

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

«ОРГАНІЗАЦІЯ В ГАЛУЗІ»

Методичні вказівки з
виконання курсової роботи

для студентів напряму підготовки

6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Харків 2015

Рекомендовано до видання кафедрою готельного і ресторанного бізнесу протокол №_4_ від 10.11. 2014 р.

Схвалено методичною комісією ХДУХТ за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» протокол №_4_ від 20 грудня 2014 р.

Рецензенти: проф. Пивоваров П.П.

Зміст

1 Загальні положення	4
1.1 Мета та завдання курсової роботи.....	4
2 Організація виконання курсової роботи	7
2.1 Вибір теми курсової роботи.....	7
2.2 Вивчення спеціальної літератури за обраною темою.....	8
2.3 Складання плану курсової роботи.....	8
3 Зміст та обсяг курсової роботи	9
4 Оформлення курсової роботи	10
5 захист курсової роботи	15
6 Рекомендована тематика курсових робіт	15
7 Оцінювання виконаної курсової роботи	19
Список використаної літератури	21
Додаток А. Титульний лист курсової роботи	23
Додаток Б. Приклади планів курсових робіт	24

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Методичні вказівки призначені для надання допомоги студентам у виконанні курсової роботи згідно з чинними стандартами України.

Виконання курсової роботи з дисципліни «Організація в галузі» дозволяє забезпечити поглиблене вивчення актуальних проблем закладів ресторанного господарства в сучасних умовах; сприяє закріпленню студентами теоретичних знань та придбанню практичних навичок з моделювання процесів організації виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Стратегічна мета – знання питань організації виробництва та обслуговування споживачів, які необхідні фахівцям у подальшій роботі на підприємствах ресторанного господарства.

Тактична мета – підготовка студентів до виконання дипломного проекту.

Оперативна мета – під час виконання курсової роботи студенти виявляють вміння творчо вирішувати практичні завдання.

1.1 Мета та завдання курсової роботи

Курсова робота є самостійною теоретико-дослідницькою роботою студента, що входить до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Виконання курсової роботи є складовою навчального процесу.

Мета курсової роботи – поглибити теоретичні знання, набуті студентами у процесі вивчення дисципліни і виробити вміння застосувати їх у практичному вирішенні питань з організації виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Виконання курсової роботи має сприяти більш глибокому засвоєнню студентами дисципліни, що спонукає ґрунтовно вивчати законодавчі акти з

питань організації роботи закладів ресторанного господарства, спеціальні наукові видання, у яких розглядаються окремі питання за умов ринкової економіки.

У процесі виконання курсової роботи студент у відповідності до кваліфікаційних вимог, що пред'являються, повинен проявити свої знання загальнотеоретичних, фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін, які розкривають теоретичні основи та практичні питання організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, а також свої навички проведення дослідження за суттю питання, аналізувати організаційно-економічні показники підприємства, визначити основні напрями удосконалення організації виробництва на підприємстві, розробляти заходи щодо підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства.

В процесі виконання курсової роботи студент самостійно знаходить та вивчає літературу з обраної теми, здійснює відповідний аналіз статистичних даних закладу ресторанного господарства, показує вміння вирішувати практичні завдання, застосовувати теоретичні положення щодо вирішення конкретних питань з організації виробництва та обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

Процес виконання курсової роботи містить низку послідовних етапів, основними з якими є: (табл. 1.1).

- вибір теми курсової роботи;
- вивчення спеціальної літератури з обраної теми;
- складання плану;
- збір вихідної інформації на підприємстві;
- розкриття змісту курсової роботи;
- оформлення курсової роботи;
- подання роботи на її захист.

Таблиця 1.1 – Етапи підготовки та захисту курсової роботи

Учасники процесу	
Студент	Викладач
Вибір теми курсової роботи	Підготовка тематики курсових робіт Узгодження теми Формулювання вимог до кожної теми
Співбесіда з методики підготовки курсової роботи з конкретної теми, визначення термінів виконання роботи	
Попередній підбір літератури, укладання списку, перегляд джерел з обраної теми	
Підготовка проекту плану	Узгодження та затвердження плану
Поглиблене вивчення інформаційних джерел	
Збір вихідної інформації на підприємстві, статистичних даних наведених у науковій літературі, періодичній пресі та статистичних щорічних виданнях	
Робота над курсовою роботою	Консультування
Підготовка до оформлення курсової роботи	Рецензування курсової роботи
Захист курсової роботи	Створення умов для ознайомлення інших студентів зі змістом роботи
Обговорення (в групі або індивідуально)	
Оцінювання	

Студенти повинні враховувати необхідність виконання всіх перерахованих етапів, плануючи їх у наведеній послідовності.

Виконуючи роботу студент має навчитися користуватися спеціальною літературою, самостійно її аналізувати та узагальнювати.

Курсову роботу студент повинен виконувати на основі ретельного вивчення й узагальнення передового досвіду господарювання, висвітленого в літературних джерелах, обов'язкового використання статистичних даних, наведених у науковій літературі, періодичній пресі та статистичних щорічних виданнях.

Тема роботи має бути такою, яка давала б змогу майбутньому фахівцю у комплексі вирішувати чи висвітлювати питання організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства. Результати дослідження треба викласти у вигляді висновків і пропозицій.

Оцінка курсової роботи здійснюється за такими критеріями:

1. Відповідність змісту курсової роботи обраній темі.

2. Повнота опрацювання теми з використанням необхідної літератури.
3. Наукова та практична обґрунтованість висновків.
4. Самостійність виконання курсової роботи.
5. Стиль, логічність викладання матеріалу, відповідність вимогам до оформлення.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

2.1 Вибір теми курсової роботи

Першим етапом виконання курсової роботи є вибір теми, що вважається однією з найвідповідальніших складових частин кожного наукового дослідження. Вибір теми курсової роботи виконується особисто студентом, але з рекомендаціями керівника, який призначається кафедрою.

Вибір теми курсової роботи має ґрунтуватися на глибоких теоретичних знаннях найбільш важливих напрямів діяльності закладів ресторанного господарства, виходячи з таких критеріїв:

- наукова актуальність;
- значущість для розвитку закладів ресторанного господарства;
- можливість самостійного виконання.

Студенти денної форми навчання обирають тему курсової роботи за власним бажанням та відповідно до рекомендованої тематики курсових робіт, які визначає кафедра готельного і ресторанного бізнесу. Тематика курсової роботи може бути обрана відповідно до замовлення від закладу ресторанного господарства.

Студенти заочної форми навчання тему курсової роботи можуть вибирати з урахуванням своєї практичної діяльності.

Після того, як за студентом закріплено викладача-керівника і вибрано тему курсової роботи, необхідно приступити до її конкретизації.

2.2 Вивчення спеціальної літератури за обраною темою

Згідно з обраною темою курсової роботи студент підбирає такі літературні джерела: законодавчі акти України, офіційні документи, періодична література, статті тощо.

Написання курсової роботи передбачає обов'язкове вивчення чинного законодавства, постанов Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, наказів та інструкцій відповідних Міністерств та інших органів управління з питань, пов'язаних з темою курсової роботи.

Особливу увагу необхідно звернути на вивчення матеріалів з теми, опублікованих у періодичній пресі, розміщених на Internet сайтах тощо.

Поглиблене вивчення літературних та офіційних джерел інформації дозволяє з'ясувати сучасний стан питань щодо теми, правильно скласти план курсової роботи, чітко визначити спрямування і методику власних досліджень, обсяг і характер практичних матеріалів, необхідних для виконання курсової роботи.

Під час вивчення літературних джерел рекомендується вести робочі записи у вигляді тез і конспектів, що полегшить аналіз, систематизацію та узагальнення матеріалів.

2.3 Складання плану курсової роботи

План курсової роботи – це основа всієї роботи над виконанням роботи. План курсової роботи складається відповідно до завдання з урахуванням теоретичних основ, з якими ознайомився студент під час підготовки до виконання роботи.

Курсова робота повинна містити у собі:

- вступ;
- огляд теорії питання і основні теоретичні підходи до розробки теми;

- організаційно-економічна характеристика закладу ресторанного господарства та аналіз положень з питань, що досліджуються;
- пропозиції, які розроблені на основі аналізу стану питання.

План курсової роботи повинен бути узгоджений з керівником курсового проекту. Приклади складання планів курсових робіт наведено у додатку Б.

3. ЗМІСТ ТА ОБСЯГ КУРСОВОЇ РОБОТИ

ЗМІСТ. Зміст розміщують після завдання на курсову роботу. В змісті послідовно перераховують найменування розділів, підрозділів, пунктів. Пункти перераховують в тому випадку, якщо вони мають заголовки. В кінці строки з назвою розділів, підрозділів і пунктів вказують номери сторінок, на яких розміщено початок цих розділів (підрозділів, пунктів).

Зміст повинен включати всі заголовки, які є в проекті, в тому числі список літератури та додатки.

ВСТУП. У вступі обґрунтовується актуальність теми, формулюються дані, які вирішуються під час виконання роботи.

Викладаються основні напрями розвитку галузі, коротко характеризується сучасний стан проблеми, яка розробляється в курсовій роботі, відображається новизна і актуальність теми роботи.

Обсяг вступу 2 – 3 сторінки.

ПЕРШИЙ РОЗДІЛ – теоретична частина обсягом 15...20 сторінок. Вона передбачає розкриття найважливіших теоретичних сторін проблеми і суть досліджуваного явища. Цей розділ є теоретичною базою для наступного дослідження фактичних даних і розробка практичних рекомендацій. На завершення цього розділу необхідно зробити висновки, які дозволять перейти до наступного викладення матеріалу.

ДРУГИЙ РОЗДІЛ передбачає розкриття питань стосовно обраної теми на конкретному закладі ресторанного господарства. При цьому аналізується маркетингове середовище підприємства, наводиться його тип, спеціалізація,

організаційно-правовий статус, організаційно-економічна характеристика, номенклатура послуг, які надаються на підприємстві. Значна увага приділяється розробленню та аналізу питань згідно з планом курсової роботи.

Обсяг другого розділу 15...20 сторінок.

ТРЕТІЙ РОЗДІЛ передбачає наведення пропозицій з удосконаленням роботи закладів ресторанного господарства. Пропозиції повинні бути конкретними, містити заходи з покращення господарської діяльності підприємства. При цьому враховуються пріоритетні напрямки розвитку галузі, впровадження сучасних методів і форм організації виробництва та обслуговування споживачів.

Обсяг цього розділу 5...10 сторінок.

У **ВИСНОВКАХ** резюмуються основні результати курсової роботи. Висновки повинні містити оцінку результатів з точки зору їх відповідності цілям роботи.

Обсяг висновків 1...2 сторінки.

4. ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота має бути літературно та технічно грамотно виконана і відповідати певним вимогам оформлення.

Курсова робота мусить включати:

- титульну сторінку (додаток А);
- завдання;
- план роботи (зміст);
- викладання матеріалу згідно із планом;
- заключну частину;
- список використаних джерел;
- додатки.

Обсяг курсової роботи повинен складати 40...50 сторінок.

Курсова робота оформлюється на папері формату А4 (297 х 210), включаючи таблиці і рисунки у друкованому (комп'ютерному) вигляді.

Якщо роботу друкують за допомогою комп'ютера, то текст виконується шрифтом Times New Roman розміром 14 пт, через півтора інтервалу на одній стороні аркуша. На кожному аркуші повинні бути поля: верхнє і нижнє – 20 мм, ліве – 25 мм, праве 15 мм. Абзацний відступ повинен бути однаковим упродовж усього тексту і дорівнювати 5 знакам. Формули, знаки, виконують у відповідному додатку Word.

Текст роботи повинний бути відредагований, помилки, описки та графічні нечіткості, які виявлені у процесі оформлення записки, мають виправлятися. До захисту можна представляти тільки відредагований текст.

Курсова робота оформлюється згідно з ДСТУ 3008-95.

Зміст курсової роботи відображається планом. Заголовки структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ», «ДОДАТКИ» друкують великими літерами симетрично до тексту. Крапку в кінці заголовку не ставлять.

Заголовки розділів і підрозділів варто починати з абзацу (рівно п'ятьом знакам) і друкувати малими літерами. Крім першої заголовної, не підкреслюючи, без крапки наприкінці. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Перенос слів заголовка не допускається.

Відстань між заголовком і текстом повинна дорівнювати двом інтервалам.

Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки.

Сторінки роботи варто нумерувати арабськими цифрами, дотримуючи наскрізної нумерації. Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки наприкінці. Титульний лист включають у загальну нумерацію сторінок. Номер сторінки на титульному листі не проставляють. Ілюстрації і таблиці, які розташовані на окремих сторінках, список

використаної літератури і додатки також включають у загальну нумерацію сторінок тексту.

Розділи повинні мати порядкову нумерацію в межах роботи і позначатися арабськими цифрами без крапки. Підрозділи повинні мати порядкову нумерацію в межах одного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, розділених крапкою. В кінці номеру підрозділу повинна стояти крапка, наприклад: «2.3.» (третій підрозділ другого розділу).

Ілюстрації (рисунок, графіки, схеми, діаграми) варто розташовувати в роботі безпосередньо після тексту, у якому вони згадуються вперше, чи на наступній сторінці. На всі ілюстрації повинні бути дані посилання в тексті, назву ілюстрації поміщають під нею. Ілюстрації позначаються словом «Рис.» і нумеруються послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих в додатках. Номер ілюстрації складається з номеру розділу і порядкового номеру ілюстрації, розділених крапкою. Наприклад: Рис. 1.2 (другий рисунок першого розділу).

Цифровий матеріал, як правило, оформляють у вигляді таблиць. Зразок такого оформлення наведено на рис. 4.1.

Таблиця 4.1 – Тематичний заголовок

Найменування	Заголовки граф	Заголовки граф	Заголовки граф	Заголовки граф

Таблицю варто розташувати безпосередньо після тексту, у якому вона згадується вперше, чи на наступній сторінці так, щоб її зручно було розглядати. Якщо таке розташування неможливо, таблицю розміщують так, щоб для її вивчення записку треба повернути за годинниковою стрілкою. На всі таблиці повинні бути посилання в тексті. Таблиці нумерують послідовно

(за винятком тих, що подані у додатках) в межах розділу арабськими цифрами. Номер складається з номеру розділу і порядкового номера таблиці, розділених крапкою. Слово «Таблиця» і заголовок починаються з великих букв. Якщо рядки граф таблиці виходять за формат сторінки, таблицю поділяють на частини, поміщуючи одну частину під іншою чи поруч, чи переносячи частину таблиці на наступну сторінку. Слово «Таблиця» вказують один раз праворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть: «Продовження таблиці» з вказівкою номера таблиці. Заголовки граф таблиці повинні починатися з великих букв, а підзаголовки – з малих, якщо вони становлять одне речення із заголовком, та з великих, якщо вони мають самостійне значення. Наприкінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять. Заголовки і підзаголовки граф вказують в однині. У разі повторення у графі тексту, який складається з одного слова, його можна замінити лапками. Якщо текст повторюється і складається з двох або більше слів, при першому повторенні його замінюють словом «Те саме», а далі – лапками. Якщо цифрові дані в рядку таблиці не наводяться, в ній ставиться риска.

Перед перерахуванням, що є присутнім у тексті, ставлять двокрапку. Позиції перерахування оформляються як комп'ютерний маркірований список. Для подальшої деталізації перерахування варто використовувати багаторівневі маркіровані списки.

Усі запозичені з друку цитати, фактичні дані, нормативні й інші матеріали повинні супроводжуватися посиланнями на відповідні джерела. Посилання приводяться в квадратних дужках, із вказівкою порядкового номера джерела в списку використаної літератури, а також із зазначенням використаних сторінок, якщо джерело має досить багато сторінок, наприклад (5,с.12-15). У списку літератури приводиться докладний перелік усіх використаних джерел: прізвище і ініціали автора, найменування роботи (книги, статті), місце видання, видавництво, рік видання, кількість сторінок.

Джерела можна розміщувати в списку одним з таких способів: в порядку появи посилань у тексті (найбільш зручний для користування), в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків, в хронологічному порядку.

Додатки варто оформляти як продовження роботи на наступних її сторінках. Тексту додатків передують аркуші з назвою «ДОДАТКИ». Кожний додаток починається з нової сторінки, має заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої прописної симетрично щодо тексту. Над заголовком в правому верхньому куті сторінки друкують слово «Додаток» і велику літеру, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, наприклад, «Додаток А».

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад, А.2 – другий розділ додатка А; В 3.1 – підрозділ 3.1 додатка В.

Ілюстрації, таблиці і формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис.Д1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А.1) – перша формула додатка А.

У курсовій роботі не рекомендується вести виклад від першої особи однини: «Я спостерігаю», «Я вважаю», «Мені здається» і ін. – чи множини: «Ми отримуємо», «Ми спостерігаємо», «Ми маємо», тощо. Допускаються звороти із збереженням першої особи множини, в яких включаються займенник «ми», тобто вживаються означено – особові речення: «спостерігаємо», «встановлюємо», «маємо на увазі» та ін.

В окремих випадках можна використовувати вирази: «на наш погляд», «на нашу думку», або «на думку автора курсової роботи», або «на основі зробленого аналізу можна стверджувати...», або «дають підстави вважати, робити висновки...» та ін.

При згадуванні в тексті прізвищ (вчених, дослідників, діячів галузі) їх ініціали, як правило, ставляться перед прізвищем.

На останній сторінці, після заключної частини, студент ставить свій підпис і дату виконання роботи.

Курсова робота виконується відповідно до цих методичних вказівок, інакше її не буде допущено до захисту.

Робота має бути виконана і подана на кафедру не пізніше зазначеної у навчальному плані дати.

5. ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Виконана курсова робота подається для перевірки на кафедру готельного та ресторанного бізнесу.

Захист курсової роботи відбувається на засіданні комісії викладачів кафедри, склад якої затверджується розпорядженням завідуючого кафедрою.

У процесі захисту курсової роботи студент коротко доповідає основні положення й результати роботи, дає пояснення по суті зауважень, відповідає на запитання комісії.

Оцінку за курсову роботу виставляє комісія у заліковій книжці студента та у відомості. Критеріями оцінки якості курсової роботи є повна відповідність змісту роботи її темі, глибина вивчення поставленої проблеми, чіткість викладання матеріалу, проведення аналізу роботи діючого закладу ресторанного господарства і розробка рекомендації з її удосконалення.

6 РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

1. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства на підставі розробки сучасних методів організації.

2. Стан та проблеми розвитку закладів ресторанного господарства на регіональному рівні (місто, район, область).

3. Шляхи задоволення попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем роботи.

4. Аналіз попиту та шляхи його задоволення на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем навчання (вищих навчальних закладів, коледжів, гімназій, шкіл, технікумів).
5. Аналіз попиту та шляхи його задоволення на продукцію та послуги загальнодоступних закладів ресторанного господарства (ресторани, бари, кафе тощо).
6. Характеристика загальних принципів організації закладів ресторанного господарства та розробка шляхів їх удосконалення.
7. Розробка організаційно-правових аспектів організації закладів ресторанного господарства.
8. Розроблення асортиментної політики закладів ресторанного господарства.
9. Шляхи підвищення рівня конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства на регіональному споживчому ринку.
10. Шляхи удосконалення організації постачання в закладах ресторанного господарства.
11. Удосконалення організації перевезень товарів у закладах ресторанного господарства (оптимізація умов товаропостачання).
12. Організація складського господарства в закладах ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.
13. Організація тарного господарства і шляхи зниження збитків з тари.
14. Визначення резервів підвищення ефективності комерційних угод підприємства з закупівлі товарів.
15. Організація вхідного контролю якості товарів та продовольчої сировини в закладах ресторанного господарства.
16. Розробка раціональної структури виробництва закладу ресторанного господарства.
17. Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.
18. Обґрунтування напрямів раціонального використання матеріально-технічної бази підприємства.
19. Оперативне планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
20. Моделювання раціональної організації робочих місць у закладах ресторанного господарства.
21. Організація роботи заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства.

22. Організація роботи доготовельних цехів у закладах ресторанного господарства.
23. Організація роботи спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства і шляхи її удосконалення (борошняний, кондитерський тощо).
24. Організація харчування студентів і шляхи її удосконалення.
25. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства при аеропортах.
26. Організація обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства на водному транспорті.
27. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій.
28. Організація обслуговування споживачів у містах відпочинку.
29. Реклама в закладах ресторанного господарства і шляхи підвищення її ефективності.
30. Організація харчування на виробничих підприємствах і шляхи її удосконалення.
31. Організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів (робітників, студентів, школярів) і шляхи її удосконалення.
32. Організація обслуговування іноземних туристів і шляхи її удосконалення.
33. Послуги, які надаються споживачам у закладах ресторанного господарства і шляхи підвищення їх якості.
34. Організація обслуговування споживачів, що проживають у готелях за типом «шведського столу».
35. Організація обслуговування споживачів при готелях та шляхи її удосконалення.
36. Резерви підвищення продуктивності праці працівників підприємства (за окремими категоріями).
37. Комплексна оцінка трудових ресурсів у закладах ресторанного господарства.
38. Ефективність використання трудових ресурсів у закладах ресторанного господарства.
39. Шляхи вдосконалення нормування праці у закладах ресторанного господарства.
40. Вдосконалення нормування праці і моделювання раціональних режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.
41. Організація та ефективність технічного нормування праці у закладах ресторанного господарства.

42. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства.
43. Кейтерінг як складова бізнесу в ресторанному господарстві.
44. Франчайзинг в ресторанному бізнесі.
45. Мерчандайзінг в ресторанному бізнесі
46. Місія закладу ресторанного господарства.
47. Особливості харчування робітників бізнес-центрів.
48. Організація харчування та обслуговування споживачів на залізничному транспорті.
49. Організація швидкого обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
50. Організація харчування та обслуговування споживачів у фітнес-центрах.
51. Організація харчування та обслуговування споживачів у виставкових комплексах.
52. Особливості обслуговування споживачів в тематичних концептуальних ресторанах.
53. Особливості харчування та обслуговування споживачів в торгівельно-розважальних комплексах.
54. Організація обслуговування споживачів в кав'ярнях.
55. Організація обслуговування споживачів в піцеріях.

7. ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота оцінюється за такими критеріями:

- самостійне виконання;
- логічність та послідовність викладання матеріалу;
- повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);
- обґрунтованість висновків;
- використання статистичної інформації, наукової та довідкової літератури;
- можлива наявність конкретних пропозицій;
- якість оформлення.

Оцінювання виконання курсової роботи проводиться за 4 бальною шкалою(відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

1. Для одержання оцінки «відмінно» студент повинен:
 - вкластися у встановлений термін підготовки;
 - викладати теоретичний матеріал чітко, коротко, пов'язано й обґрунтовано;
 - уміти оперативно розібратися в запропонованій ситуації, грамотно оцінити її й обґрунтувати ухвалене рішення;
 - упевнено відповідати на запитання викладача й без зауважень із їх боку.
2. Для одержання оцінки «добре» студент повинен:
 - викладати теоретичний матеріал обґрунтовано й складно;
 - укластися у встановлений термін підготовки відповіді;
 - не затруднюватися у виборі рішення при аналізі запропонованої ситуації;
 - уміти обґрунтувати ухвалене рішення;
 - добре відповідати на запитання викладача.
3. Для одержання оцінки «задовільно» студент повинен:

- викладати теоретичний матеріал у доступній для розуміння формі;
- розібратися в запропонованій ситуації й розробити пропозиції по її рішенню;
- позитивно відповідати на запитання викладача;
- допускаються недостатню впевнені й чіткі відповіді, але вони повинні бути, власне кажучи, правильні.

4. Оцінку «незадовільно» одержують студенти, відповіді яких можуть бути оцінені нижче вимог, сформульованих у п.3

Оцінка знання матеріалу оцінюється за 4 бальною системою та переводиться в систему оцінювання за шкалою ЕСТБ (табл ..7.1).

Таблиця 7.1 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань

Оцінка за національною шкалою	Визначення назви за шкалою ECTS	ECTS оцінка	% набраних балів
Відмінно	Відмінно – відмінне виконання лише з незначними помилками	A	більше 90-100
Добре	Дуже добре – вище середнього рівня з кількома помилками	B	більше 80-90 включно
	Добре – в загальному правильна робота з певною кількістю грубих помилок	C	більше 70-80 включно
Задовільно	Задовільно – непогано, але зі значною кількістю недоліків	D	більше 60-70 включно
	Достатньо – виконання задовольняє мінімальні критерії	E	більше 50-60 включно
Незадовільно	Незадовільно – потрібно попрацювати перед тим, як перездати матеріал	FX	більше 25-50 включно
	Незадовільно – необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням матеріалу	F	більше 0-25 включно

При оцінюванні курсової роботи приділяється увага також якості й самостійності, своєчасності здачі виконаних завдань викладачу (згідно з графіком навчального процесу). Якщо якась вимога не буде виконана, то оцінка знижується.

Список використаної літератури

Основна література

1. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація, - К: Держспоживстандарт України; 2004 – 12с.
2. Правила роботи закладів (підприємств громадського харчування). Наказ Міністерства економіки з питань Європейської інструкції України від 27.07.2002 р. №219.
3. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю. Основні положення.
4. Наказ Міністерства економіки від 03.01.2003р. №2.Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування.
5. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Центр учбової літератури, 2012-342с.
6. Архіпов В.В., Організація ресторанного господарства – К: Інкос, 2012-280с.
7. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства – К: Кондор, 2012-557с.

Допоміжна

8. Акопій В.В Організація і технологія надання послуг-К: Академія, 2006-312с.
9. Зигель С. Ресторанный сервис – М: Центральный полиграф, 2010 – 340с.
10. Курочкин А.С. Организация производства – К: МАУП, 2001 – 216с.
11. Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів – К:, Центр учбової літератури. 2013 – 304 с.
12. Могильний М.П. и др. Стандарт организации. Обслуживание официантами. – М:Дели принт., 2009-282с.
13. Сало Я. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу-Львів: Афіша, 2008-301с.
14. Сало Я. Організація роботи барів – Львів: Афіша. 2008-301с.
15. Слиньков В.Н. Первокланный сервис – К: КНТ, 2008-272с.
16. Фатхутдинов Р.А. Организация производства – М: Инфра, 2003 – 672с.
17. Федцов В.Г. Культура ресторанного обслуговування – М: Дашков, 2009 – 248 с.
18. Эрдош Д. Кейтеринг – Москва: Альпина, 2008-238с.

Інтернет-ресурси

<http://www.restaurant.ru>

<http://www.restoranoff.ru>

<http://www.restorator.ru>

<http://www.figaro.ru>

Додаток А

Зразок титульного листа

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

Кафедра готельного і ресторанного бізнесу

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «ОРГАНІЗАЦІЯ В ГАЛУЗІ»

на тему: _____

Студента(ки) __ курсу _____ групи
напряму підготовки «Харчові технології
та інженерія»
професійне спрямування «Технології
харчування»

(прізвище та ініціали)

Керівник _____

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

Кількість балів: ____ Оцінка ECTS _____

Члени комісії _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

(підпис) (прізвище та ініціали)

м. Харків - 20__ рік

Приклади планів курсових робіт

Тема: “Організація процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства (ресторан, кафе)”

Вступ.

1. Особливості функціонування системи обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства (огляд літературних джерел).
2. Аналіз процесу обслуговування споживачів в ресторані
 - 2.1. Маркетингове середовище ресторану.
 - 2.2. Організаційно-економічна характеристика ресторану.
 - 2.3. Аналіз меню.
 - 2.4. Аналіз матеріально-технічної бази підприємства.
 - 2.5. Аналіз архітектурно - планувальних рішень торговельних приміщень.
 - 2.6. Аналіз методів обслуговування в ресторані.
 - 2.7. Аналіз спеціальних форм обслуговування, які використовуються у ресторані.
 - 2.8. Аналіз рекламних засобів, які використовуються в підприємстві.
3. Шляхи удосконалення організації обслуговування в закладі ресторанного господарства.

Висновки.

Список використаної літератури

Додатки

Тема: “Моделювання процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства”

Вступ.

1. Склад систем обслуговування; теоретичні основи їх моделювання (огляд літературних джерел).
2. Організаційно-економічна характеристика закладу ресторанного господарства, на базі якого виконується робота.
3. Моделювання систем обслуговування, що забезпечують високий рівень обслуговування споживачів.

4. Розрахунок економічної ефективності заходів щодо удосконалення процесу обслуговування.

Висновки.

Список використаної літератури.

Додатки.

Тема: “Організація рекламної діяльності в закладах ресторанного господарства”

Вступ.

1. Реклама як елемент маркетингових комунікацій (огляд літературних джерел).

2. Організаційно-економічна характеристика закладу ресторанного господарства.

3. Аналіз ефективності зовнішніх засобів реклами закладів ресторанного господарства.

4. Аналіз ефективності внутрішніх засобів реклами у закладі ресторанного господарства.

5. Аналіз ефективності друкованої реклами, яка використовується у закладі ресторанного господарства.

6. Шляхи удосконалення рекламної діяльності закладу ресторанного господарства

Висновки.

Список використаної літератури.

Додатки.

Тема: “Нормування праці, як основа повного використання резервів виробництва закладу ресторанного господарства”.

Вступ.

1. Нормування праці - один із напрямків підвищення продуктивності праці та організації виробничого процесу (обсяг літературних джерел).

2. Організаційно-економічна характеристика підприємства, на базі якого виконується робота

3. Метод та класифікація витрат робочого часу на підприємстві.

4. Вивчення витрат робочого часу методом фотографії.

5. Вивчення витрат робочого часу методом хронометражу.

6. Розробка рекомендацій щодо поліпшення витрат робочого часу на підприємстві.

Висновки.

Список використаної літератури.

Додатки.

Навчальне видання

Укладачі

Малюк Людмила Петрівна

Кононенко Тетяна Петрівна

Полстяна Надія Володимирівна

«Організація в галузі»

Методичні рекомендації

з виконання курсової роботи

для студентів напряму підготовки

6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Підписано до друку 2014р. Формат 60x84. 1/16

Папір офсет. Друк офсет. Умов. друк. арк –

Тираж 50 прим. Зам №

Видавець Харківський державний університет харчування та торгівлі, 64051 Харків – 51,
вул. Клочківська, 333

Свідоцтво суб`єкта видавничої справи ДК№4417 від 10.10.12р.