

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



## ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до виконання курсової роботи  
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня  
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 Сфери обслуговування  
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа  
денної та заочної форм навчання

Луцьк 2020

До друку

Голова навчально-методичної ради Луцького НТУ \_\_\_\_\_ О. М. Ляшенко

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій Луцького НТУ

Директор бібліотеки \_\_\_\_\_ С. С. Бакуменко

Затверджено навчально-методичною радою Луцького НТУ,  
протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2020 року.

Рекомендовано до видання навчально-методичною радою факультету екології, туризму та електроінженерії Луцького НТУ,  
протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2020 року.

Голова навчально-методичної ради факультету екології, туризму та електроінженерії Луцького НТУ \_\_\_\_\_ В. І. Волинець

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ, протокол № \_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 2020 року.

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ \_\_\_\_\_ Л.М. Поліщук

Укладачі: \_\_\_\_\_ І.В. Тищук, кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ

\_\_\_\_\_ Л. М. Поліщук, кандидат технічних наук, доцент, кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ

Рецензент: \_\_\_\_\_ О.М. Громик, кандидат географічних наук, доцент, кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ

Відповідальний за випуск: \_\_\_\_\_ Л.М. Поліщук, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Луцького НТУ.

Методичні вказівки [Текст] : до виконання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладачі: Л.М.Поліщук, І.В.Тищук, – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. – 24 с.

Методичне видання містить загальні вимоги до написання та оформлення курсової роботи бакалавра та порядок її захисту. Призначене для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання.

© Поліщук Л.М., Тищук І.В., 2020

## **ЗМІСТ**

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>ВСТУП</b>                                                                    | <b>4</b>  |
| Найменування та опис компетентностей для ОП «Готельно-ресторанна справа»        |           |
| Структура залікового кредиту дисципліни «Організація ресторанного господарства» | 5         |
| Основні етапи виконання курсової роботи                                         |           |
| Вимоги до написання та оформлення курсової роботи                               |           |
| Тематика курсових робіт                                                         | 15        |
| <b>СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ</b>                                         | <b>17</b> |
| <b>ДОДАТКИ</b>                                                                  | <b>20</b> |

## ВСТУП

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є сучасною навчальною дисципліною, без якої неможлива підготовка спеціалістів, які працюватимуть в умовах діючого ринкового механізму.

**Мета дисципліни** – є формування в студентів сучасних теоретичних основ та практичних навичок організації та управління технологіями в ресторанному господарстві; набуття здатності у визначенні цілей і завдань діяльності закладів ресторанного господарства з раціоналізації процесів виробництва та сервісу, здійснення операцій пов'язаних із наданням основних та додаткових послуг в сфері ресторанного бізнесу.

**Завдання дисципліни** – вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- організація постачання закладів ресторанного господарства;
- організація складського та тарного господарства;
- особливості виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
- загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
- характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування банкетів та прийомів;
- організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
- організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
- організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
- раціональна організація в закладах ресторанного господарства.

**Студент повинен знати :**

- типи закладів ресторанного господарства, їх характеристика;
- вимоги до послуг ресторанного господарства згідно з стандартами України;
- напрями науково-технічного прогресу в галузі;
- організацію продовольчого і матеріально-технічного постачання;
- основи організації виробництва кулінарної продукції;
- форми і методи обслуговування споживачів;
- методику вивчення попиту на продукцію та послуги.
- зовнішні відмінні ознаки підприємств ресторанного господарства;
- якості та споживчі властивості сировини та готових страв;

– нормативну технічну документацію.

**Студент повинен вміти :**

- зробити порівняльну характеристику техніки сервірування та подачі страв
- оцінити асортимент страв та методи обслуговування споживачів офіціантами
- вирішувати ситуаційні задачі та завдання щодо визначення якості страв та напоїв, основи організації закладів ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
  - організація постачання закладів ресторанного господарства;
  - організація складського та тарного господарства;
  - особливості виробництва кулінарної продукції в ринкових умовах;
  - загальні принципи організації систем обслуговування у сфері ресторанного господарства;
  - характеристика та класифікація видів, методів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
  - організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;
  - організація обслуговування банкетів та прийомів;
  - організація обслуговування споживачів під час проведення спеціальних заходів, у місцях відпочинку, на пасажирському транспорті тощо;
  - організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства;
  - організація обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства;
  - раціональна організація в закладах ресторанного господарства.

***Найменування та опис компетентностей для ОП «Готельно-ресторанна справа»***

#### **Інтегральна компетентність**

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

#### **Загальні компетентності**

Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя, Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями, навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, здатність працювати в команді.

#### **Фахові компетентності спеціальності**

Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності, здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб

споживачів та забезпечувати його ефективність, здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів, здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

### ***Передумови для вивчення дисципліни***

Для освоєння студентами необхідних теоретичних знань та отримання практичних навичок щодо тенденцій і проблем розвитку ресторанного господарства їм необхідно опрацювати такі дисципліни як «Організація харчування туристів», «Професійний етикет сфери послуг», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Експертиза безпеки послуг у готельно-ресторанному господарстві».

### ***Результати навчання***

Результати навчання включають:

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, розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки, розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів, застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства, здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства, визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

### ***Завдання лекційних занять***

Мета проведення лекцій полягає у тому, щоб ознайомити студентів із головними теоретичними та практичними аспектами організації ресторанного господарства.

Завдання проведення лекцій полягають у:

- викладанні студентам у відповідності з програмою та робочим планом теоретичних основ організації ресторанного господарства;
- формуванні у студентів цілісної системи теоретичних знань з курсу «Організації ресторанного господарства»;
- формуванні в студентів сучасних теоретичних основ організації та управління процесами в ресторанному господарстві.

## Структура залікового кредиту дисципліни «Організація ресторанного господарства»

| Назва теми                                                                                                  | Кількість годин |   |                   |   |                   |     |     |                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---|-------------------|---|-------------------|-----|-----|-------------------------------------------|
|                                                                                                             | Лекції          |   | Практичні заняття |   | Самостійна робота |     | КПЗ | Контрольні заходи                         |
|                                                                                                             | Д               | З | Д                 | З | Д                 | З   |     |                                           |
| Тема 1. Загальна характеристика закладів ресторанного господарства.                                         | 1               | 1 | 4                 |   | 4                 | 8   | 2   | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Тема 2. Кадровий потенціал та формування оптимальної концепції сучасних закладів ресторанного господарства. | 1               |   | 4                 |   | 4                 | 8   |     | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Тема 3. Основні тенденції інтер'єру закладів ресторанного господарства.                                     | 1               |   | 4                 |   | 4                 | 8   |     | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Тема 4. Меню як основний показник інформаційного забезпечення закладів ресторанного господарства.           | 2               |   | 4                 | 1 | 4                 | 8   |     | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Тема 5 Обслуговування споживачів в сучасних закладах ресторанного господарства. Види організації.           | 2               | 1 | 4                 | 1 | 4                 | 8   |     | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Тема 6. Організація бенкетів та прийомів                                                                    | 2               |   | 2                 |   | 4                 | 8   |     | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Тема 7. Організація харчування туристів та проживаючих в колективних закладах розміщення.                   | 2               |   | 2                 |   | 4                 | 8   |     | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Тема 8. Організація харчування пасажирів на транспорті.                                                     | 2               |   | 2                 |   | 4                 | 8   | 2   | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Тема 9. Кейтерингове обслуговування, організація та види.                                                   | 1               |   | 2                 | 1 | 4                 | 10  | 1   | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Тема 10. Організація обслуговування учасників ділових та культурних заходів.                                | 1               |   | 2                 | 1 | 4                 | 10  |     | Поточне опитування, презентація, доповідь |
| Курсова робота                                                                                              |                 |   |                   |   | 30                | 30  |     | Захист курсової                           |
| Разом                                                                                                       | 15              | 2 | 30                | 4 | 70                | 114 | 5   |                                           |

## ОСНОВНІ ЕТАПИ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Процес виконання курсової роботи включає низку послідовних етапів, а саме: вибір теми курсової роботи; вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації; аналіз одержаних матеріалів; обґрунтування висновків та пропозицій; оформлення курсової роботи; здача роботи на рецензію та захист.

Студенти повинні враховувати необхідність виконання усіх перелічених етапів, плануючи їх у наведеній послідовності і обов'язкове виконання курсової роботи у строк, встановлений викладачем відповідно до навчального плану.

Курсова робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, не містить матеріалів дослідження та обґрунтованих висновків, до захисту не допускається.

**Вибір теми курсової роботи** є першим етапом курсової роботи і має важливе значення для її успішного виконання. Вибір теми курсової роботи та вихідних даних до неї визначається порядковим номером студента за списком навчальної групи.

У процесі написання роботи студент звертається до наукового керівника за консультаціями. Керівник проводить індивідуальні консультації за відповідним графіком, встановленим кафедрою.

Тематика курсової роботи охоплює основні питання організації ресторанного господарства. Зміст курсової роботи повинен мати: вступ, основну частину, яка складається з трьох розділів, висновків та пропозицій.

**Вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації.** Згідно з обраною темою курсової роботи студент самостійно підбирає літературні джерела (книги, брошури, статті), офіційні документи, накопичує відомчі матеріали з теми, вивчає їх. Виконання курсової роботи передбачає обов'язкове вивчення діючого законодавства, Постанов Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, нормативних документів 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. Під час вивчення літературних джерел необхідно ознайомитись з вітчизняним та зарубіжним досвідом фахівців ресторанного господарства. Рекомендується вести робочі записи під час вивчення літературних джерел, систематизувати їх, що допоможе узагальнити матеріал відповідно до плану курсової роботи.

**Загальні вимоги до структури та змісту курсової роботи.** Зібрані і оброблені в процесі дослідження матеріали потребують чіткого і послідовного викладення. На цьому етапі виконання курсової роботи остаточно відпрацьовується матеріал всієї теми, її теоретична і практична спрямованість, відповідна література, висновки і рекомендації.



Для виконання курсової роботи складається типовий план, який вирізняється для кожної теми зокрема.

Загальними вимогами до викладення матеріалу курсової роботи є: чіткість побудови; логічна послідовність викладення матеріалу; переконливість аргументацій; точність формулювання; конкретність викладення результатів дослідження; обґрунтування пропозицій та висновку.

Важливим моментом у підготовці курсової роботи є написання вступу, що має першочергове значення, оскільки його зміст дає змогу визначити професійну підготовку майбутнього фахівця, його теоретичний та практичний рівень.

При написанні *вступу* стисло обґрунтовується актуальність та необхідність проведення дослідження, формулюються мета та завдання курсової роботи, дається загальна характеристика об'єкту дослідження, окреслюється структура курсової роботи.

Обґрунтування актуальності вибраної теми - це початковий етап будь-якого дослідження. Наскільки правильно автор розуміє обрану тему і оцінює її з погляду своєчасності і соціальної значущості, характеризує його наукову зрілість і професійну підготовленість. Необхідно висвітлити суть проблеми, що обумовлює актуальність теми.

Від обґрунтування актуальності вибраної теми логічно переходять до формулювання мети дослідження, а також вказують конкретні завдання, які повинні бути вирішені відповідно до завдання на курсову роботу.

Далі формулюються об'єкт і предмет дослідження. *Об'єкт і Предмет* дослідження співвідносяться між собою як загальне і часткове. Об'єкт як загальне поняття – це певні заклади ресторанного господарства (їх структурні підрозділи) чи особливі процеси виробництва кулінарної продукції та надання ресторанних послуг (див. дод. 1). Предмет дослідження – це організаційно-технологічні розрахунки та їх обґрунтування, організація і технологія обслуговування споживачів в певному закладі ресторанного господарства.

*Розробка основної частини.* Керівник курсової роботи видає заповнений бланк завдання до курсової роботи.

***Перший розділ*** теоретична частина обсягом до 6 сторінок. Огляд літератури найбільш повно та систематизовано віддзеркалює стан питання, що вивчається, та передбачає розкриття найважливіших теоретичних сторін проблеми, а також основні положення щодо досліджуваного об'єкта.

Цей розділ є теоретичною базою для наступного дослідження фактичних даних та розробки практичних рекомендацій. У кінці цього розділу необхідно зробити висновки, які дозволять перейти до подальшого викладання матеріалу.

Студент повинний дотримуватись теми роботи та наводити в огляді літератури дані з обов'язковим посиланням на джерела.

***Другий розділ*** передбачає дослідження конкретного закладу та розкриття питань стосовно обраної теми і є центральною частиною курсової роботи. У

другому розділі наводиться основна характеристика закладу (тип, клас, спеціалізація, потужність, місце розташування, режим роботи, організаційно-правовий статус тощо) з подальшим дослідженням його маркетингового середовища, організаційно-економічна характеристика, номенклатура послуг, які надаються, тощо.

Значна увага приділяється вивченню та аналізу питань згідно з планом курсової роботи.

Обсяг другого розділу до 10 сторінок.

**Третій розділ** передбачає розроблення на основі отриманих матеріалів діяльності даного закладу заходів щодо узгодження процесів організації ресторанного господарства з вимогами нормативної документації, а також пропозицій, які спрямовані на забезпечення безпеки та якості послуг, підвищення ефективності діяльності закладу ресторанного господарства в рамках обраної теми дослідження. Пропозиції та рекомендації повинні мати конкретний, адресний характер, бути підтверджені результатами виконаної роботи та містити заходи щодо узгодження питання, що вивчається, з вимогами нормативної документації з метою покращення господарської діяльності та ефективності підприємства.

При цьому враховуються пріоритетні напрямки розвитку галузі, впровадження сучасних методів і форм організації виробництва й обслуговування споживачів.

Пропозиції повинні становити практичну цінність та можливість застосування у закладі ресторанного господарства або в їх системі.

Обсяг цього розділу 6 сторінок.

Також другий та третій розділи курсової роботи містять *практичну частину*, що знаходить своє відображення у заповненні технологічної документації відповідно вихідних даних та у послідовності до технологічних процесів. Завершуючи роботу над кожним розділом, необхідно сформулювати висновки, що витікають зі змісту розділів. Це допоможе в подальшому підготувати загальні висновки.

Курсова робота завершується *висновками*. Висновки рекомендується формувати коротко і точно, не перевантажуючи їх цифровими даними і подробицями. У висновках необхідно показати яким чином вирішені завдання курсової роботи, що були поставлені на початку і в якому ступені досягнута її мета. Обсяг висновків – 1-2 сторінки.

*Список використаних літературних джерел.* Складається перелік використаних під час написання курсової роботи літературних джерел. До них заносять також фондові, картографічні джерела та офіційні сайти *INTERNET*.

*Додатки.* Щоб уникнути перевантаження основної частини роботи графічними, статистичними матеріалами, розрахунками та ілюстраціями вони згідно загальних правил оформлюються у якості додатків до курсової роботи.

**Аналіз одержаних матеріалів.** Виконання цього пункту зосереджено на індивідуальній роботі студента з науковим керівником, оскільки тут необхідний набір методів та інструментарію, виходячи з конкретної теми, мети та поставлених завдань.

**Обґрунтування висновків та пропозицій.** Висновки до курсової роботи повинні бути лаконічними, послідовними та містити окремі пропозиції щодо оптимізації чи інноваційного розвитку поставленого завдання.

**Оформлення курсової роботи.** Курсова робота оформляється згідно ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».

Загальними вимогами до викладання матеріалу курсової роботи є чіткість побудови, логічна послідовність висвітлення матеріалу, точність формулювання; конкретність наведення результатів дослідження, обґрунтованість.

### **ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ**

- титульний аркуш;
- зміст роботи, який містить перелік назв розділів курсової роботи та нумерацію сторінок;
- текст записки;
- висновки;
- список використаної літератури;
- додатки.

Робота має бути набрана:

1) українською мовою в редакторі Microsoft Word шрифтом Times New Roman розміром 14

2) із полуторним міжрядковим інтервалом,

3) абзацним відступом (1), у форматі А 4 (210×297 мм).

4) Шрифт у заголовках, тексті, ілюстраціях мусить співпадати.

5) При цьому кожна сторінка повинна мати поле з лівого боку завширшки 2,5 см; з правого – 1,5 см; зверху та знизу – 2 см.

6) Текст роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти. Кожен розділ із зазначенням його назви починається з нової сторінки. Підрозділи, пункти та підпункти друкуються без розривів сторінок.

Заголовки структурних частин роботи: «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ДОСЛІДЖЕННЯ...», «ПРОПОЗИЦІЇ...», «ЛІТЕРАТУРА», «ДОДАТКИ» друкують великими (жирними) літерами по центру. Заголовки підрозділів друкують маленькими (жирними) літерами по центру. Крапку в кінці заголовка не ставлять.

Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Відстань між заголовком або підзаголовком та текстом повинна дорівнювати 1,5 інтервалу.

Всі сторінки пояснювальної записки нумерують арабськими цифрами у правому верхньому кутку без крапки. Нумерація сторінок роботи повинна бути наскрізною: першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст, третьою – вступ і т. д. На титульному аркуші номер сторінки не ставлять.

Кількість ілюстрацій, розміщених у роботі, визначається змістом і повинна бути достатньою для надання тексту конкретності.

Ілюстрації необхідно подавати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації слід нумерувати арабськими цифрами наскрізною нумерацією у межах розділу. Номер рисунка складається з номера розділу та порядкового номера рисунка, між якими ставиться крапка. Слово «Рисунок» та назву розміщують після пояснювальних даних (під ілюстрацією) та розташовують таким чином:

Рисунок 2.1 – Схема обслуговування споживачів у ресторані  
Рисунки відокремлюються від тексту одним рядком.

Цифровий матеріал у курсовій роботі оформлюється у вигляді таблиць.

Таблицю розміщують під текстом, у якому вперше надане посилання на неї, або на наступній сторінці. Якщо таблиця виходить за формат сторінки, її ділять на частини, при цьому в кожній частині або повторюють її головку, або пронумерувавши графи (колонки) під головкою таблиці, повторюють нумерацію граф.

Таблиці нумеруються в межах розділу арабськими цифрами. Номер таблиці складається з номера розділу та порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка.

Слово «Таблиця» вказують один раз праворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами таблиці пишуть «Продовження таблиці», вказуючи номер.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею та друкують симетрично до тексту, наприклад,

Таблиця 2.1 – Акт обстеження ресторану...

Таблиці відокремлюються від тексту одним рядком.

Закінчується робота списком літератури. Літературні джерела наводяться у такій послідовності:

- закони України;
- постанови Верховної Ради та Кабінету Міністрів України;
- накази, інструкції міністерств, відомств;
- підручники;
- періодична література (журнальні статті тощо).

У разі посилань у тексті на джерела інформації потрібно наводити у квадратних дужках їх порядковий номер за списком літератури.

Обсяг розрахунково-графічної роботи повинен становити не менше 25–30 сторінок друкованого тексту.

**Порядок подання курсової роботи науковому керівнику, на рецензування і захист.** Згідно з регламентом студент зобов'язаний подавати курсову роботу керівнику на перевірку у встановлені строки. При підготовці до захисту необхідно усунути всі зауваження. Перед захистом курсова робота проходить нормоконтроль, не пізніше ніж за тиждень до дати захисту, на який необхідно представити: курсову роботу, підписану студентом, керівником та консультантом; електронний варіант курсової роботи; ілюстративний матеріал; презентацію курсової роботи в електронному варіанті.

До захисту не допускаються студенти, які не виконали навчальний план і на момент подання до захисту курсової роботи мають академічну заборгованість. Питання про не допуск курсової роботи бакалавра до захисту розглядається на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Комісії можуть бути надані також інші матеріали, що характеризують наукову та практичну цінність виконаної курсової роботи, – друковані статті за темою роботи, документи, що вказують на практичне її застосування тощо.

Процедура захисту курсової роботи є прилюдною і складається з таких етапів: короткого повідомлення автора (визначається мета, зміст, наукова та практична цінність роботи; питання, що винесені на захист, та результати курсової роботи). Рекомендована тривалість доповіді студента – 5-10 хвилин; відповідей на запитання членів державної екзаменаційної комісії та присутніх на захисті; відповідей на зауваження наукового керівника та рецензентів; підведення підсумків захисту курсової роботи (дається оцінка курсовій роботі кожного студента).

Курсова робота оцінюється за 100-бальною шкалою як сума оцінки за написання (зміст і оформлення) та оцінки за захист, вагові коефіцієнти яких становлять 0,6 та 0,4 відповідно.

#### **Оцінювання написання курсової роботи**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Оцінка інформаційної бази курсової роботи:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 20 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• загальна кількість використаних літературних джерел (в межах 20–25 позицій);</li> <li>• опрацювання наукової (монографічної) літератури;</li> <li>• використання законодавчих матеріалів;</li> <li>• використання статистичних досліджень;</li> <li>• опрацювання періодики;</li> <li>• опрацювання іноземних джерел;</li> </ul> |    |
| • використання результатів самостійно проведеного дослідження                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 |
| • застосування фактичного матеріалу по конкретному підприємству сфери обслуговування, галузі, проблемі, тощо.                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 |

|                                                                                                                                                                                                                          |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Оцінка відповідності вимогам до оформлення курсових робіт, в т.ч.:</b>                                                                                                                                                |            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• відповідність загальним вимогам згідно з методичними рекомендаціями;</li> <li>• грамотність роботи;</li> <li>• дотримання кількісних пропорцій в обсягах параграфів.</li> </ul> | 20         |
| <b>Оцінка змісту курсової роботи:</b>                                                                                                                                                                                    |            |
| Вступ, зміст якого відповідає вимогам                                                                                                                                                                                    | 5          |
| Повнота розкриття змісту роботи в першому розділі                                                                                                                                                                        | 10         |
| Повнота розкриття змісту роботи в другому розділі                                                                                                                                                                        | 10         |
| Повнота розкриття змісту роботи в третьому розділі                                                                                                                                                                       | 10         |
| Наявність самостійних висновків                                                                                                                                                                                          | 5          |
| <b>Загальна максимальна оцінка за написання курсової роботи</b>                                                                                                                                                          | <b>100</b> |

#### Оцінювання захисту курсової роботи:

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Презентування результатів дослідження:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• аргументоване доведення проблеми;</li> <li>• вміння логічно викласти основні положення і висновки курсової роботи;</li> <li>• вміння чітко і лаконічно викласти основні положення і висновки курсової роботи;</li> <li>• орієнтація в економічній проблематиці, економічний кругозір.</li> </ul> | 40         |
| <b>Повнота та обґрунтованість відповідей на запитання і зауваження, аргументований захист своїх переконань</b>                                                                                                                                                                                                                            | 45         |
| <b>Культура мовлення, ораторські навички в дискусії</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 15         |
| <b>Загальна максимальна оцінка за захист курсової роботи</b>                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>100</b> |

Виконану курсову роботу необхідно подати на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи для реєстрації та подальшого її рецензування. Рецензія на курсову роботу складається керівником після її перевірки. В ній повинні бути висвітлені такі питання: позитивні сторони роботи, її недоліки, попередня оцінка роботи.

Робота не допускається до захисту, якщо вона не має самостійного характеру, основні питання не розкриті або викладені схематично, в тексті містяться помилкові положення, робота оформлена неправильно, текст написано недбало. Якщо робота не допущена до захисту, то студент повинен повністю або частково переробити її у відповідності до вимог, наведених у рецензії та знову подати на перевірку. Змінювати тему курсової роботи забороняється.

Захист курсових робіт відбувається у встановлений термін. Бажано проводити захист курсової роботи, використовуючи комп'ютерну презентацію.

Під час захисту курсової роботи студентам надається можливість відстоювати свої погляди, обговорювати складні питання та сучасні проблеми галузі. При захисті враховується якість виконання роботи, її науковий рівень, ступінь самостійного викладення теми, її оформлення, мову та стиль викладу, відповіді на запитання з теми під час захисту. Невиключно ситуацію, коли роботу

виконано і оформлено на належному рівні, але відповіді студента на запитання під час захисту курсової роботи не переконливі, поверхневі або помилкові. В такому разі, незважаючи на задовільну якість самої роботи, виникають проблеми з приводу можливості її захисту та одержання позитивної оцінки.

В той самий час наявність зауважень та вказівок на недоліки роботи, зазначених у рецензії, ще не може буди свідоцтвом того, що курсова робота одержить низьку оцінку при захисті. Добре оволодівши самою суттю, студент досить часто під час захисту показує себе знаючим справу, доводить правоту своєї позиції з того чи іншого питання. Це свідчить про те, що студент зміг усунути зазначені недоліки, цілеспрямовано працюючи над вивченням теми у відповідності до методичних вказівок викладача, і може отримати позитивну оцінку.

Захист курсової роботи – це підведення підсумків самостійної роботи студента, набуття і розвиток навичок відстоювання власної позиції з вузлових проблем розвитку готельного господарства в Україні.

Остаточна оцінка, отримана під час захисту, заноситься в екзаменаційну відомість та залікову книжку студента, сама робота здається на кафедру. Повторний захист на вищу оцінку не проводиться.

## **ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ**

1. Аналіз сучасного стану ресторанного господарства України.
2. Проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні.
3. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладу ресторанного господарства на основі впровадження сучасних методів організації виробництва.
4. Аналіз роботи закладу ресторанного господарства при школі (або при дитячому садку, або при ВНЗ, або лікарні, або санаторії, або фабриці, або заводі тощо) та шляхи її удосконалення.
5. Організація дозвілля у закладі ресторанного господарства та шляхи удосконалення.
6. Аналіз організації харчування школярів (або студентів, або робочих, або дітей тощо) та розробка пропозицій щодо її поліпшення.
7. Аналіз роботи закладів ресторанного господарства при готелі (або кемпінгу, або санаторії, або будинку відпочинку тощо) та шляхи її удосконалення.
8. Особливості організації харчування туристів у різних типах готельних підприємств.
9. Характеристика загальних принципів організації закладів ресторанного господарства та розробка шляхів їх удосконалення на прикладі ресторану (або бару, або кафе).
10. Організація процесу товаропостачання закладу ресторанного господарства та розробка шляхів оптимізації.

11. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу в закладі ресторанного господарства.
12. Організація обслуговування іноземних туристів та шляхи її удосконалення.
13. Послуги, які надаються споживачам у закладі ресторанного господарства, та шляхи підвищення їх якості.
14. Характеристика й аналіз організації кейтерингу в закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.
15. Організація обслуговування споживачів, що проживають у готелях за типом «шведського столу», та шляхи її удосконалення.
16. Організація обслуговування у закладі ресторанного господарства банкету-фуршет, банкету-коктейль, банкету-фуршет-коктейль, банкету-чай, банкету-кава та шляхи її удосконалення.
17. Види та характеристика столового посуду, наборів та столової білизни, що використовуються у закладі ресторанного господарства, оптимізація й раціоналізація матеріально-технічного забезпечення підприємства.
18. Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані та шляхи її удосконалення.
19. Організація обслуговування банкетів і прийомів у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.
20. Організація банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами, дипломатичного прийому у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.
21. Аналіз послуг, що надає заклад ресторанного господарства, та шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємства.
22. Організація процесу самообслуговування у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.
23. Аналіз меню закладу ресторанного господарства та розробка сучасної асортиментної політики.
24. Організація харчування робітників та прогнозування шляхів задоволення попиту на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства за місцем роботи.
25. Організація харчування туристів під час перевезення та прогнозування шляхів задоволення попиту на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства, що обслуговує пасажирів автомобільного транспорту (або залізничного, або авіаційного, або водного, або морського, або річного тощо).
26. Закордонний досвід розвитку ресторанного господарства.
27. Організація відпочинку для людей з особливими потребами в санаторно-курортних закладах.
28. Інтер'єр ресторанного господарства.
29. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному господарстві..



30. Мистецтво сервірування столу: історичні аспекти та сучасні тенденції.
31. Особливості обслуговування учасників офіційно-ділових заходів харчуванням на прикладі готельно-ресторанного комплексу.
32. Забезпечення якості надання послуг харчування туристам на прикладі готельно-ресторанного комплексу.
33. Мистецтво оформлення та подавання страв і напоїв в ресторанах: історичні аспекти та сучасні тенденції.
34. Організація дозвілля в закладах готельно-ресторанного господарства на прикладі готельно-ресторанного комплексу.
35. Сучасні вимоги до персоналу ресторанних підприємств різних типів.

## **РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ**

### ***Основна***

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : навчальний посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання, 2017. – 358 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В. В. Архіпов - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 280 с.
3. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. [Сер. Учебники и учебные пособия]. / В. И. Богушева - Ростов- н/Д: Феникс, 2015. – 352 с.
4. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства: Пер. с англ./ Р. Браймер - М.: Аспект Пресс, 2017. - 325 с.
5. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник / Зубар Н.М., Григорак М.Ю. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 312 с.
6. Власова Н.О. Економіка готельно-ресторанного господарства / Н.О. Власова. – Х. : Світ книги, 2016. – 389 с.
7. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Цюлковська. - Х.: ХДУХТ, 2015. - 211 с.
8. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник / / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: «Центр учбової літератури», 2016. – 304 с.
9. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник / за ред. Г.Т. П'ятницької. – К.: КНТЕУ, 2015. – 430 с.
10. Мунін Г.Б. та ін. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі / Г.Б. Мунін. – К. : Кондор, 2017. - 370 с.
11. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навчальний посібник / Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. - К.: Центр учбової літератури, 2015. - 344 с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - 2-ге вид. перероб. і допов. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 584 с.
13. Організація туризму: Підручник / І.М. Писаревський, С.О.Погасій, М.М. Поколюдна та ін.; За ред І.М. Писаревського. - Х.: ХНАМГ, 2014. - 541 с.

14. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія / Г. Т П'ятницька. - К.: КНТЕУ, 2016. - 465 с.

15. Путенцейло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва / П.Р. Путенцейло. – К. : ЦНЛ, 2012. – 344 с.

16. Ресторанный и гостиничный сервис: основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих . С. Зигель, Л. Зигель. Москва., Центрполиграф, 2015. – 285 с.

17. Розанова Т.П. Маркетинг услуг гостеприимства и туризма: Практикум / Розанова Т.П, Муртузалиева Т.В.. - М.: Изд.-торг. корпорация "Дашков и К°", 2016. - 132

### ***Додаткова***

1. Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99.- [Чинний від 1999-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1999. – 20 с. – (Національний стандарт України).

2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281: 2004.- [Чинний від 2004-02-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 21 с. – (Національний стандарт України).

3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О.І.Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко – Харків: “Фавор ЛТД”, 2003. – 440с.

4. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, z0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.09.2019).

5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.

6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.

7. ГОСТ 30390-95 Громадське харчування. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови.[Чинний від 1998-07-01] (Інформація та документація).

5. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.

6. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. 411 с.

7. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227с.

8. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. - К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2019. – 280 с.  
[https://tourlib.net/books\\_ukr/arhipov.htm](https://tourlib.net/books_ukr/arhipov.htm)

9. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2011. – 388с.

10. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт., 2017. 312 с.

11. Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ: Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.

12. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.

#### ***Наукові статті***

13. Тищук І. В., Поліщук Л.М. Професійна етика у готельно-ресторанному бізнесі. Науковий журнал «Економічний форум». Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2018. № 4. С. 320–325. (Міжнародні наукометричні бази: Index Copernicus, Ulrich's Periodicals Directory, РІНЦ).

14. Тищук І.В., Поліщук Л.М., Колісник Б.І. Туристична інфраструктура Волинської області: основні тенденції розвитку. Науковий журнал «Економічний форум». Луцьк: РВВ Луцький НТУ, 2019. № 5. С. 79–86. (Міжнародні наукометричні бази: Index Copernicus, Ulrich's Periodicals Directory, РІНЦ).

15. Тищук І.В., Поліщук Л.М. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. IV Міжнародна науково-практична конференція «Інтеграція бізнес-структур: стратегії та технології». Тбілісі. Грузія. 2020 С.71-76

16. Тищук І.В., Поліщук Л.М. Ресторанне господарство в Україні: особливості та перспективи розвитку. Матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції «ІНДУСТРІЯ ТУРИЗМУ ТА ГОСТИННОСТІ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ПЕРСПЕКТИВИ». Суми, 2020. С. 110–115.

#### ***Електронні ресурси***

17. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. – режим доступу: <http://www.162.com.ua/cert/equipment-technological-food>

18. Державна санітарно-епідеміологічна служба України. – режим доступу: <http://www.dsesu.gov.ua/>

19. Нормативно-директивні документи МОЗ України. – режим доступу: <http://mozdocs.kiev.ua/>

20. PR-технології в готельному бізнесі.- режим доступу: <http://uareferat.com/PR>

22. Різновиди сучасних PR технологій .- режим доступу: <http://ukr.vipreshebnik.ru/market/4448-riznovidi-suchasnikh-prtekhnologij.html>

# ДОДАТКИ

ДОДАТОК 1

**ДО ПРИКЛАДУ ОФОРМЛЕННЯ РИСУНКІВ І ТАБЛИЦЬ**

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА**

**1.1. Ресторанний бізнес**

Таблиця 1.1

Розбивка страв на групи

| Група страв   | Кількість<br>споживачів,<br>осіб | Коефіцієнт<br>споживання даної<br>групи страв | Кількість страв,<br>порцій |
|---------------|----------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------|
| Холодні       |                                  |                                               |                            |
| Перші         |                                  |                                               |                            |
| Другі         |                                  |                                               |                            |
| Солодкі       |                                  |                                               |                            |
| <i>Разом:</i> |                                  |                                               |                            |

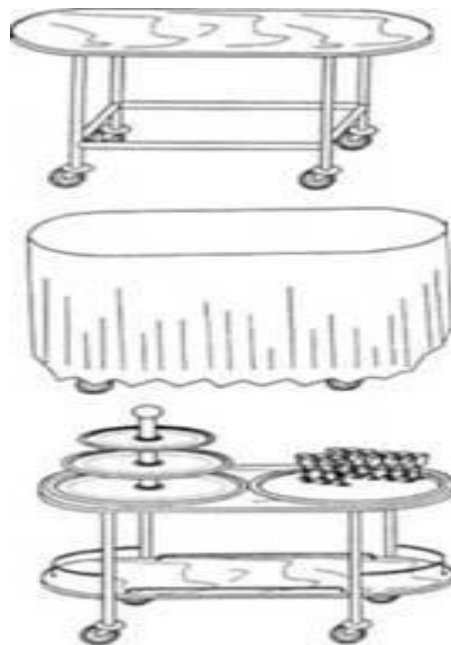


Рис. 1.1. Пересувні фуршетні візки для таць і пірамід

**ДОДАТОК 2**  
**ОФОРМЛЕННЯ ТИТУЛКИ ДО ПРИКЛАДУ**

**Луцький національний технічний університет**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної  
справи**

**КУРСОВА РОБОТА**

з дисципліни «Організація ресторанного господарства»  
на тему: Розрахунок організації обслуговування банкету-прийому «шведський  
стіл» на 50 осіб (на прикладі ресторану «Ліон»)

Студента (ки), гр. ГРС - 31  
галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»  
спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»  
ОП – Готельно-ресторанна справа  
\_\_\_\_\_ Сьомак Валентини  
Керівник доцент, к.е.н. Тищук І.В.

Національна шкала \_\_\_\_\_  
Кількість балів: \_\_\_\_\_ Оцінка: ECTS \_\_\_\_\_  
Члени комісії

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_  
(підпис) (прізвище та ініціали)

**м. Луцьк 2020**

## **ЗМІСТ**

### **ВСТУП**

## **РОЗДІЛ 1. МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОСОБЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ**

- 1.1 Аналіз принципів побудови меню. Типізація та порядок страв у меню.
- 1.2 Види меню. Вплив дизайну та оформлення меню в його подальшій реалізації в закладах ресторанного господарства.

## **РОЗДІЛ 2. ВИННА КАРТА РЕСТОРАНУ**

- 2.1 Основні аспекти складання та оформлення карти вин.
- 2.2 Вимоги до персоналу, що працює з винними картами. Техніка обслуговування гостей.
- 2.3 Культура споживання алкогольних напоїв в загальному та вин зокрема.

## **РОЗДІЛ 3. МИСТЕЦТВО ПОЄДНАННЯ: ЕНОГАСТРОНОМІЯ**

- 3.1 Базові принципи підбору вин.
- 3.2 Особливості підбору келихів та інших столових приборів під час вживання вин в ресторанах.
- 3.3 Дослідження винятків з правил: нестандартні поєднання вина та їжі.
- 3.4 Взаємозалежність асортименту карти вин та престижу і популярності закладів ресторанного господарства.

### **ВИСНОВКИ**

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ**

### **ДОДАТКИ**

М 56

Методичні вказівки [Текст] : до виконання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / укладачі: Л.М.Поліщук, І.В.Тищук, – Луцьк : Луцький НТУ, 2020. – 24 с.

Комп'ютерний набір та верстка

І.Тищук

Редактор

І.Тищук

Підп. до друку. Формат 60х84/16. Папір офс. Гарн. Таймс  
Ум. друк. арк. 6,25.Обл.-вид. арк. 3,25. Тираж прим. 100. Зам. 782

Інформаційно-видавничий відділ  
Луцький національний технічний університет  
Луцьк, 43018, вул. Львівська, 75.  
Друк – РВВ Луцький НТУ