

СИЛАБУС КУРСУ
КУРСОВА РОБОТА З НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРОДУКЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»



ГАЛИЦЬКИЙ КОЛЕДЖ
ІМЕНІ В'ЯЧЕСЛАВА ЧОРНОВОЛА

Ступінь вищої освіти - бакалавр
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

Рік підготовки – 2 рік, семестр – IV
Кількість кредитів: 3 Мова викладання: українська

Керівник курсу - Бейко Людмила Анатоліївна, кандидат технічних наук, старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – beykol@ukr.net

Керівник курсу - Куницька Наталя Богданівна, викладач кафедри готельно-ресторанної справи

Контактна інформація – natalia.kunyska@gmail.com

АНОТАЦІЯ

Метою виконання курсової роботи є закріплення та поглиблення знань студентів з технології продукції ресторанного господарства; реалізація студентами знань, умінь та навичок при виробництві кулінарної продукції, розробки меню закладу ресторанного господарства, складання функціонально-технологічної схеми виробництва певної продукції; діагностика технологій продукції закладів ресторанного господарства, спрямована на удосконалення існуючих та розробку нових технологічних процесів.

СТРУКТУРА КУРСУ ТА ЗАВДАННЯ

Кількість годин	Тема	Результати навчання	Завдання/Форми контролю
10	1. Робота над бібліографією	Уміння користуватися каталогами та науковою літературою, статистичними й інструктивними матеріалами	Самостійна пошукова робота
5	2. Структуризація змісту (складання плану) роботи	Уміння складати структурований план курсової роботи	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
5	3. Визначення мети та завдань дослідження	Уміння визначати актуальність теми, основні цілі, предмет, об'єкт та мету, з якої випливають основні завдання дослідження	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
5	4. Розробка методики викладу матеріалів курсової роботи	Уміння систематизувати інформацію	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника

Кількість годин	Тема	Результати навчання	Завдання/Форми контролю
35	5. Розробка технологічного процесу виготовлення продукції ресторанного господарства: ✓ розробка меню закладу ресторанного господарства; ✓ підбір та характеристика сировини; ✓ розрахунок сировини та напівфабрикатів; ✓ харчова цінність страви (виробу); ✓ вибір та обґрунтування технологічної схеми страви (виробу); ✓ опис та аналіз технологічної схеми; ✓ оформлення, відпускання страви; ✓ вимоги до якості кулінарної продукції. Умови її зберігання і реалізації.	Уміння розробляти меню закладу ресторанного господарства; складати функціонально-технологічні схеми виробництва певної продукції; проводити діагностику технологічних процесів виробництва кулінарної продукції; управляти технологічними процесами виробництва кулінарної продукції закладів ресторанного господарства; забезпечувати якість та безпечність готової продукції; удосконалювати існуючі та розробляти нові технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства.	Самостійна науково-дослідна робота, рекомендації наукового керівника
15	6. Формування результатів та висновків дослідження	Уміння виділяти основне у досліджуваній роботі та формувати висновки	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
5	7. Оформлення списку використаних джерел	Уміння формувати та оформляти список використаних джерел згідно ДСТУ	Самостійна робота, рекомендації наукового керівника
10	8. Оформлення курсової роботи відповідно до загальностворених вимог	Уміння дотримуватися вимог, стилю, які встановлені для написання даної курсової роботи	Самостійна робота, рецензування науковим керівником

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ ТА АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Оцінювання курсової роботи здійснюється за 100-бальною шкалою. Загальна кількість балів включає оцінки змісту роботи (до 60 балів) та захисту (до 40 балів).

Курсова робота оцінюється членами комісії, після захисту студентом, у балах і за національною шкалою оцінок.

При оцінюванні курсової роботи враховується наступні складові:

1. Визначення мети і завдань роботи	5 балів
2. Формулювання об'єкту та предмету дослідження	5 балів
3. Відповідність структурних розділів визначеній темі	10 балів
4. Чіткість, повнота та послідовність розкриття кожного питання плану	10 балів
5. Аргументованість висновків і обґрунтованість пропозицій	10 балів
6. Науковість стилю викладання	5 балів
7. Дотримання граматичних і стилістичних правил	5 балів
8. Відповідність вимогам щодо оформлення роботи (при значних відхиленнях від встановлених вимог робота може бути взагалі не допущена до захисту або це суттєво вплине на загальну оцінку)	10 балів

Захист курсової роботи зазвичай проводиться у формі короткої доповіді студента (до 5 хв.), щодо основних аспектів аналізу та результатів дослідження, яка передбачає перевірку обґрунтування актуальності роботи та її практичного застосування.

При оцінюванні захисту курсової роботи враховується низка складових, зокрема:

1. Вміння студента презентувати основні результати роботи	20 балів
2. Відповіді на запитання (чіткість формулювання та відповідність запитанню)	20 балів

Шкала оцінювання студентів:

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS та її зміст
90...100	A - Відмінно
85...89	B - Дуже добре
75...84	C - Добре
67...74	D - Задовільно
60...66	E - Достатньо (задовольняє мінімальні критерії)
35...59	FX – Незадовільно з можливістю повторного складання
0...34	F- Незадовільно з обов'язковим повторним курсом

Студенти як відповідальні учасники освітнього процесу дотримуються норм **академічної доброчесності**, усвідомлюють наслідки її порушення, що визначаються **Положенням про академічну доброчесність у Галицькому коледжі імені В'ячеслава Чорновола**.

ПОЛІТИКА ЩОДО ВІДВІДУВАННЯ, ДЕДЛАЙНІВ ТА ПЕРЕСКЛАДАННЯ

Відвідування консультацій до курсової роботи є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у науково-дослідницьких заходах, міжнародне стажування) консультації можуть проводитися в он-лайн формі за погодженням із науковим керівником.

Студент має право оскаржити оцінку, отриману за результатами захисту курсової роботи (крім незадовільних оцінок). Такі випадки регулюються **Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів**. Перескладання незадовільних оцінок здійснюється відповідно до **Положення про порядок ліквідації академічних заборгованостей**.

ЛІТЕРАТУРНІ ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА КУРСУ

1. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 2 -ге видання: Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2008. 384 с.

2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. 3- те вид. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.

3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. - К.: А.С.К., 2007. 848 с.

4. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 3-те вид., переробл. та доповн. / Автор-розробник і укладач О. В. Шалимінов, – К.: «АРІЙ», 2016. 992с.

5. Корягіна М. Ф., Юліна А. І., Петренко Т. Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2002. 132с.

6. Михайлов В. М. Технологія приготування їжі / В. М. Михайлов, Л. О. Радченко, О. В. Новикова - Х.: Світ книг, 2012. 537с.

7. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник для ВНЗів/ за ред. проф. Н. О. Пятницької. -К.:Київ. нац.торг.-екон. ун-т. 2005. 632 с.

8. Плахотін В. Я., Тюрікова І. С.,Хомич Г. П. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: Навч.посіб.-К.:Центр навч.літ.,2006. 640 с.

9. Пластун А. М., Ткач В. В. Технологія приготування їжі: Практикум. – Київ«Центр навчальної літератури», 2004. 212 с.

10. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських виробів: Навчально-практичний посібник / О.В. Павлов - К.: Профкнига, 2018. 336 с.

11. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. - К.: «Кондор», 2015. 506 с.

!!! Навчальні посібники, виділені кольором, наявні у бібліотеці коледжу

СХЕМА ПРОВЕДЕННЯ КОНСУЛЬТАЦІЙ

	1 тиждень	2 тиждень	3 тиждень	4 тиждень	5 тиждень	6 тиждень	7 тиждень	8 тиждень	9 тиждень	10 тиждень	11 тиждень	12 тиждень	13 тиждень	14 тиждень	15 тиждень	16 тиждень	17 тиждень	18 тиждень	
Консультації до курсової роботи	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К	К			
Контроль знань																		Р ПЗКР	ЗКР

К– консультації

Р – написання рецензії

ПЗКР – попередній захист курсової роботи

ЗКР – захист курсової роботи