf
3. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів : Літопис, 2019. с. 260-275.
4. Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Димитрієвич Л. Р. Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів : навч. посібн. Київ : Університетська книга, 2019. 441 с.
5. Положення про курсову роботу (проєкт) у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету». URL: https://htek.com.ua/wpcontent/uploads/2023/04/%D0%9A%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%96_%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B8_%D0%A5%D0%A2%D0%95%D0%A4%D0%9A_%D0%94%D0%A2%D0%95%D0%A3.pdf
6. Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти коледжу URL: <https://htek.com.ua/wpcontent/uploads/2023/09/1%D0%90%D0%BA%D0%94%D0%BE%D0%B1%D1%80.Pdf>
7. Стахмич Т. М., Пахолук О. М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі : підруч. для здобувач. проф. (проф.-тех.) освіти. Київ : Грамота, 2020. с. 5-16.
8. Свідло К. В., Соколенко А. С., Писаревський М. І. Інноваційні ресторанны технології : конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. с. 84-106.

Допоміжна література

9. Брайченко О. Ю., Гримич М., Лильо І. Україна. Їжа та історія. Київ : ФОП Брайченко О. Ю. 2021. 286 с.
10. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. Посібник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. с. 36-37.

11. Доценко В. Ф., Кочерга В. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник. Національний університет харчових технологій Київ : Кондор, 2019. 292 с.
12. Журнал «Ресторатор». URL: <http://www.restorator.ua/>
13. Лапицька Н. В. Технологія напоїв, екстрактів та концентратів. Навчальний посібник. Чернігів: НУЧК імені Т.Г. Шевченка, 2021. 217 с.
14. Лебська Т. К., Баль-Прилипка Л. В., Слободянюк Н. М., Голембовська Н. В., Менчинська А. А., Іванюта А. О. Технологія риби та морепродуктів: навчальний підручник. Київ : НУБіП України, 2021. 311 с.
15. Польовик В. В., Корецька І. Л., Березова Г. О., Кравчук Н. М. Використання солодких структуроутворювачів для покращення якості десерту. Технологія харчової та легкої промисловості. 2019. Том 30 (69). Ч. 2. № 6. с. 126-132.
16. Хомич Г. П., Левченко Ю. В., Горобець О. М., Крусір Г. В. Комплексна оцінка якості соусів на фруктово-овочевій основі. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. 2018. №1 (85). с. 79-86.
17. Чижевська Л. А., Польовик В. В., Корецька І. Л. Удосконалення технології супів із використанням рослинної сировини. Технологія харчової та легкої промисловості. 2020. Том 31 (70) № 4. с. 213-220.
18. Юрченко С. І., Колеснікова М. Б. Обґрунтування параметрів обробки курячого філе за технології SOUS VIDE. Молодий вчений. 2019. № 9 (73). с. 227-231.