



Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ

**Факультет управління торговельно-
підприємницькою та митною діяльністю**
**Кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної
справи**

Методичні рекомендації з
виконання курсової роботи з
дисципліни
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої
освіти денної (заочної) форми здобуття освіти за
спеціальністю

241 Готельно-ресторанна справа
**Електронне видання комбінованого
використання на CD - ROM**

Харків 2024

Міністерство освіти і науки України
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю
Кафедра торгівлі, готельно – ресторанної та митної справи

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні вказівки
до виконання курсового проєкту

Для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної (заочної)
форми здобуття освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

***Електронне видання комбінованого
використання на CD - ROM***

Затверджено
рішенням начальнично-методичної
комісії факультету управління
торговельно-підприємницькою
та митною діяльністю
Протокол № 5
від «28» квітня 2024 р.

Схвалено на засіданні кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

Протокол № 15 від 05.04.2024 р.

Рецензенти:

Брикова Т.М. – канд. техн. наук, доцент кафедри харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного сервісу Чернівецького торговельно-економічного інституту Державного торгово-економічного університету

Федак Н.В. – канд. техн. наук, професор кафедри харчових технологій Державного біотехнологічного університету

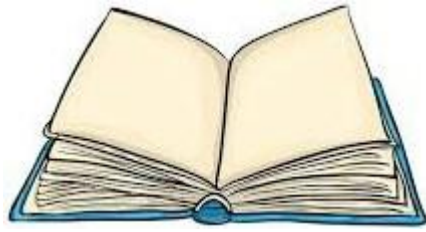
О - 64 Організація ресторанного господарства: метод. вказівки до виконання курс. роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної (заочної) форми здоб. освіти спец. 241 Готельно-ресторанна справа / Держ. біотехнол. ун-т; уклад.: К.В. Каленік, Н.М. Пенкіна, В.І. Скриннік, О.М. Кирилюк.– Харків: [б. в.], 2024. – 35 с.

Методичні вказівки розроблено згідно з навчальним планом, навчальною програмою дисципліни «Організація ресторанного господарства» та ОПП Готельно-ресторанна справа. Тематика курсових робіт охоплює основні теми курсу. Наведено орієнтовні плани курсових робіт, етапи виконання, вимоги до оформлення роботи та списку рекомендованої літератури.

Видання призначене для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форми здобуття освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Відповідальний за випуск К.В. Каленік, канд. екон. наук, доц., доцент кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи

© Каленік К.В., Пенкіна
Н.М., Скриннік В.І., Кирилюк
О.М., 2024
© Державний
біотехнологічний
університет, 2024



ЗМІСТ

1. ВСТУП.....	4
2. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ.....	7
2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ПОРЯДОК НАПИСАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ.....	10
3. ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ.....	17
4. ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ	22
5. ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ.....	23
6. РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ.....	26
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	28
ДОДАТКИ.....	31

ВСТУП

Згідно навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти першого бакалаврського рівня зі спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа та відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» передбачено у 6 семестрі виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства».

Курсова робота виконується в межах відповідної освітньої компоненти «Організація ресторанного господарства».

Курсова робота – це самостійне, навчально-наукове дослідження здобувача вищої освіти. У процесі написання роботи під керівництвом викладачів кафедри здобувачі опановують методи та надбають вміння проведення теоретично - наукового дослідження.

Метою курсової роботи є розширення та поглиблення набутих теоретичних знань, розвиток навичок їх практичного використання при розв'язуванні конкретних задач організації роботи відділів та закладів ресторанного бізнесу в цілому, формування вмінь самостійного розв'язання конкретних професійних завдань, розробка та обґрунтування шляхів удосконалення механізмів організації ефективної роботи досліджуваних закладів, формування творчого мислення, перевірка навичок збирання, аналізу та інтерпретації джерел й літератури, вміння формулювати висновки та пропозиції, а також підготовка здобувача для виконання випускової кваліфікаційної роботи.

Завдання курсової роботи: співставлення теорії з практикою; критичний аналіз стану та справ у закладі ресторанного господарства; визначення напрямів покращення діяльності окремих ланок і закладу в цілому; обґрунтування власного погляду та висновків з теоретичних питань, вирішення практичних завдань. Робота виконується на прикладі роботи конкретного підприємства ресторанного господарства, практичному матеріалі та містить елементи наукових досліджень, як наслідок цього курсова робота містить теоретичний та практичних розділи.

Об'єктом дослідження є діюче підприємство ресторанного господарства.

Предметом дослідження є зовнішнє та внутрішнє середовище підприємства ресторанного господарства, включаючи три взаємопов'язані функції: виробництво продукції, реалізацію, організацію її споживання, а також послуги, які надає підприємство.

Курсова робота є заключним етапом вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства». Виконання курсової роботи, результати якої успішно захищені, дозволяють зробити висновок про рівень підготовки

здобувача зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, тому **результатом** написання курсової роботи є закріплення, поглиблення та розширення теоретичних та практичних знань з раніше опанованих дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Основи наукових досліджень», «Сервісологія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Гігієна, санітарія та мікробіологія», «Товарознавство у готельно-ресторанному бізнесі» тощо.

Виконання курсової роботи передбачає досягнення здобувачем вищої освіти програмних результатів навчання, що визначені в Стандарті вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та в освітній програмі «Готельно-ресторанна справа», а саме:

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів

РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

PH 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

PH 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

PH 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

PH 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

PH 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Методичні вказівки до виконання та захисту курсової роботи з Організації ресторанного господарства здобувачами вищої освіти першого (бакалаврського) рівня спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа розроблені для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» у відповідності до Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни в Державному біотехнологічному університеті (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2022/04/norm-b-nm-op-pol3.pdf>), Положення про організацію освітнього процесу у Державному біотехнологічному університеті (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>). При написанні курсової роботи здобувачі вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» керуються даними методичними вказівками та Кодексом академічної доброчесності Державного біотехнологічного університету (<https://library.btu.kharkov.ua/images/docs/KODEKS%20akademichnoi%20dobrocesnosti.pdf>).

Під час виконання курсової роботи здобувач освіти має проявити свої знання із загальнотеоретичних, фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін, які розкривають теоретичні основи та практичні питання щодо організації виробництва продукції та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, а також практичні навички проведення досліджень щодо організації сервісної діяльності закладів ресторанного господарства, аналізу організаційно-економічних показників підприємства, визначення основних напрямів удосконалення організації виробництва продукції та обслуговування споживачів на підприємстві, розроблення заходів щодо підвищення ефективності роботи закладів ресторанного господарства.

Під час виконання курсової роботи здобувач самостійно знаходить та вивчає літературу з обраної теми, здійснює відповідний аналіз статистичних даних закладу ресторанного господарства, демонструє вміння вирішувати практичні завдання, застосовувати теоретичні положення щодо вирішення конкретних питань з організації ефективної сервісної та виробничої діяльності закладів ресторанного бізнесу з організації виробництва продукції та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства, здатність формувати ефективні управлінські рішення щодо швидкої адаптації у перманентному бізнес-середовищі, вирішувати складні завдання та проблеми галузі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та вимог.

1.1. Етапи виконання курсової роботи

Порядок оформлення курсової роботи регламентується методичними рекомендаціями, положеннями, і є обов'язковим для кожного здобувача вищої освіти. Захист курсової роботи проводиться за графіком.

Зміст курсової роботи визначається її темою і відображається у плані, який здобувач складає самостійно та узгоджує з керівником.

Процес виконання і підготовки до захисту курсової роботи складається з наступних етапів:

- вибір теми курсової роботи;
- складання плану виконання курсової роботи;
- підбір (пошук) і аналіз інформаційних, нормативних та наукових джерел за темою дослідження;
- формування змісту роботи за планом, написання основних розділів курсової роботи, оформлення висновків;
- оформлення курсової роботи;
- подання роботи науковому керівникові на рецензування;
- підготовка презентації до захисту;
- захист курсової роботи.

Здобувачі повинні враховувати необхідність виконання всіх перерахованих етапів, плануючи та виконуючи їх у наведеній послідовності.

Теми курсових робіт затверджуються на кафедрі та закріплюються за здобувачами вищої освіти розпорядженням з вказівкою прізвища викладача - керівника. На початку семестру здобувач повинен знайомитися з тематикою курсових робіт, яка попередньо затверджується на засіданні кафедри відповідно до змісту дисциплін.

Тематика курсових робіт та порядок вибору теми курсової роботи представлена у розділі 6. При виконанні курсової роботи здобувачі вищої освіти дотримуються календарного графіка виконання розділів роботи, строків захисту (Додаток А). Дотримання графіка виконання курсової роботи та своєчасність подання матеріалів керівнику оцінюється відповідним чином (Розділ 5). На період виконання курсових робіт на кафедрі складається графік консультації керівника, що забезпечує систематичну працю здобувачів, зворотній зв'язок та можливість оперативно надати консультацію здобувачам за потреби. Виконання двох однакових тем курсової роботи в одному поточному році не дозволяється.

Здобувачі вищої освіти повинні своєчасно подати виконану курсову роботу на кафедру для перевірки керівником та перевірки на відсутність

запозичень з праць інших авторів без відповідних посилань і отримання допуску до захисту.

Здобувачі, які не захистили курсову роботу в установленні строки, до екзаменаційної сесії не допускаються. Детальні рекомендації щодо формування змісту роботи за планом, написання основних розділів курсової роботи, формулювання висновків представлено у розділі 2 та оформлення тексту курсової роботи – у розділі 3. Після допуску курсової роботи до захисту здобувач вищої освіти готує доповідь за результатами дослідження та презентацію для представлення результатів дослідження перед комісією. Доповідь має тривати 7-10 хвилин, презентація – містити 10-15 слайдів. Захист курсової роботи проводиться прилюдно, у присутності комісії, в складі трьох викладачів кафедри, у тому числі й керівника курсової роботи, до початку екзаменаційної сесії згідно з розкладом. Після проведення захисту курсової роботи, члени комісії в присутності здобувача вищої освіти виносять рішення про оцінку роботи згідно критеріїв оцінювання, які представлені у розділі 5.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

2.1. Вибір теми курсової роботи

Першим етапом виконання курсової роботи є вибір теми. Вибір теми курсової роботи здобувач виконує особисто, але з рекомендаціями керівника.

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 сфери ресторанного господарства;
- можливість самостійного виконання.

Здобувачі всіх форм здобуття освіти обирають тему курсової роботи за власним бажанням та відповідно до рекомендованої тематики курсових робіт, які визначає кафедра торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи. Тематика курсової роботи може бути обрана відповідно до замовлення від закладу ресторанного господарства або з урахуванням своєї практичної діяльності, для здобувачів заочної форми здобуття освіти.

Самовільна зміна теми курсової роботи категорично забороняється!!!

2.2. Вивчення літературних джерел за обраною темою

Згідно з обраною темою курсової роботи здобувач підбирає та вивчає літературні джерела. Вивчення літературного джерел 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 в курсовій роботі.

Підбір літератури за обраною темою курсової роботи і її змістом необхідно починати з 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 слід підбирати не тільки підручники і навчальні посібники, а також монографії, брошури, різні види нормативно-технічної документації, статті у періодичних виданнях, зарубіжну літературу тощо.

Вивчення літератури дає змогу більш глибоко ознайомитися з теоретичними основами з обраної теми, детальніше визначити питання, які необхідно дослідити у закладі ресторанного господарства. Під час роботи з літературою слід вести робочі записи у вигляді тез, конспектів, нотаток. Обов'язково записується повна назва джерела, його автори, сторінки, на яких міститься інформація, місто і назва видавництва, рік видання. Дуже важливо

при роботі з літературними джерелами правильно їх конспектувати, вміти виявити сутність питання, порівнювати окремі позиції джерел з власними даними і робити грамотні і кваліфіковані висновки.

Робота з літературними джерелами закінчується складанням списку використаних джерел згідно з темою.

2.3. Складання плану курсової роботи

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

План курсової роботи – це основа всієї роботи з дослідження теми. План курсової роботи складають відповідно до завдання з урахуванням теоретичних основ, з якими ознайомився здобувач під час підготовки до виконання роботи. План узгоджується з керівником.

Кількість питань і їх порядок визначається в залежності від теми курсової роботи. Але у будь-якому випадку повинні бути такі розділи:

- Зміст
- Вступ
- Теоретичний розділ
- Дослідницький розділ
- Пропозиції та розроблені заходи
- Висновки
- Список використаних джерел
- Додатки.

Додатки не рахуються в загальний обсяг курсової роботи.

У додатки виносять великі таблиці, наприклад, меню підприємства, анкети тощо.

Також, частиною курсової роботи може бути графічний матеріал, який включає один лист формату А4. На кресленнях можуть подаватись плани цехів і підприємства, схеми технологічних процесів, схеми руху сировини, напівфабрикатів, готової продукції, планування робочих місць та розрахунок сировини відповідно до виробничої програми закладу ресторанного господарства тощо.

2.4. Збирання інформації на підприємстві

Після вивчення літературних джерел і складання плану курсової роботи здобувач розпочинає збирати практичні матеріали на конкретному підприємстві, як правило, під час проведення виробничої практики.

Організація збирання інформації передбачає:

- визначення показників які необхідно зібрати;
- розроблення методики одержання або розрахунку окремих показників;

- правильне документальне оформлення даних досліджень. Роботу з визначенням переліку показників, які підлягають збиранню, проводять у три етапи:

- ✓ на першому етапі розробляють перелік усіх вихідних показників з кожного питання, яке досліджують. При цьому важливо розмежовувати показники інформації і показники аналітичні;

- ✓ на другому етапі складають зведений перелік усіх вихідних показників за темою. При цьому вихідні показники, які необхідні для вивчення окремих питань, підлягають логічному аналізу з точки зору їх повторення, взаємозв'язку і можливості одержання подальших аналітичних показників;

- ✓ на третьому етапі визначають джерела інформації щодо кожного вихідного показника. При цьому встановлюють, які з показників можуть бути одержані зі статистичних даних, з навчальної та наукової літератури, а які належить одержати у процесі дослідження підприємства.

Під час збирання показників, які пов'язані з управлінським обліком чи статистичною звітністю, необхідно визначити джерела одержання цих даних (форму звітності чи книгу обліку), період, за який здійснюють збирання показників (він повинен бути порівняльним) та одиниці вимірювання.

Звітні дані повинні охоплювати період не менше трьох років. Для порівняння важливо вивчити досвід передових підприємств, що працюють приблизно в однакових умовах.

Методика одержання показників способом спеціальних обстежень містить:

- вибір способу збирання показників (хронометражні вимірювання, фотографії робочого часу, анкетне опитування, тестування тощо);
- чітку класифікацію досліджуваних процесів чи явищ;
- визначення кількості спостережень, що забезпечують достовірне уявлення про кожний процес чи питання, яке досліджують.

Основними формами документального оформлення матеріалів є табличні та графічні матеріали, які відображають динаміку змін і надають можливість проведення порівняльного аналізу зібраних даних.

Уся одержана інформація має бути перевірена на її достовірність логічну відповідність кінцевим результатам.

Під час аналізу зібраного матеріалу необхідно забезпечити порівняльність усіх показників за критеріями часу (періодів), вартості, структури та чисельності персоналу підприємства.

2.5. Зміст та обсяг курсової роботи

Курсова робота має містити такі елементи:

- титульний аркуш (додаток В);
- завдання на курсову роботу (додаток Г);
- зміст курсової роботи;
- вступ;
- основна частина курсової роботи (розділи та підрозділи);
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки (за необхідністю).

Обсяг курсової роботи повинен складати 30 – 40 сторінок.

Після вивчення літературних джерел і оброблення зібраного матеріалу здобувач розпочинає виконувати курсову роботу.

Титульний аркуш курсової роботи містить назву закладу вищої освіти, кафедри, на якій її було виконано, назву теми, шифр спеціальності, найменування групи, прізвище, ім'я та по батькові здобувача, посаду, науковий ступінь, прізвище, ім'я та по батькові керівника роботи, рік виконання.

Завдання на виконання курсової роботи містить основні завдання для виконання курсової роботи, орієнтовні джерела вихідних даних для розрахунків, терміни виконання. Завдання засвідчують підписами здобувача та керівника курсової роботи.

Зміст перераховує всі структурні елементи курсової роботи: точно зазначаються назви розділів, а також відображаються такі пункти як вступ, висновок, список використаних джерел, додатки. Навпроти найменування кожної структурної частини плану курсової роботи зазначають номер її початкової сторінки.

Вступ містить коротку характеристику теми роботи, стан проблеми, що досліджується, і перспективи її розвитку з урахуванням сучасних вимог, обґрунтовується актуальність обраної теми, автори, які раніше досліджували дану проблематику; визначається об'єкт та предмет роботи, мета курсової роботи, ставляться завдання, які передбачається вирішити та методи, за допомогою яких будуть вирішуватися дані завдання.

Мету курсової роботи формують як основний науковий результат, якого прагнуть досягти в результаті її виконання. Мета повинна бути сформульована таким чином, щоб вказувати на об'єкт і предмет дослідження.

Завдання конкретизують мету виконання курсової роботи.

Методи дослідження слід перераховувати з визначенням того, що саме досліджувалося за допомогою конкретних методів.

Обсяг вступу 2–3 сторінки.

Основна частина курсової роботи містить три розділи, логічно пов'язані між собою.

Перший розділ курсової роботи має містити теоретико-методичні основи діяльності ресторанного бізнесу.

У цьому розділі слід навести роль і місце досліджуваних явищ і процесів у сфері ресторанного господарства, розглянути сутність і загальні теоретичні підходи до вирішення досліджуваної проблеми з використанням чинних нормативно-правових документів, сучасних літературних джерел (монографії, наукові статті, матеріали конференцій, інтернет-видання), у тому числі іноземних авторів.

Рекомендовано порівняти різні підходи щодо вирішення досліджуваної проблеми, охарактеризувати їхню еволюцію та сучасні тенденції, виявити невирішені та дискусійні аспекти проблеми, що потребують вирішення у теоретичному, методичному та прикладному плані.

Викладення матеріалу має супроводжуватися статистичними відомостями з обов'язковими посиланнями на джерела, бажано ілюструвати текст графічними матеріалами – схемами, графіками, діаграмами.

Викладення теоретичних положень має бути простим і стислим.

Не рекомендовано механічне переписування з інформаційних джерел окремих питань досліджуваної проблеми. Необхідно творчо продумати та сформулювати власну точку зору на предмет дослідження, визначити проблеми, які будуть викладені в наступних розділах. Крім того, слід супроводжувати викладення матеріалу узагальненнями та висновками, забезпечувати логічний порядок побудови тексту роботи.

Обов'язковою вимогою є дотримання правил цитування та подання посилань на інформаційні джерела, з яких запозичувалися матеріали.

Цей розділ є теоретичною базою для подальшого дослідження фактичних даних і розроблення практичних рекомендацій. На завершення цього розділу необхідно зробити висновки, які дозволять перейти до наступного викладення матеріалу.

Обсяг першого розділу курсової роботи має становити 10 – 15 сторінок.

Другий розділ курсової роботи має аналітико-дослідницький характер. Цей розділ є центральною частиною курсової роботи і відображає здатність студента до поєднання набутих теоретичних знань та вмінь використання обраних методів дослідження, певного методичного інструментарію, передбачає розкриття питань стосовно обраної теми на конкретному підприємстві ресторанного господарства та має стати перехідним до наступного третього розділу курсової роботи.

У цьому розділі висвітлюють аналіз діяльності закладу ресторанного

господарства та характеристику його сервісної діяльності. Залежно від теми та поставлених завдань другий розділ передбачає розкриття таких питань:

- організаційно-економічна характеристика підприємства ресторанного господарства: назва, тип, спеціалізація, адреса, організаційно-правовий статус тощо;
- аналіз маркетингового середовища підприємства (споживачі, конкуренти, постачальники тощо);
- аналіз послуг (основних і додаткових), що надає підприємство ресторанного господарства, їхня характеристика;
- оперативне планування виробництва у закладі ресторанного господарства;
- матеріально-технічна база підприємства;
- організація постачання підприємства ресторанного господарства;
- організація роботи складського господарства закладу ресторанного господарства;
- аналіз роботи виробничих (заготівельних, доготівельних, спеціалізованих) цехів;
- аналіз меню підприємства ресторанного господарства;
- характеристика торговельних приміщень підприємства ресторанного господарства;
- характеристика столового посуду та приборів, які застосовують у підприємстві ресторанного господарства;
- організація процесу повсякденного обслуговування відвідувачів підприємства ресторанного господарства;
- організація обслуговування спеціальних заходів (банкетів) у закладі ресторанного господарства;
- раціоналізація організації праці, графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства;
- вивчення витрат робочого часу працівників закладу ресторанного господарства; автоматизація і механізація технологічних процесів, комп'ютерні прикладні програми автоматизації.

Усі аналітичні розрахунки, таблиці, графіки, діаграми мають супроводжуватися поясненнями та висновками, які дозволяють визначити сутність та стан явищ і процесів, що спостерігаються у підприємстві ресторанного господарства, розкрити їх особливості та тенденції розвитку, створити базу для виявлення їх невикористаних резервів удосконалення діяльності. Найбільш змістовні таблиці, документи необхідно виносити в додатки курсової роботи.

Під час проведення аналізу студент повинен продемонструвати уміння

використання можливостей електронних систем для побудови графіків, рисунків, що забезпечують наочність результатів аналізу.

Обсяг другого розділу складає 15 – 20 сторінок.

Третій розділ курсової роботи має рекомендаційний характер та передбачає наведення конкретних пропозицій та рекомендації щодо вдосконалення діяльності підприємства ресторанного господарства, напрямів підвищення його ефективності функціонування та конкурентоспроможності шляхом розроблення власних змін у досліджуване підприємство. При цьому ураховують пріоритетні напрями розвитку сфери ресторанного господарства, впровадження сучасних методів і форм організації виробництва та обслуговування споживачів.

Кожна пропозиція повинна мати розгорнуте обґрунтування, отримане у зв'язку і як наслідок висновків з аналізу, який проведено у другому розділі курсової роботи, відповідно до виявлених відхилень, ризиків, проблем та недоліків. Запропоновані рекомендації мають містити обґрунтування та організаційний механізм впровадження в практику діяльності підприємства ресторанного господарства.

Обсяг третього розділу курсової роботи має становити 8 – 10 сторінок.

Висновки є стислим викладенням головних підсумків проведеного дослідження. У висновках коротко наводять найважливіші узагальнення за теоретичними положеннями, узагальнюють результати аналізу підприємства ресторанного господарства за визначеним напрямом дослідження, сутність розроблених пропозицій та рекомендацій, дають оцінку ступеня вирішення поставлених у роботі цілей та завдань.

Обсяг висновків має складати 2–3 сторінки.

Список використаних джерел містить закони, укази Президента України, постанови Кабінету Міністрів України, стандарти України та інші нормативні документи, літературні та наукові джерела, матеріали періодичних видань, статистичні збірники та інший інструктивний і довідковий матеріал, наведені в алфавітному порядку, іншомовні джерела, джерела інтернету. Для джерел інтернету обов'язкове посилання на відповідну веб-адресу із зазначенням режиму доступу.

Список використаних джерел повинен містити не менше 20 найменувань.

Додатки до курсової роботи повинні містити інформаційні матеріали, які становлять базу аналітичних досліджень згідно з обраною темою. Додатки розміщують на останніх сторінках відповідно до посилань на них за основним текстом і нумерують відповідно до вимог. У додатки доцільно включати допоміжний матеріал, необхідний для повноти сприйняття курсової роботи.

3. ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

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

Курсову роботу оформлюють на папері формату А4 (297 x 210), включаючи таблиці і рисунки у друкованому (комп'ютерному) вигляді.

Якщо роботу друкують за допомогою комп'ютера, то текст виконують шрифтом Times New Roman розміром 14 пт, через півтора інтервали на одній стороні аркуша. На кожному аркуші повинні бути поля: верхнє і нижнє – 20 мм, лівє – 25 мм, правє – 15 мм. Абзацний відступ повинен бути однаковим упродовж усього тексту і дорівнювати 1,25 см. Формули, знаки, виконують у відповідному додатку *Word*.

Текст роботи повинний бути відредагований, помилки, описки та графічні нечіткості, які виявлені під час оформлення, мають бути виправлені. До захисту можна подавати тільки відредагований текст.

Курсову роботу оформлюють згідно з ДСТУ 3008-95. Зміст курсової роботи є планом роботи.

Заголовки структурних частин роботи **«ЗМІСТ»**, **«ВСТУП»**, **«ВИСНОВКИ»**, **«СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ»**, **«ДОДАТКИ»**

друкують великими літерами симетрично до тексту. Крапку в кінці заголовка не ставлять.

Заголовки розділів варто починати з абзацу (рівним п'яти знакам) і друкувати великими літерами, не підкреслюючи, без крапки наприкінці. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, то їх розділяють крапкою. Перенесення слів заголовка не допускають. Відстань між заголовком та текстом повинна дорівнювати двом інтервалам.

Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки. Сторінки роботи варто нумерувати арабськими цифрами, дотримуючись наскрізної нумерації. Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки наприкінці. Титульний аркуш 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 у межах роботи і позначатися арабськими цифрами без крапки. Підрозділи повинні мати порядкову нумерацію у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, розділених

крапкою. У кінці номера підрозділу не повинна стояти крапка, наприклад: «2.3» (третій підрозділ другого розділу).

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

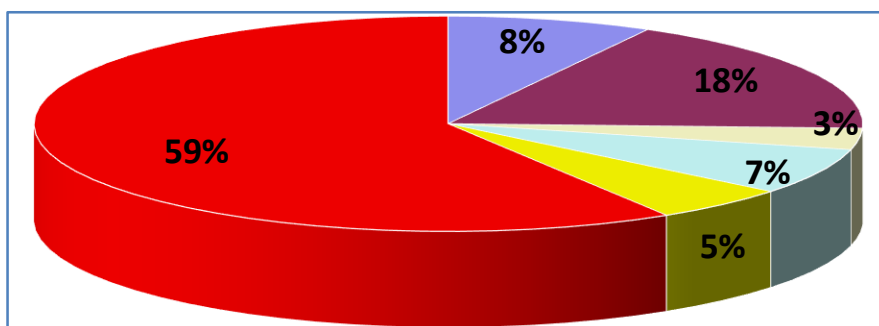


Рисунок 1.2 – Розподіл підприємств ресторанного господарства, %

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) у межах розділу. Перед заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: «Таблиця 1.2» (друга таблиця першого розділу). Якщо в курсовій роботі одна таблиця, то її нумерують за загальними правилами. При перенесенні частини таблиці на інший аркуш (сторінку) слово «Таблиця» та номер її вказують один раз справа над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть слова «Продовження табл.» і вказують номер таблиці, наприклад: «Продовження табл. 1.2». Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назву і слово «Таблиця» починають з великої літери. Назву не підкреслюють. Наприклад:

Таблиця 1.2 – Розрахунок кількості страв реалізованих у залі ресторану

Зал	Кількість відвідувачів за день	Коефіцієнт поживання страв				
		m	m _{x,z}	m _c	m _{др.с}	m _{с.с.}
1	2	3	4	5	6	7
Ресторан						
Разом страв						

Таблицю варто розташовувати безпосередньо після тексту, у якому її згадують вперше, чи на наступній сторінці так, щоб її зручно було розглядати. Якщо таке розташування неможливо, то таблицю розміщують так, щоб для її вивчення записку повернути за годинниковою стрілкою. На всі таблиці повинні бути посилання в тексті. Таблиці нумерують послідовно (за винятком тих, що подані у додатках) у межах розділу арабськими цифрами. Номер складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, розділених крапкою. Слово «Таблиця» і заголовок починають з великих букв. Якщо рядки графі таблиці виходять за формат сторінки, то таблицю поділяють на частини, розміщуючи одну частину підіншою або поруч, чи переносячи частину таблиці на наступну сторінку. Слово «Таблиця» вказують один раз ліворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть: «Продовження таблиці» зі 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, можна замінити лапками. Якщо текст повторюється і складається з двох або більше слів, то під час першого повторення його замінюють словом «те саме», а далі – лапками. Якщо цифрові дані в рядку таблиці не наводять, то в ній ставлять прочерк.

Перед перерахуваннями, що є присутніми у тексті, ставлять двокрапку. Позиції перерахування оформляють як комп'ютерний маркувальний список. Для подальшої деталізації перерахування варто використовувати багаторівневі маркувальні списки.

Формули розташовують безпосередньо після згадування в тексті, усередині сторінки. Вище і нижче формули повинно бути залишено не менше одного вільного рядка. Номер формули, що складається з розділених крапкою номера розділу і порядкового номера формули в розділі, вказують на рівні формули біля правого поля аркуша в круглих дужках, наприклад, першу

формулу третього розділу позначають таким чином:

$$M_i = p_i / N \times 100. \quad (3.1)$$

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів наводять безпосередньо під формулою у тій послідовності, в якій вони подані у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта слід давати з нового рядка. Перший рядок починають зі слова «де», дві крапки після нього не ставлять.

Примітки до тексту і таблиць, в яких вказують довідкові і пояснювальні дані, нумерують послідовно в межах однієї сторінки. Якщо приміток на одному аркуші декілька, то після слова «Примітки» ставлять двокрапку, наприклад:

Примітки:

1.
2.

Якщо є одна примітка, то її нумерують і після слова «Примітка» ставлять крапку.

Список використаних джерел. Усі запозичені з друку цитати, фактичні дані, нормативні й інші матеріали повинні супроводжуватися посиланнями на відповідні джерела. Посилання наводять у квадратних дужках із зазначенням порядкового номера джерела в списку використаної літератури, а також використаних сторінок, якщо джерело має досить багато сторінок, наприклад [5, с. 12–15].

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

До списку літературних джерел включаються лише ті видання, які використовувалися при написанні роботи. Традиційно не включаються до списків літературних джерел енциклопедії, довідники, словники. При побудові переліку літератури застосовується суцільна нумерація джерел. Назва джерела має наводитися мовою оригіналу, за алфавітом. Оформлення списку використаних джерел здійснюється згідно відповідно до ДСТУ 8302:2015 «Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

Додатки варто оформляти як продовження роботи на наступних сторінках. Тексту додатків передуює аркуш з назвою «ДОДАТКИ». Кожний додаток починають з нової сторінки, він має заголовок, надрукований угорі

малими літерами з першої прописної симетрично до тексту. Над заголовком, але посередині рядка, друкують слово «ДОДАТОК» і відповідну велику літеру української абетки, окрім літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, яка позначає додаток, наприклад, ДОДАТОК А, ДОДАТОК Б. Текст кожного додатка починають з наступної сторінки.

Текст кожного додатка у разі необхідності може бути розподілений 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. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А.1) – перша формула додатка А.

У курсовій роботі не рекомендують вести викладення від першої особи однини: «Я спостерігаю», «Я вважаю», «Мені здається» тощо – чи множини: «Ми отримуємо», «Ми спостерігаємо», «Ми маємо» тощо. Допускають звороти зі збереженням першої особи множини, в яких включають займенник «ми», тобто вживають означено особові речення: «спостерігаємо», «встановлюємо», «маємо на увазі» та ін.

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

Під час згадування в тексті прізвищ (учених, дослідників, діячів галузі) їхні ініціали, як правило, ставляться перед прізвищем.

На останній сторінці, після завершальної частини, здобувач ставить свій підпис і дату виконання роботи.

Курсову роботу виконують відповідно до цих методичних рекомендацій, інакше її не буде допущено до захисту.

Роботу слід виконати і подати на кафедру не пізніше зазначеної навчальному плані дати.

4. ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Виконану курсову роботу подають для перевірки керівникові від кафедри торгівлі, готельно-ресторанної та митної справи.

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

Захист організують з метою:

а) навчити здобувачів коротко доповідати про результати своєї роботи, давати чіткі лаконічні пояснення та відповіді на запитання;

б) визначити рівень виконання курсової роботи і вміння автора орієнтуватися в її основних положеннях (за структурою і текстом).

Здобувач зобов'язаний з'явитися для захисту особисто у призначений для захисту час і надати комісії, що приймає захист курсову роботу.

Захищаючи курсову роботу, автор коротко (протягом 5 – 7 хвилин) викладає її сутність (актуальність обраної теми, мета, завдання). Після цього слід перейти до викладення основного змісту роботи: обрати 2–3 ключові питання, які необхідно викласти за такою схемою: сучасний стан (недоліки, що виявлені в ході досліджень та аналізу), заходи, що запропоновані для усунення недоліків, ймовірна ефективність пропонованих рекомендацій. Під час доповіді треба використовувати ілюстративні матеріали (рисунок, таблиці), які можуть бути надані у вигляді презентації, пояснюючи їх зміст членам комісії та присутнім.

Захист роботи відбувається у вигляді дискусії між членами комісії і здобувачем, що захищає роботу. Захист курсової роботи може здійснюватися публічно в присутності інших здобувачів, які представляють свою роботу для захисту. Під час захисту здобувач повинен показати розуміння висвітлених питань, добре володіти матеріалом.

Від того, як представлена робота під час захисту, залежить її оцінка. Тому доцільно старанно продумати свій виступ і написати його для себе повністю чи у вигляді тез.

Під час захисту курсових робіт здобувачам надається можливість відстоювати свої погляди. Це сприяє розвитку вміння вести дискусію творчому мисленню.

5. ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

На оцінку курсової роботи впливають: якість її виконання та науковий рівень, ступінь самостійності у викладенні теми, її оформлення, мова і логіка викладення, виступ студента під час захисту, відповіді на запитання за темою роботи тощо.

Захист і оцінка курсової роботи – це підсумки самостійної роботи здобувача. За умови правильної її організації студент отримує необхідну орієнтацію для подальшої самостійної роботи, оцінює свої можливості, враховує недоліки, визначає моменти, на які слід звернути увагу під час подальшого навчання.

5.1 Критерії оцінювання курсової роботи

Критеріями оцінювання якості курсової роботи є:

- повнота відповідності змісту роботи її темі;
- глибина вивчення поставленої проблеми;
- чіткість викладення матеріалу;
- проведення аналізу роботи діючого підприємства ресторанного господарства;
- доцільність та актуальність розроблених пропозицій у досліджуваному підприємстві ресторанного господарства;
- розроблення рекомендацій щодо її удосконалення.

Курсова робота не допускається до захисту і повертається на доопрацювання, якщо:

- тема роботи не погоджена з викладачем;
- роботу виконано не самостійно;
- структура і логіка побудови плану роботи не відповідає вимогам та темі курсової роботи; – курсову роботу не зброшуровано.

У процесі оцінювання враховується низка важливих показників якості курсової роботи, а саме:

1) чіткість формулювання мети і завдання роботи, складність досліджуваних у роботі проблем, відповідність логічної побудови роботи поставленим цілям і завданням;

2) якість критичного огляду літературних джерел, наявність наукової полеміки, посилань на літературні джерела та визначення власної думки студента-автора курсової роботи;

3) системність і глибина аналізу статистичних та фактичних матеріалів, наявність і переконливість узагальнень і висновків з аналізу, наявність і якість ілюстративних матеріалів у тексті роботи, використання економіко-математичних методів, соціологічних та інших досліджень;

4) наявність та логічний зв'язок заходів, що пропонуються для вирішення проблеми, що досліджується у роботі, з проведеним у роботі аналізом фактичних та статистичних матеріалів, їх актуальність, реальність та економіко-соціальна обґрунтованість, наявність альтернативних підходів до вирішення визначених проблем;

5) володіння культурою презентації, вміння послідовно й чітко викласти сутність і результати дослідження, здатність аргументовано захищати свої пропозиції, думки, погляди; повнота і ґрунтовність відповідей на запитання, на зауваження і пропозиції, що містяться у рецензії на курсову роботу.

Таблиця 5.1 - Критерії оцінювання знань здобувачів при виконанні та захисті курсової роботи

Критерій оцінювання курсової роботи	70 балів
1	2
<i>1. Загальні вимоги до тексту курсової роботи</i>	
-наявність та чіткість формування мети і завдання курсової роботи, обґрунтованість актуальності теми	5
- відповідність логічної побудови роботи назві теми, а також поставленим цілям і завданням, пропорційність структури роботи	5
-правильність оформлення списку літератури (порядок розміщення, повнота, сучасність, відсутність помилок)	3
-наявність, якість ілюстративних матеріалів (рисуноків, схем, діаграм, графіків, таблиць) у тексті роботи та відповідність їх оформлення встановленим критеріям (вимогам)	3
-правильність оформлення курсової роботи (нумерація сторінок, оформлення титульного аркуша, дотримання вимог до розміру полів, шрифту, міжрядкового інтервалу та інше), відсутність редакційних помилок	4
-повнота і відповідність висновків змісту курсової роботи	10
<i>2. Вимоги до змісту курсової роботи</i>	
- наявність та якість критичного огляду літературних джерел. Наявність наукової полеміки. Етика цитування (наявність посилань на літературні джерела). Самостійність суджень і викладу матеріалу (наявність формулювання власної думки)	10
-наявність, системність і глибина особистого аналізу сучасних фактичних матеріалів організації, наявність і переконливість узагальнень і висновків з аналізу, виявлення проблем і недоліків у діяльності організації за темою роботи	15

Продовження таблиці 5.1.

1	2
- наявність та логічний зв'язок заходів, що пропонуються для вирішення проблеми, з проведеним у роботі аналізом фактичних матеріалів, їх актуальність та реальність. Розробка альтернативних варіантів рекомендацій, обґрунтування та розрахунок ефективності запропонованих рішень	10
- наявність аналізу зарубіжного досвіду та його використання при розробці пропозицій	5
<i>Захист курсової роботи (доповідь)</i>	30
- вільне володіння текстом доповіді, наявність в структурі доповіді всіх належних елементів: вітання, представлення, обґрунтування актуальності, мети, завдань курсової роботи, викладення особисто розроблених теоретичних, проблемних, аналітичних та рекомендаційних аспектів роботи	10
- повнота і ґрунтовність відповідей на запитання викладачів, на зауваження і пропозиції, що містяться у рецензії на курсову роботу, здатність аргументовано захищати свої пропозиції, думки, погляди	20
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ БАЛІВ	100

Якість виконання курсової роботи оцінюється до 70 балів, а результати захисту курсової роботи оцінюються до 30 балів. Загальна підсумкова оцінка при захисті курсових робіт складається з суми балів, отриманих за якість виконання курсових робіт, та кількості балів, отриманих при захисті. До залікової відомості заносяться сумарні результати в балах, отримані при попередньому ознайомленні та при захисті курсових робіт. Переведення даних 100-бальної шкали оцінювання здійснюється за системою ECTS в такому порядку:

Таблиця 5.2 - Шкала перерахунку оцінок за результатами оцінювання виконання курсової роботи

Сума балів за всі види робіт	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

6. РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

1. Реноваційні заходи щодо підвищення рівня обслуговування споживачів у ресторані «_____» у місті _____.
2. Впровадження систем безпеки харчової продукції у ресторані «_____» у місті _____.
3. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності у ресторані «_____» у місті _____.
4. Впровадження смарт-технологій у діяльність ресторану «_____» у місті _____.
5. Організація надання послуг споживачам у ресторані «_____» у місті _____ та шляхи її удосконалення.
6. Організація сервісної діяльності у ресторані «_____» у місті _____ та шляхи її удосконалення.
7. Організація бізнес-процесів обслуговування споживачів у ресторані «_____» у місті _____ та шляхи її удосконалення.
8. Організація технологічних бізнес-процесів у ресторані «_____» у місті _____ та шляхи її удосконалення.
9. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства на прикладі ресторану «_____» у місті _____.
10. Організація і технологія бізнес-процесів у ресторані «_____» у місті _____ та шляхи її удосконалення.
11. Характеристика загальних принципів організації закладів ресторанного господарства та розроблення шляхів їх удосконалення на прикладі ресторану «_____» у місті _____.
12. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства на водному транспорті на прикладі лайнера «_____».
13. Шляхи задоволення попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем роботи на прикладі «_____» у місті _____.
14. Аналіз попиту та шляхи його задоволення на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем навчання на прикладі «_____» у місті _____.
15. Аналіз попиту та шляхи його задоволення на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства (ресторани, бари, кафе тощо) на прикладі «_____» у місті _____.
16. Оперативне планування виробництва у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану при готелі (пансіонаті, бази відпочинку, санаторію тощо) «_____» у місті _____.

17. Організація роботи заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану «_____» у місті _____.

18. Організація роботи доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану «_____» у місті _____.

19. Організація роботи спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства та шляхи її удосконалення (борошняний кондитерський тощо) на прикладі «_____» у місті _____.

20. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства санаторно-курортних закладів на прикладі «_____» у місті _____ та шляхи її удосконалення.

21. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій та шляхи її удосконалення на прикладі ресторану «_____» у місті _____.

22. Організація обслуговування споживачів у містах відпочинку на прикладі ресторану «_____» у місті _____.

23. Організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів (робітників, студентів, школярів) та шляхи її удосконалення на прикладі «_____» у місті _____.

24. Організація обслуговування іноземних туристів та шляхи її удосконалення на прикладі ресторану «_____» у місті _____.

25. Послуги, які надають споживачам у закладах ресторанного господарства та шляхи підвищення їх якості на прикладі ресторану «_____» у місті _____.

26. Організація кейтерингового обслуговування у ресторані «_____» у місті _____.

27. Організація обслуговування споживачів при готелях та шляхи її удосконалення на прикладі готелю «_____» у місті _____.

28. Організація ресторанного сервісу та управління трудовими ресурсами у ресторані «_____» у місті _____ та шляхи підвищення ефективності діяльності закладу.

29. Організація та забезпечення безпеки у ресторані «_____» у місті _____ та шляхи її удосконалення.

30. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого та обслуговуючого персоналу у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану «_____» у місті _____.

31. Стратегія вдосконалення діяльності підприємства ресторанного господарства на прикладі ресторану (кафе, бару тощо) «_____» у місті _____.

32. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті закладами ресторанного господарства на прикладі ресторану «_____» у місті _____.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов, В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. Київ : Центр учб. літ., 2021. 341с.
2. Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. Київ : Центр учб. літ., 2021. 382 с.
3. Балацька НЮ, Каленік КВ Управління розвитком підприємств ресторанного бізнесу на засадах концепції ціннісного підходу. Розвиток харчових виробництв, ресторанного та готельного господарств і торгівлі: проблеми, перспективи, ефективність: тези доп. Міжнар. наук.-практ. конф., м. Харків, 18 трав. 2021 р.; Харків: ХДУХТ, 2021. Ч. 1. С. 100-101
4. Бондарь, К. Л. Бары и рестораны: организация обслуживания / К. Л. Бондарь, Р. С. Коваленко. Киев : Сварог, 2019. 320 с.
5. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
6. Гросул В. А., Каленік К.В. Лояльність споживачів як основний критерій формування конкурентних переваг підприємств ресторанного господарства. Науковий вісник Мукачівського державного університету. 2018. № 15. С. 272-277.
7. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків: 2017. 331 с.
8. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства: Класифікація. Чинний від 2004-07-01. Вид. офіц. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004.
10. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT)
11. ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник.
12. Капліна Т., Іванова О. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Суми: Університетська книга, 2010. 400с.
13. Каталог обладнання для підприємств харчування і торгівлі. URL: www.assari.com.ua/katalog.html.
14. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
15. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид. Київ:

ЛіраКиїв, 2011. 388 с.

16. Нові правила роботи кафе та ресторанів під час карантину. URL: <https://oppb.com.ua/news/novi-pravy-la-roboty-kafe-ta-restoraniv-pid-chaskarantynu>.

17. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч. для вищ. навч. закладів / А. А. Мазаракі та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. 2-ге вид. перероб. та допов. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.

18. Правила, регулюючі порядок роботи ресторанів, кафе. URL: <http://www.empirem.com.ua/articles-rulesforresurants.php>

19. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. / Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України URL: <https://ips.ligazakon.net/document/ME03006>

20. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.

21. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

22. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777-91) : Правила Органів влади СРСР від 19.03.1991 р. : станом на 23 січ. 2006 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91#Text>

23. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. - стер. вид. Херсон : Олді-плюс, 2021. 312 с.

24. Шалимінов О. В Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ : Арій, 2016. 992с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Графік виконання та захисту курсової роботи

Етапи виконання курсової роботи	Терміни виконання*
Консультація щодо написання курсової роботи з керівником	ознайомлення з тематикою протягом першого тижня початку п'ятого відповідно до графіка навчального процесу
Вибір теми курсової роботи та складання плану виконання курсової роботи; обґрунтування об'єкта дослідження	до 1 березня
Підбір (пошук) і аналіз джерел та літератури за темою дослідження, постановка мети та задач дослідження	до 10 березня
Написання розділу 1 (теоретичного)	до 15 березня
Написання 2 (аналітичного) розділів курсової роботи	до 25 березня
Написання 3 розділу курсової роботи, оформлення висновків	до 5 квітня
Оформлення та друк курсової роботи	до 15 квітня
Подання роботи науковому керівникові	до 10 травня
Підготовка презентації до захисту	до 15 травня
Захист курсової роботи	до 19 травня, згідно розкладу

** дати є приблизними та можуть змінюватись згідно графіку навчального процесу*

Приклади планів курсових робіт

Тема «Організація технологічних бізнес-процесів у ресторані
«_____», у місті _____ та шляхи її удосконалення»

Вступ

1. Теоретичні основи діяльності закладів ресторанного господарства
 - 1.1. Особливості функціонування системи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: вітчизняний і закордонний досвід.
 - 1.2. Огляд нормативних документів, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства.
2. Формулювання основних теоретичних засад до дослідження технологічних бізнес-процесів у ресторані.
 - 2.1. Організація технологічних бізнес-процесів у ресторані «_____».
 - 2.2. Організаційно-економічна характеристика ресторану «_____».
 - 2.3. Аналіз послуг, які надає ресторан, їхня характеристика.
 - 2.4. Характеристика торговельних приміщень ресторану.
 - 2.5. Аналіз меню ресторану.
 - 2.6. Характеристика столового посуду та приборів, які застосовують у ресторані.
 - 2.7. Організація виробничих технологічних бізнес-процесів у ресторані.
 - 2.8. Організація обслуговуючих технологічних бізнес-процесів у ресторані.
 - 2.9. Організація праці у ресторані. Вивчення витрат робочого часу офіціантів ресторану.
 - 2.10. Автоматизація бізнес-процесів у ресторані.
3. Шляхи вдосконалення організації технологічних бізнес-процесів у ресторані.

Висновки

Список використаних джерел.

Додатки

Тема «Організація сервісної діяльності у кафе «_____» у місті _____ шляхи її удосконалення»

Вступ

1. Теоретичні основи діяльності закладів ресторанного господарства.

1.1. Особливості організації сервісної діяльності у закладах ресторанного господарства: вітчизняний і закордонний досвід.

1.2. Огляд нормативних документів, що регламентують діяльність закладів ресторанного господарства.

2. Формулювання основних теоретичних підходів до дослідження сервісної діяльності у кафе.

2.1. Аналіз організації сервісної діяльності у кафе «_____».

2.2. Організаційно-економічна характеристика кафе.

2.3. Аналіз маркетингового середовища кафе.

2.4. Аналіз меню кафе.

2.5. Аналіз послуг, що надає кафе, їхня характеристика.

2.6. Організація сервісної діяльності під час виробництва продукції.

2.7. Організація сервісної діяльності з обслуговування споживачів у ресторані.

2.8. Характеристика торговельних приміщень кафе.

2.9. Раціоналізація організації праці, графік виходу на роботу працівників закладу ресторанного господарства.

3. Шляхи вдосконалення організації сервісної діяльності у кафе.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Зразок титульного аркуша

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
кафедра торгівлі, готельно - ресторанної та митної справи

Курсова робота
з дисципліни
«Організація ресторанного господарства»

на тему: «_____»
_____»

Студента(-ки) факультету УТПМД
гр. _____ спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»

_____ (прізвище, ім'я та по-батькові)

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)

Харків – 202_____

Завдання на курсову роботу

ДЕРЖАВНИЙ БІОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра торгівлі, готельно-ресторанно та митної справи
Навчальна дисципліна Організація ресторанного господарства
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Курс 3
Група _____ Семестр 6

**ЗАВДАННЯ
на курсову роботу студента (-ки)**

(прізвище, ім'я та по-батькові)

1. Тема роботи _____

2. Термін здачі студентом закінченої роботи _____

3. Вихідні дані до роботи _____

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань,
що належить розробити) _____

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

6. Дата видачі завдання _____

Керівник _____
(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Студент _____
(підпис)

(прізвище, ім'я та по-батькові)

Навчальне видання

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні вказівки
до виконання курсової роботи

Укладачі:

Каленік Ксенія Володимирівна

Пенкіна Наталія Михайлівна

Скриннік Вікторія Ігорівна

Кирилюк Ольга Михайлівна

Формат 60x84/16. Гарнітура Times New Roman
Папір для цифрового друку. Друк ризографічний.

Ум. друк. арк. _.

Наклад ___ пр.

Державний біотехнологічний університет
61002, м. Харків, вул. Алчевських, 44