

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА
Факультет суспільних і прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ЗАТВЕРДЖУЮ
Проректор з методичної роботи
к.ю.н., доц. Жукевич І.В.

" ____ " _____ 2020 р.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИКОНАННЯ ТА ЗАХИСТУ КУРСОВИХ РОБІТ

для студентів IV курсу
факультету суспільних і прикладних наук
першого (бакалаврського) рівня
галузі знань 24 "Сфера обслуговування"
спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа"
освітньої програми "Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу"

Івано-Франківськ - 2020

Методичні рекомендації до виконання та захисту курсових робіт для студентів IV курсу факультету суспільних і прикладних наук першого (бакалаврського) рівня, галузі знань 24 "Сфера обслуговування" спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". Івано-Франківськ: Університет Короля Данила. 2020. 45 с.

Розробники: **Мальована О.Г.** ст. викладач факультету суспільних і прикладних наук, кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Рецензент:

Методичні рекомендації до виконання та захисту курсових робіт обговорено та рекомендовано до затвердження на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Протокол № 1 від 28 серпня 2020 року.

В.о. завідувача кафедри туризму
та готельно-ресторанної справи

(підпис)

Горішевський П.А.
(прізвище та ініціали)

© Університет Короля Данила, 2020 р.
© О.Г.Мальована, 2020 р.

Зміст

	Стор.
Вступ.....	4
1. Порядок вибору теми та закріплення її за студентом.....	5
2. Підбір та вивчення літературних джерел.....	6
3. Вимоги до структури і змісту.....	7
4. Організація виконання курсової роботи.....	9
5. Рекомендації щодо оформлення та захисту курсової роботи.....	11
6. Орієнтована тематика курсових робіт.....	17
7. Орієнтовані плани курсових робіт і методичні рекомендації до їх змісту.....	19
Додатки.....	31

Вступ

Ресторанна індустрія є однією з найбільш динамічних галузей національної економіки, високорентабельним видом господарської діяльності, що потребує значних інвестицій. Заклади ресторанного господарства викопують три взаємопов'язані функції: виробництво продукції, реалізацію та організацію її споживання.

Мета курсової роботи - закріплення студентами знань, отриманих при вивченні дисципліни "Організація ресторанного господарства", набуття навиків самостійного вирішення практичних ситуацій.

У процесі виконання курсової роботи студенти повинні навчитися орієнтуватися у комплексі питань опанованої дисципліни, а також визначати її взаємозв'язок з іншими дисциплінами. Виконання курсової роботи є однією з ефективних форм навчання, яка дозволяє співставити теорію з практикою, критично проаналізувати стан справ у конкретному закладі ресторанного господарства, визначити напрями покращення діяльності окремих ланок і закладу в цілому. Робота, як правило, виконується на практичному матеріалі та містить елементи наукових досліджень.

Завдання курсової роботи полягають у тому, щоб навчити студента:

- методиці збору й аналізу практичних матеріалів діяльності у конкретному закладі;
- користуватися нормативною, довідково-статистичною, науковою літературою;
- застосовувати різноманітні методи аналізу виробничо-господарської діяльності підприємств;
- приймати самостійні рішення у конкретних виробничих умовах.

Головна вимога до курсової роботи - наявність фактичного матеріалу закладу ресторанного господарства, на прикладі якого виконується робота.

На основі глибокого вивчення теоретичних питань з теми курсової роботи, всебічного аналізу роботи закладу ресторанного господарства студент повинен виявити недоліки, які є у закладі, визначити шляхи їх усунення, розробити та обґрунтувати сучасні прогресивні методи роботи, обслуговування, конкретні пропозиції.

1. Порядок вибору теми та закріплення її за студентом

Курсову роботу з дисципліни "Організація ресторанного господарства" виконують студенти денної та заочної форм навчання відповідно до навчальних планів зі спеціальності 241 "Готельно-ресторанна справа". Керівництво курсовою роботою здійснюють викладачі професійних дисциплін закладу вищої освіти.

На початку виконання курсової роботи студенти ознайомлюються із приблизною тематикою курсових робіт, яка щорічно оновлюється та затверджується на засіданні кафедри, обирають тему, виходячи з особливостей баз практики.

Керівник допомагає студентові уточнити мету і завдання курсової роботи, визначити методику її виконання. Проте автором роботи є студент, він відповідає за правильність прийнятих організаційно технологічних і технічних рішень. Обов'язковими є складання попереднього плану курсової роботи та узгодження його з керівником (Додаток А). Після затвердження теми студент отримує завдання на виконання курсової роботи (Додаток Б). Проведення консультацій з курсової роботи відбувається в терміни, передбачені навчальним планом.

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

Актуальність теми – це ступінь її значимості для теорії та практики в сучасних умовах при вирішенні конкретних проблем у межах об'єкта і предмета дослідження.

Об'єкт дослідження – це відносини, процес або явище, що породжують проблемну ситуацію і обираються для дослідження.

Предмет дослідження – певний аспект дослідження відносин, процесу або явища в межах обраного об'єкта. Під предметом дослідження розуміють те, що знаходиться в межах об'єкта і завжди співпадає з темою дослідження.

Об'єкт і предмет дослідження, як категорії наукового процесу, співвідносяться між собою як загальне і часткове.

2. Підбір та вивчення літературних джерел

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

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

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

3. Вимоги до структури і змісту

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

Кількість питань та їх порядок визначаються залежно від теми курсової роботи. Але в будь-якому випадку повинні бути такі розділи:

- вступ;
- основна частина;
- висновки та пропозиції;
- додатки;
- список використаних джерел.

Вступ містить коротку характеристику теми роботи, стан проблеми, що досліджується, перспективи її розвитку з урахуванням сучасних вимог, обґрунтовуються актуальність обраної теми, об'єкт дослідження, предмет дослідження, ставляться завдання, які передбачається вирішити.

Основна частина курсової роботи складається, як правило, з трьох розділів, які в свою чергу поділяються на підрозділи. Її розділи та підрозділи повинні бути логічно пов'язані, а їх висвітлення – забезпечити розкриття змісту теми курсової роботи. При виконанні курсової роботи студент повинен критично підійти до вивчення об'єкта дослідження.

У першому розділі, який доцільно поділити на два-три підрозділи, необхідно дати характеристику сучасного стану теорії питань, що розглядаються, тобто розкрити сучасний стан об'єкта дослідження та його складових на основі характеристики, обраного для дослідження міста, регіону або іншої території та аналіз використання його потенціалу щодо розвитку ринку ресторанного господарства. З цією метою необхідно ретельно вивчити офіційні нормативні і методичні документи, довідники, підручники і навчальні посібники, монографії і матеріали періодичного друку. Теоретичний матеріал повинен бути творчо оброблений. Прикінцевою частиною кожного розділу обов'язково повинні бути висновки.

Другий розділ курсової роботи повинен носити дослідницький характер і базуватись на статистичних матеріалах підприємства, міста, регіону, країни в цілому або інших територій, визначених у завданні до курсової роботи. Ця частина курсової роботи виконується на матеріалах, здобутих студентом самостійно. Центральним завданням тут є не тільки оцінка сучасного стану об'єкта дослідження, а й встановлення тенденцій

явищ, що вивчаються. Тому для написання цього розділу курсової роботи необхідно використання фактичного та статистичного матеріалів.

При використанні цифрового матеріалу слід пам'ятати: не можна надмірно перенавантажувати текст цифрами і чинниками, що на них впливають. Потрібно приводити тільки ті цифри і приклади, які з найбільшою повнотою і переконливістю характеризують досліджуваний показник або явище.

Доцільним є викладення методики дослідження, порядку її використання та отримання результатів, що дозволить діагностувати наявні проблеми в розвитку засобів розміщення.

Обов'язковою є критична оцінка стану об'єкту дослідження, що дасть можливість сформулювати висновки і обґрунтувати рекомендації для практичного застосування результатів дослідження.

Аналітична обробка матеріалів повинна супроводжуватись складанням таблиць, графіків, рисунків з поясненням до них. Окремі матеріали слід відносити до додатків (табличний ілюстративний матеріал, копії документів, фотографії робочого дня, анкети вивчення попиту та ін.).

У третьому розділі курсової роботи міститься визначення основних проблем, що перешкоджають розвитку певного сегменту засобів розміщення тієї чи іншої території, та обґрунтування рекомендацій щодо підвищення їх завантаженості у місті, регіоні, країні та перспектив подальшого їх розвитку.

Висновки та пропозиції повинні бути логічним продовженням теоретичного і практичного матеріалів попередніх розділів. У даному розділі в короткому вигляді формулюють конкретні пропозиції, які направлені на усунення недоліків та удосконалення даного питання. Висновки та пропозиції є заключним розділом роботи, вони значною мірою визначають якість роботи.

4. Організація виконання курсової роботи

Виконання курсової роботи розпочинається з вибору теми та її закріплення за студентом. Обрані теми курсових робіт закріплюються за студентом розпорядженням по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи з визначенням дати здачі на перевірку і захисту курсових робіт. Цим же розпорядженням призначаються керівники курсових робіт.

Керівник протягом усього терміну виконання курсової роботи проводить індивідуальні та групові консультації. Під час індивідуального спілкування студент разом з керівником повинні скласти графік виконання курсової роботи (Табл. 1) та узгодити план курсової роботи.

Таблиця 1

Графік виконання курсової роботи з дисципліни
"Організація ресторанного господарства"

№ з/п	Назва етапу курсової роботи	Термін виконання етапів курсової роботи
1	Вибір теми курсової роботи	+
2	Підбір літературних джерел	
3	Складання плану курсової роботи	
4	Написання вступу та 1 розділу курсової роботи	
5	Написання 2 розділу курсової роботи	
6	Написання 3 розділу курсової роботи	
7	Висновки та рекомендації	
8	Здача готової роботи керівнику	
9	Отримання рецензії	
10	Захист курсової роботи	

Виконання курсової роботи з дисципліни "Організація ресторанного господарства" базується на використанні навчальної, наукової та методичної літератури, монографій, довідників, періодичних видань, статистичних збірників та звітів, в тому числі й інформації з інтернет-джерел та ін., тому розпочинати його рекомендується з добору і вивчення літературних джерел з обраної теми, складання бібліографії.

На наступному етапі дослідження студент здійснює збір вторинної зовнішньої та внутрішньої інформації об'єкта дослідження, що дозволяє

провести діагностику та оцінити вплив різних чинників на його стан та розвиток. Якщо тема курсової роботи передбачає одержання первинної інформації з опитувань, студент повинен завчасно розробити анкету та визначити чисельність і склад респондентів.

Далі студент здійснює обробку зібраної інформації, її аналіз за допомогою комплексу сучасних наукових методів з використанням стандартних комп'ютерних програм, або тих, що розроблені самостійно; розробку обґрунтованих висновків і формулювання проблем, що були розглянуті у роботі. Сучасною вимогою до курсової роботи є використання комп'ютера для обробки та інтерпретації матеріалу.

На наступному етапі за результатами дослідження і на підставі узагальнення теорії та світового досвіду студентом розробляються варіанти вирішення виявлених проблем щодо об'єкта дослідження в галузі ресторанного господарства.

На заключному етапі здійснюється написання тексту курсової роботи та її оформлення відповідно до стандартних вимог. Особливу увагу доцільно приділяти наочності подання результатів дослідження та розроблених рекомендацій у схемах, рисунках, таблицях, діаграмах тощо.

Обсяг курсової роботи повинен бути в межах 40-50 сторінок машинописного тексту.

Курсова робота у визначений термін повинна бути представлена на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи для перевірки керівником. За результатами перевірки роботи керівник приймає рішення про допуск її до захисту, або повертає студентові на доопрацювання відповідно із зауваженнями.

5. Рекомендації щодо оформлення та захисту курсової роботи

Курсова робота має бути надрукованою (електронний варіант). Обсяг друкованого тексту складає 40-50 сторінок (через 1,5 інтервалу, розмір шрифту *Times New Roman* - 14, загальна кількість рядків - до тридцяти на сторінці, мінімальна висота шрифту - 1,8 мм).

Курсова робота містить такі елементи в такій послідовності:

- титульний аркуш;
- завдання;
- план;
- зміст;
- текст;
- перелік використаних джерел;
- додатки.

Титульний аркуш оформлюється згідно зі встановленою формою (Додаток В).

Зміст є переліком розділів курсової роботи. Назви заголовків у змісті перераховуються у тій же послідовності та формулюванні, що і в тексті роботи (Додаток Г). Навпроти кожного заголовка вказують тільки порядковий номер сторінки, на якій розміщений початок розділу. Нумери сторінок повинні бути написані так, щоб розряди чисел розташовувалися один над іншим. Слово "сторінка" або його скорочення не пишуть. Між закінченням тексту і номером сторінки рекомендується ставити багато крапок.

Текст курсової роботи повинен бути написаний або надрукований на одній стороні стандартного білого аркуша (формату 210 x 297 мм) з дотриманням таких розмірів поля: ліве - не менше 30 мм, праве - не менше 10 мм, верхнє - не менше 20 мм, нижнє - не менше 20 мм.

Шрифт друку повинен бути чітким, стрічка - чорного кольору середньої жирності. Щільність тексту курсової роботи повинна бути однаковою. Мова – державна.

Вписувати в текст курсової роботи окремі іншомовні слова, формули, умовні знаки можна чорнилом, тушшю, пастою тільки чорного кольору, при цьому щільність вписаного тексту повинна бути наближеною до щільності основного тексту.

Терміни, що використовуються в тексті, мають відповідати загальноприйнятим у літературі. Потрібно уникати слів "я", "мною", краще використовувати знеособлені форми - "доцільно", "спостерігається", "в

роботі пропонується", в окремих випадках можна вживати "нами одержано", "на наш погляд". У роботі не допускаються стилістичні, орфографічні та граматичні помилки.

При посиланні на літературні джерела вказують порядковий номер за списком використаної літератури в квадратних дужках, наприклад: [5].

Допускаються тільки загальноприйняті скорочення: рр. - роки; та ін. - та інші; і т.д. - і так далі; тис. - тисяча, млн - мільйон тощо (Додаток Д).

Текст основної частини курсової роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти.

Заголовки структурних частин курсової роботи (проекту) "Зміст", "Перелік умовних скорочень", "Вступ", "Розділ", "Висновки", "Список використаних джерел", "Додатки" друкують великими літерами симетрично до тексту. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Відстань між заголовком (за винятком заголовка пункту) та текстом повинна дорівнювати 3-4 інтервалам.

Абзацний відступ дорівнює п'яти знакам.

Кожну структурну частину курсової роботи потрібно розпочинати з нової сторінки.

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, малюнків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №.

Першою сторінкою курсової роботи є титульний аркуш, який зараховують до загальної кількості сторінок роботи, але на ньому номер сторінки не ставлять. На наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Зміст, перелік умовних позначень, вступ, висновки, список використаних джерел не нумерують. Номер розділу ставлять після слова "Розділ", після номера крапку не ставлять, потім з нового рядка друкують заголовок розділу.

Підрозділи нумерують у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, між якими ставлять крапку. У кінці номера підрозділу повинна стояти крапка, наприклад: "2.3." (третій підрозділ другого розділу). Потім у тому ж рядку йде заголовок підрозділу.

Пункти нумерують у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу, пункту, між якими ставлять крапку. У кінці номера повинна стояти крапка, наприклад: "1.3.2."

(другий пункт третього підрозділу першого розділу). Потім у тому ж рядку йде заголовок пункту. Пункт може не мати заголовка.

Підпункти нумерують у межах кожного пункту за такими ж правилами, як пункти.

Ілюстрації (фотографії, креслення, схеми, графіки, карти) і таблиці необхідно подавати у роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації і таблиці, які розміщені на окремих сторінках роботи, включають до загальної нумерації сторінок.

Ілюстрації позначають словом "Рис." і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках.

Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка.

Наприклад:

Рис. 1.2 (другий рисунок першого розділу). Номер ілюстрації, її назва та пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією. Якщо в роботі подано одну ілюстрацію, то її нумерують за загальними правилами.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) у межах розділу. У правому верхньому куті над відповідним 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 нашу, 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 столового посуду, приборів і столової білизни

Назва страв, виробів, напоїв	Замовлено порцій, шт.	Назва посуду, приборів		
		Назва	Ємність посуду, л	Кількість, шт.
1	2	3	4	5

Заголовки граф повніші починаються з великих літер, підзаголовки - з маленьких, якщо вони складають одне речення із заголовком, і з великих, якщо вони самостійні.

Таблицю розміщують після першого згадування про неї в тексті так, щоб її можна було читати без повороту зшитого блоку курсової роботи або з поворотом за годинниковою стрілкою. Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на інший аркуш. При перенесенні таблиці на інший аркуш (сторінку) назву вміщують тільки над її першою частиною. Таблицю з великою кількістю граф можна ділити на частини і розташовувати одну частину під іншою в межах однієї сторінки.

Формули в роботі (якщо їх більше однієї) нумерують у межах розділу. Номер формули складається з номера розділу та порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку. Нумери формул пишуть біля правого поля аркуша на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: (3.1) (перша формула третього розділу). При виконанні роботи комп'ютерним друком потрібно обов'язково використовувати "Редактор формул".

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів необхідно подавати безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони подані у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта подається з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова "де" без двокрапки.

Рівняння і формули потрібно виділяти з тексту вільними рядками. Вище і нижче кожної формули потрібно залишати не менше одного вільного рядка.

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

Примітки:

1....

Якщо є одна примітка, то її не нумерують і після слова "Примітка" ставлять крапку.

Додатки оформляють як продовження курсової роботи на наступних її сторінках або у вигляді окремої частини (книги), розміщуючи їх у порядку посилення у тексті роботи.

Якщо додатки оформляють на наступних сторінках роботи, то кожен такий додаток повинен починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої,

симетрично відносно тексту сторінки. Справа над заголовком малими літерами з першої великої друкуються слово "Додаток ___" і велика літера, що позначає додаток.

Додатки потрібно позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, додаток А, додаток Б і т.д. Один додаток позначається як додаток А. При оформленні додатків окремою частиною (книгою) на титульному аркуші під назвою курсової роботи друкують великими літерами слово ДОДАТКИ.

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад: А.2 - другий розділ додатка А; В.3.1 - підрозділ 3.1 додатка В. Ілюстрації, таблиці і формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д. 1.2 - другий рисунок першого розділу додатка Д.

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. (Вимоги до оформлення переліку використаних джерел наведені у додатку Е).

Виконану та оформлену відповідно до вимог стандартів курсову роботу студент в установлений графіком строк здає керівникові, який у триденний термін перевіряє якість роботи і відповідність її змісту, вказаному у завданні. Під час перевірки курсова робота попередньо оцінюється викладачем, повертається студенту для ознайомлення із зауваженнями, які зазначаються у рецензії. Завершується рецензія висновком про допущення курсової роботи до захисту (Додаток Ж).

До захисту студент повинен підготувати стислу доповідь на 7-10 хв., у якій зазначаються актуальність теми, мета роботи та завдання, що вирішувалися, предмети досліджень і методи, які використовувалися під час досліджень (виконання курсової роботи). Далі викладається зміст роботи за такою схемою: сучасний стан питання (недоліки, які виявлені в ході досліджень та аналізу), заходи, що пропонуються для усунення недоліків, основні результати досліджень, рекомендації. Під час доповіді доречно використовувати ілюстративний матеріал (план, схема, презентація), пояснюючи його зміст. Після доповіді студент відповідає на запитання членів комісії.

Захист курсової роботи проводиться у присутності комісії. До складу комісії входять 2-4 викладачі, у тому числі й керівник роботи. Після захисту

комісія обговорює загальну оцінку. Критерії оцінювання подано у додатку (Додаток К). До уваги беруться: якість виконання курсової роботи; вміння студента проводити аналіз діяльності підприємства, пов'язувати теоретичні знання з практикою; якість відповідей на запитання членів комісії; своєчасність виконання роботи. Загальну оцінку комісія виставляє у залікову книжку студента, спеціальну відомість та на титульному аркуші курсової роботи.

Студентам, які при захисті курсової роботи отримали незадовільну оцінку, комісією встановлюється термін доопрацювання теми і повторного захисту.

6. Орієнтована тематика курсових робіт

1. Організація обслуговування відвідувачів у спеціалізованих закладах ресторанного господарства.
2. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
3. Удосконалення організації обслуговування за місцем роботи.
4. Удосконалення організації обслуговування за місцем навчання.
5. Удосконалення організації обслуговування за місцем відпочинку.
6. Організація обслуговування у спеціалізованих барах.
7. Технологія обслуговування гостей напоями у винному барі.
8. Організація обслуговування в ресторанах при готелях.
9. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелі.
10. Організація процесу обслуговування споживачів у спеціалізованих закусочних.
11. Організація роботи закладів швидкого обслуговування.
12. Організація підготування торговельних приміщень до процесу обслуговування в ресторані.
13. Організація підготування торговельних приміщень до процесу обслуговування в барі.
14. Організація обслуговування у дитячому кафе.
15. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.
16. Організація обслуговування гостей у ресторані вищого класу.
17. Особливості розробки та оформлення меню для закладів ресторанного господарства різних типів та класів.
18. Характеристика видів сервісу у закладах ресторанного господарства різних типів та класів.
19. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства.
20. Організація обслуговування іноземних туристів.
21. Організація обслуговування туристів з Європи.
22. Організація обслуговування туристів із Близького Сходу.
23. Організація обслуговування туристів із країн Азії та Далекого Сходу.
24. Організація обслуговування бенкетів за столом.
25. Організація обслуговування тематичних бенкетів.
26. Організація обслуговування бенкету за типом "шведського столу".
27. Організація обслуговування бенкету-чаю.

- 28. Організація обслуговування бенкету-коктейлю.
- 29. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету.
- 30. Організація обслуговування бенкету-весілля.
- 31. Організація обслуговування новорічного бенкету.
- 32. Організація обслуговування прийому за протоколом.
- 33. Спеціальні форми обслуговування в ресторані.
- 34. Організація обслуговування учасників конференції.
- 35. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.
- 36. Організація кейтерингового обслуговування.

7. Орієнтовані плани курсових робіт і методичні рекомендації до їх змісту

Тема № 1. Організація обслуговування відвідувачів у спеціалізованих закладах ресторанного господарства.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: вказати перспективи розвитку спеціалізованих закладів ресторанного господарства, актуальність теми, мету та завдання дослідження.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: охарактеризувати мережу спеціалізованих закладів ресторанного господарства, особливості специфіки обслуговування відвідувачів, принципи розміщення спеціалізованих закладів ресторанного господарства; вказати основні та додаткові послуги.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У СПЕЦІАЛІЗОВАНОМУ ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: охарактеризувати спеціалізований заклад ресторанного господарства (тип, потужність, кількість місць), режим роботи, контингент споживачів; проаналізувати матеріально-технічну базу для організації процесу обслуговування; вивчити попит споживачів на основні та додаткові послуги; запропонувати анкету для опитування.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ВІДВІДУВАЧІВ У СПЕЦІАЛІЗОВАНОМУ ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: вказати основні напрями подальшого розвитку спеціалізованого ресторанного господарства; запропонувати сучасну концепцію організації обслуговування споживачів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ: дати оцінку позитивним сторонам процесу обслуговування у спеціалізованих закладах ресторанного господарства, сформулювати пропозиції, що направлені на усунення недоліків.

Теми:

№ 2. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

№ 4. Удосконалення організації обслуговування за місцем роботи.

№ 5. Удосконалення організації обслуговування за місцем навчання.

№ 6. Удосконалення організації обслуговування за місцем відпочинку.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: вказати значення раціональної організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства (за місцем роботи, у навчальних закладах, місцях відпочинку); дати порівняльну характеристику вітчизняного і зарубіжного досвіду організації обслуговування; довести актуальність теми даної роботи.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ: вказати фізіологічні особливості даної категорії споживачів, основні принципи раціонального харчування, складання меню, форми і методи обслуговування, порядок обслуговування, правила розрахунку.

АНАЛІЗ ІСНУЮЧОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ЗАКЛАДІ, ЩО ВИВЧАЄТЬСЯ: проаналізувати основні напрями організації обслуговування у закладах ресторанного господарства (за місцем роботи, навчання або відпочинку); запропонувати шіан-меню на тиждень; дати перелік додаткових послуг; вказати напрями рекламної діяльності; довести кількість місць до нормативу.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ: запропонувати шляхи покращення матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування закладів ресторанного господарства, заходи щодо покращення якості продукції; оттити-мізувати режими праці та відпочинку обслуговуючого персоналу, санітарно-гігієнічні умови.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ: дати оцінку позитивним сторонам організації обслуговування у закладах ресторанного господарства (за місцем роботи, навчання, відпочинку); запропонувати інноваційні технології обслуговування, враховуючи закордонний досвід роботи.

Теми:

№ 6. Організація обслуговування у спеціалізованих барах.

№ 7. Технологія обслуговування гостей напоями у винному барі.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: вказати особливості виробничо-торговельної діяльності спеціалізованих барів; охарактеризувати різновиди барів згідно з Міжнародним стандартом галузевої класифікації; вказати перспективи розвитку з урахуванням сучасних вимог; обґрунтувати актуальність обраної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У БАРАХ: дати класифікацію барів за асортиментом та призначенням; охарактеризувати асортимент спеціалізованих барів, структуру виробничого

процесу, склад приміщень, види барних стійок, оснащення обладнанням, меблями, столовим посудом, приборами, інвентарем.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ _____ БАРУ НА ____ МІСЦЬ: розробити барну карту: визначити необхідну кількість столового посуду, приборів; запропонувати види технологічного обладнання, інвентарю.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ: розробити екстер'єр закладу; запропонувати інтер'єр зали і бар-ної стійки; дати рекомендації щодо вживання алкогольних та безалкогольних напоїв; вказати принципи еногастрономії, техніку обслуговування гостей напоями та іншою продукцією.

ВИСНОВКИ: дати оцінку позитивним сторонам організації обслуговування у спеціалізованих барах; систематизувати шляхи удосконалення процесу обслуговування в барах.

Теми:

№ 8. Організація обслуговування в ресторанах при готелях.

№ 9. Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелі.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: дати характеристику закладам ресторанного господарства при готелі; охарактеризувати перспективи їх розвитку з урахуванням сучасних вимог та зарубіжного досвіду; обґрунтувати актуальність обраної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ ПРИ ГОТЕЛЯХ: охарактеризувати види сніданків, організацію "шведського столу", вимоги до асортименту продукції, форми і методи обслуговування в ресторанах при готелях; запропонувати види додаткових послуг; вказати особливості організації прискорених видів харчування та обслуговування в номерах готелю.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНІ ПРИ ГОТЕЛІ: проаналізувати асортимент продукції в меню для сніданків і "шведського столу", особливості сервування столів, техніку подавання страв та напоїв, вказати види сервісу.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ: розробити меню європейського сніданку та меню обіду для "шведського столу"; запропонувати види обладнання для "шведського столу", варіанти сервування столів та розташування меблів у торговельній залі.

ВИСНОВКИ: дати оцінку позитивним сторонам організації обслуговування у закладах ресторанного господарства при готелях;

узагальнити раціональні методи і форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готелі.

Теми:

№ 10. Організація процесу обслуговування споживачів у спеціалізованих закусочних.

№ 11. Організація роботи закладів швидкого обслуговування.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: дати характеристику спеціалізованим закусочним та закладам швидкого обслуговування з урахуванням сучасних вимог та зарубіжного досвіду роботи; обґрунтувати актуальність обраної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКУСОЧНИХ (ЗАКЛАДІВ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ): охарактеризувати типи закладів та основні принципи їх роботи; дати характеристику формам і методам обслуговування споживачів, інтер'єру торговельних приміщень; вказати перелік основних та додаткових послуг і вимоги до них.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЗАКУСОЧНИХ (ЗАКЛАДАХ ШВИДКОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ): проаналізувати процес обслуговування споживачів, матеріально-технічну базу торговельних приміщень; дати характеристику формам обслуговування, посуду, особливостям сервування столів.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ: запропонувати види роздавальних їжі для спеціалізованих закусочних та закладів швидкого обслуговування; вказати оптимальні режими праці й відпочинку для обслуговуючого персоналу.

ВИСНОВКИ: дати оцінку позитивним сторонам організації обслуговування у спеціалізованих закусочних та закладах швидкого обслуговування; запропонувати шляхи підвищення рівня обслуговування.

Теми:

№ 12. Організація підготування торговельних приміщень до процесу обслуговування в ресторані.

№ 13. Організація підготування торговельних приміщень до процесу обслуговування в барі

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: дати характеристику торговельним приміщенням; показати значення підготування їх до обслуговування; обґрунтувати актуальність обраної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ПІДГОТУВАННЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПРИМІЩЕНЬ ДО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ: охарактеризувати етапи підготовки торговельних приміщень до організації обслуговування; дати характеристику обладнанню та меблям торговельних приміщень, столовому посуду, приборам, столовій білизні; вказати правила їх отримання та підготування до процесу обслуговування.

АНАЛІЗ ПІДГОТУВАННЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПРИМІЩЕНЬ ДО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ: проаналізувати підготовку робочого місця бармена (офіціанта) до роботи, види попереднього сервування столів, дотримання техніки сервування, норми оснащення посудом, приборами, столовою білизною; вказати методику розрахунку обслуговуючого персоналу.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ПІДГОТУВАННЯ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПРИМІЩЕНЬ ДО ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ: запропонувати варіанти попереднього сервування столу для сніданку, обіду, вечері, оформлення столів квітами, зразки форменого одягу для обслуговуючого персоналу.

ВИСНОВКИ: дати оцінку процесу підготовки торговельних приміщень до обслуговування; внести пропозиції щодо підвищення рівня обслуговування відвідувачів.

Тема № 14. Організація обслуговування у дитячому кафе.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: дати характеристику дитячому кафе, специфіці обслуговування з урахуванням сучасних вимог; обґрунтувати актуальність обраної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ДИТЯЧОМУ КАФЕ: охарактеризувати особливості підготовки торговельної зали до обслуговування, вимоги до інтер'єру, столового посуду, приборів, столової білизни; вказати правила оформлення та розробки меню для дитячого кафе.

АНАЛІЗ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ДИТЯЧОМУ КАФЕ: проаналізувати асортимент страв, включених у меню, правила прийому замовлення та послідовність його виконання, організацію дитячого дозвілля.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ДИТЯЧОМУ КАФЕ: запропонувати інтер'єр оформлення торговельної зали,

варіанти форменого одягу обслуговуючого персоналу, перелік додаткових послуг,

ВИСНОВКИ: дати оцінку перевагам обслуговування у дитячому кафе; внести пропозиції щодо підвищення культури обслуговування у дитячому кафе.

Тема № 15. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: дати характеристику різним формам організації дозвілля у закладах ресторанного господарства з урахуванням сучасних вимог та вітчизняного і зарубіжного досвіду; обґрунтувати актуальність обраної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: дати характеристику дозвілля за групами: музичне обслуговування, спортивні, ігрові види розваг; вказати особливості організації розважальних шоу-програм; охарактеризувати правові аспекти організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: проаналізувати особливості організації дозвілля у закладах ресторанного господарства різних типів.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: запропонувати варіанти організації розважальних програм для закладів ресторанного господарства різних типів.

ВИСНОВКИ: дати оцінку перевагам організації дозвілля у закладах ресторанного господарства; внести пропозиції щодо підвищення рівня організації дозвілля у закладах ресторанного господарства різних типів.

Тема № 16. Організація обслуговування гостей у ресторані вищого класу.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: дати характеристику типу закладу ресторанного господарства; вказати особливості процесу обслуговування з урахуванням сучасних вимог, враховуючи вітчизняний і зарубіжний досвід; обґрунтувати актуальність обраної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ У РЕСТОРАНІ ВИЩОГО КЛАСУ: вказали основні та додаткові послуги ресторану; охарактеризувати інтер'єр торговельних приміщень та особливості обслуговування гостей у національному та концептуальному ресторанах.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ГОСТЕЙ У РЕСТОРАНІ ВИЩОГО КЛАСУ: проаналізувати застосування основних та додаткових послуг у ресторані, асортимент продукції у меню національного та концептуального ресторанів, рівень обслуговування у ресторанах вищого класу.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: розробити варіанти меню з вільним вибором страв для національного та концептуального ресторанів; запропонувати напрями сучасної концепції організації обслуговування споживачів у ресторані.

ВИСНОВКИ: дати оцінку перевагам організації обслуговування у ресторані вищого класу; показати відмінні особливості організації обслуговування у концептуальному та національному ресторанах; внести пропозиції щодо підвищення культури та якості обслуговування.

Тема № 17. Особливості розробки та оформлення меню для закладів ресторанного господарства різних типів та класів.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: дати класифікацію меню різних видів; обґрунтувати його роль у забезпеченні роботи закладів ресторанного господарства; довести актуальність даної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОСОБЛИВОСТЕЙ РОЗРОБКИ ТА ОФОРМЛЕННЯ МЕНЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ ТА КЛАСІВ: охарактеризувати різні види мешо; вказати особливості розробки меню, враховуючи вимоги до складання, оформлення, послідовність запису страв, виробів та напоїв.

АНАЛІЗ РОЗРОБКИ ТА ОФОРМЛЕННЯ МЕНЮ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ І КЛАСІВ: проаналізувати особливості розробки та оформлення меню спеціалізованих закладів і закладів закритого типу, асортимент продукції, вихід та ціну.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: запропонувати варіанти розроблених меню: вільного вибору, скомплектоване, денного раціону; показати фактори впливу на складання меню; підкреслити роль меню як засобу реклами закладів ресторанного господарства.

ВИСНОВКИ: дати оцінку розробці та оформленню меню; вказати переваги й недоліки різних видів меню в діючих закладах ресторанного господарства даного регіону.

Тема № 18. Характеристика видів сервісу у закладах ресторанного господарства різних типів та класів.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: вказати види сервісу, враховуючи типи, класи та вітчизняний і зарубіжний досвід роботи закладів ресторанного господарства; обґрунтувати актуальність теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИДІВ СЕРВІСУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ ТА КЛАСІВ: охарактеризувати види сервісу: французький, англійський, російський, американський; вказати особливості подавання страв, використовуючи прийоми траншування, фламбування, порціонування і перекладання.

АНАЛІЗ ВИДІВ СЕРВІСУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ ТА КЛАСІВ: проаналізувати застосування видів сервісу в діючих закладах даного регіону; запропонувати варіанти організації робочих місць для траншування та фламбування страв.

УДОСКОНАЛЕННЯ ВИДІВ СЕРВІСУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА РІЗНИХ ТИПІВ ТА КЛАСІВ: вказати шляхи підвищення якості обслуговування при застосуванні різних видів сервісу, запропонувати варіанти меню a la carte, table d'hote.

ВИСНОВКИ: дати оцінку перевагам при застосуванні різних видів сервісу в закладах ресторанного господарства різних типів та класів.

Тема № 19. Організація рекламної діяльності закладів ресторанного господарства.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: вказати роль реклами у просуванні продукції та послуг у виробничо-торговельній діяльності закладів ресторанного господарства; обґрунтувати актуальність теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКЛАМНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: охарактеризувати поняття реклами; вказати мету і завдання реклами у галузі ресторанного господарства, схему рекламного процесу, класифікацію рекламних засобів, особливості радіо- і телереклами, засоби образотворчої реклами; проаналізувати ефективність внутрішніх та зовнішніх засобів.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКЛАМНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: проаналізувати рекламну діяльність, конкретні засоби реклами (тексти радіо-, телеповідомлень, газетної інформації; екстер'єр, інтер'єр закладу, меню, одяг офіціантів, емблеми тощо).

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕКЛАМНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: запропонувати варіанти рекламних засобів, враховуючи вітчизняний та закордонний досвід роботи.

ВИСНОВКИ: узагальнити досвід застосування рекламних засобів у закладах ресторанного господарства даного регіону.

Теми:

№ 20. Організація обслуговування іноземних туристів.

№ 21. Організація обслуговування туристів з Європи.

№ 22. Організація обслуговування туристів із Близького Сходу.

№ 23. Організація обслуговування туристів із країн Азії та Далекого Сходу.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: охарактеризувати особливості організації обслуговування іноземних туристів; обґрунтувати актуальність даної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ: показати інфраструктуру розвитку туризму в Україні; охарактеризувати основні принципи організації харчування туристів, режим харчування, вимоги до сніданку у туристів різних країн; проаналізувати організацію обслуговування груп іноземних туристів та туристів, що подорожують індивідуально; вказати порядок розрахунку за харчування.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ: проаналізувати особливості організації обслуговування іноземних туристів різних країн; дати характеристику національній кухні, правилам подавання страв та напоїв; проаналізувати правила етикету при обслуговуванні іноземних туристів різних країн.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ІНОЗЕМНИХ ТУРИСТІВ: запропонувати види меню a la carte, table d'hote для обслуговування іноземних туристів, що подорожують групами та індивідуально; вказати порядок комплексного обслуговування іноземних туристів, що приїжджають в Україну з діловими цілями.

ВИСНОВКИ: систематизувати правила міжнародного етикету при обслуговуванні іноземних туристів.

Теми:

- № 24. Організація обслуговування бенкетів за столом.*
- № 25. Організація обслуговування тематичних бенкетів.*
- № 26. Організація обслуговування бенкету за типом "шведського столу".*
- № 27. Організація обслуговування бенкету-чаю.*
- № 28. Організація обслуговування бенкету-коктейлю.*
- № 29. Організація обслуговування бенкету-коктейлю-фуршету.*
- № 31. Організація обслуговування бенкету-весілля.*
- № 31. Організація обслуговування новорічного бенкету.*

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: дати класифікацію бенкетів різних видів; вказати види послуг при проведенні бенкетів; обґрунтувати актуальність даної теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ РІЗНИХ ВИДІВ: охарактеризувати види бенкетів; вказати національні традиції та обряди, що використовують при проведенні окремих видів бенкетів, правила розміщення гостей за бенкетним столом, особливості розробки бенкетного меню, сервування столів, розподіл обов'язків між членами бригади.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ РІЗНИХ ВИДІВ: проаналізувати порядок прийому і виконання замовлення на обслуговування гостей, підготовчу роботу до проведення бенкету в діючих закладах.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ БЕНКЕТІВ РІЗНИХ ВИДІВ: запропонувати шляхи підвищення якості обслуговування бенкетів; розробити меню для бенкету певного виду; розрахувати довжину бенкетного столу, кількість столового посуду, приборів, білизни, обслуговуючого персоналу.

ВИСНОВКИ: дати оцінку якості обслуговування при організації та проведенні бенкетів різних видів, дотриманню правил етикету гостей і обслуговуючого персоналу діючого закладу ресторанного господарства.

Теми:

- № 32. Організація обслуговування прийому за протоколом.*
- № 33. Спеціальні форми обслуговування в ресторані.*
- № 34. Організація обслуговування учасників конференцій*

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: вказати основні форми відносин за протоколом, вимоги до організації спеціальних форм обслуговування в ресторані; обґрунтувати актуальність теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЙОМУ ЗА ПРОТОКОЛОМ, УЧАСНИКІВ КОНФЕРЕНЦІЇ, СПЕЦІАЛЬНИХ ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ: охарактеризувати види прийомів за протоколом, складові елементи підготовчої роботи до організації проведення прийомів, спеціальних форм обслуговування, учасників конференцій; вказати етапи підготування до обслуговування, правила розміщення учасників за столом, сервування столу, правила етикету при проведенні заходів: запрошення гостей, знайомство, спілкування, одяг, етикет поведінки за столом.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЙОМУ ЗА ПРОТОКОЛОМ, УЧАСНИКІВ КОНФЕРЕНЦІЇ, СПЕЦІАЛЬНИХ ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ: проаналізувати організацію обслуговування гостей на бенкетах та прийомах (учасників конференцій, спортивних змагань, глядачів); вказати правила розрахунку за харчування, особливості складання меню з урахуванням заходу, організацію обслуговування брейк-кави.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПРИЙОМУ ЗА ПРОТОКОЛОМ, УЧАСНИКІВ КОНФЕРЕНЦІЇ, СПЕЦІАЛЬНИХ ФОРМ ОБСЛУГОВУВАННЯ: запропонувати шляхи підвищення якості обслуговування прийомів та організації прискорених видів харчування: експрес-обідів, столів-буфетів, бізнес-ланчів; розробити меню для даних видів обслуговування.

ВИСНОВКИ: систематизувати доцільність прискорених видів харчування при застосуванні спеціальних форм обслуговування та офіційних прийомів; вказати значення дотримання правил етикету.

Тема № 35. Організація обслуговування пасажирів на транспорті.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: вказати значення організації харчування при обслуговуванні пасажирів на різних видах транспорту, обґрунтувати актуальність теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ НА ТРАНСПОРТІ: охарактеризувати порядок обслуговування пасажирів на залізничному, водному, авіатранспорті; вказати ознаки класифікації харчування на борту літака, правила складання

меню для пасажирів різних видів транспорту; дати характеристики матеріально-технічній базі процесу обслуговування на транспорті.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ НА ТРАНСПОРТІ: проаналізувати типи закладів ресторанного господарства, що здійснюють процес обслуговування на транспорті, дотримання правил обслуговування пасажирів.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАСАЖИРІВ ПА ТРАНСПОРТІ: вказати шляхи підвищення якості обслуговування пасажирів на різних видах транспорту; запропонувати варіанти оформлення інтер'єру торговельних залів ресторанів на водних та повітряних суднах, вагонів-ресторанів.

ВИСНОВКИ: систематизувати процес обслуговування пасажирів на різних видах транспорту; вказати переваги та недоліки.

Тема № 36. Організація кейтерингового обслуговування

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ВСТУП: вказати суть і значення кейтерингу як форми обслуговування та самостійного бізнесу, обґрунтувати актуальність теми.

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ: охарактеризувати класифікацію та різні види кейтерингу, особливості їх застосування, умови проведення, перелік послуг, планування кейтерингу.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ: проаналізувати повносервіскейтерингове обслуговування бенкету на природі (барбекю); розробити меню бенкету; визначити кількість меблів, столового посуду, приборів, місце проведення, його оздоблення, кількість обслуговуючого персоналу.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ: запропонувати схему повносервісного кейтерингового обслуговування; розробити сценарій проведення заходу; охарактеризувати процес виробництва кулінарної продукції згідно з меню та процес обслуговування гостей; запропонувати перелік кейтерингових послуг.

ВИСНОВКИ: узагальнити організацію обслуговування споживачів при наданні кейтерингових послуг; вказати переваги та недоліки проведення бенкету на природі.

Приклади плану курсової роботи

План курсової роботи

Тема: "Організація кейтерингового обслуговування споживачів"

Вступ

Розділ 1. Теоретичні основи надання послуг з кейтерингу в ресторанному господарстві.

1.1. Історичні аспекти виникнення поняття кейтерингу.

1.2. Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом "кейтеринг".

1.3. Класифікація кейтерингового обслуговування та характеристика номенклатури послуг.

Розділ 2. Організація кейтерингового обслуговування споживачів по формі бенкет-фуршету на базі ТзОВ "Надія".

2.1. Характеристика діяльності ТзОВ "Надія".

2.2. Організація виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування по формі бенкет-фуршету з приводу презентації продукції фірми-замовника.

2.3. Особливості розробки меню для виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування по формі бенкет-фуршету.

Розділ 3. Удосконалення організації кейтерингового обслуговування на базі ТзОВ "Надія".

Висновки

Література

Додатки

План курсової роботи

Тема: Організація обслуговування новорічного бенкету у готельно-ресторанному комплексі "Легенда"

Вступ

Розділ 1. Теоретичні аспекти організації обслуговування новорічних бенкетів у закладах ресторанного господарства

1.1. Підготовка до проведення новорічних бенкетів.

1.2. Організація обслуговування новорічних бенкетів.

1.3. Особливості розробки меню для новорічних бенкетів.

Розділ 2. Аналіз організації обслуговування гостей під час новорічного бенкету у ресторані готельно-ресторанного комплексу "Легенда".

2.1. Загальна характеристика готельно-ресторанного комплексу "Легенда".

2.2. Організація обслуговування гостей під час новорічного бенкету та його характеристика у готельно-ресторанному комплексі "Легенда".

2.3. Особливості новорічного меню у готельно-ресторанному комплексі "Легенда".

Розділ 3. Удосконалення організації обслуговування новорічного бенкету у готельно-ресторанному комплексі "Легенда".

Висновки

Література

Додатки

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА

Факультет _____

Кафедра _____

Дисципліна _____

Спеціальність _____

Курс _____ Група _____ Семестр _____

"Затверджую"

Завідувач кафедри _____

"__" _____ 20__р.

**ЗАВДАННЯ
для курсової роботи студента**

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи _____

2. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, що підлягають розробці, дослідженню) _____

3. Перелік додатків

4. Дата видачі завдання "__" _____ 20__р.

5. Термін виконання роботи "__" _____ 20__р.

Студент _____
(підпис)

Керівник _____

(підпис)

"__" _____ 20__р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН
виконання курсової роботи з дисципліни
"Організація ресторанного господарства"

№ з/п	Назва етапу курсової роботи	Термін виконання етапів курсової роботи	Примітки
1	Вибір теми курсової роботи		
2	Підбір літературних джерел		
3	Складання плану курсової роботи		
4	Написання вступу та 1 розділу курсової роботи		
5	Написання 2 розділу курсової роботи		
6	Написання 3 розділу курсової роботи		
7	Висновки та рекомендації		
8	Здача готової роботи керівнику		
9	Отримання рецензії		
10	Захист курсової роботи		

Студент _____
 (підпис)

Керівник _____
 (підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

"__" _____ 20 __р.

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА
Факультет _____
Кафедра _____

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни "Організація ресторанного господарства"
на тему: " _____ "

Спеціальність:

241 "Готельно-ресторанна справа"

Студента (ки) _____ курсу _____ групи
напряму підготовки _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник _____

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

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ оцінка: ECTS _____

Івано-Франківськ – 20__

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ.....	5
Розділ 1. Теоретичні основи надання послуг з кейтерингу в ресторанному господарстві.....	7
1.1. Історичні аспекти виникнення поняття кейтерингу.....	7
1.2. Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом "кейтеринг".....	10
1.3. Класифікація кейтерингового обслуговування та характеристика номенклатури послуг.....	13
Розділ 2. Організація кейтерингового обслуговування споживачів по формі бенкет-фуршету на базі ТзОВ "Надія".....	20
2.1. Характеристика діяльності ТзОВ "Надія".....	20
2.2. Організація виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування по формі бенкет-фуршету з приводу презентації продукції фірми-замовника.....	30
2.3. Особливості розробки меню для виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування по формі бенкет-фуршету.....	35
Розділ 3. Удосконалення організації кейтерингового обслуговування на базі ТзОВ "Надія".....	40
Висновки.....	47
Література.....	50
Додатки	

ПЕРЕЛІК
скорочень і словосполучень, що зустрічаються
під час виконання курсової роботи

Слово (словосполучення)	Скорочення
роки	рр.
та інші	та ін.
і так далі	і т.д.
гривня	грн.
тисяча	тис.
мільйон	млн.
штука	шт.

**Приклади оформлення списку літератури
згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація.
Бібліографічне посилання. Загальні положення
та правила складання» з урахуванням правок
(код УКНД 01.140.40)**

Характеристика джерела	Приклад оформлення
	Книги
Один автор	Скидан О. В. Аграрна політика в період ринкової трансформації : монографія. Житомир : ЖНАЕУ, 2008. 375 с.
Два автора	Крушельницька О. В., Мельничук Д. П. Управління персоналом : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ, 2005. 308 с.
Три автора	Скидан О. В., Ковальчук О. Д., Янчевський В. Л. Підприємництво у сільській місцевості : довідник. Житомир, 2013. 321 с.
Чотири автори	Методика нормування ресурсів для виробництва продукції рослинництва / Вітвіцький В. В., Кисляченко М. Ф., Лобастов І. В., Нечипорук А. А. Київ : Укراгропромпродуктивність, 2006. 106 с. Основи марикультури / Грициняк І. І. та ін. Київ : ДІА, 2013. 172 с.
П'ять і більше авторів	Екологія : навч. посіб. / Б. В. Борисюк та ін. Житомир, 2003. 174 с. Методи підвищення природної рибопродуктивності ставів / Андрющенко А. І. та ін. ; за ред. М. В. Гринжевського. Київ, 1998. 124 с.
Колективний автор	Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф. / Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир : Полісся, 2015. 648 с.
Багатотомне видання	Генетика і селекція в Україні на межі тисячоліть : у 4 т. / гол. ред. В. В. Моргун. Київ : Логос, 2001. Т. 2. 636 с. Фауна України. В 40 т. Т. 36. Инфузории. Вып. 1. Суктории (<i>Ciliophora</i> , <i>Suctorea</i>) / И. В. Довгаль. Киев : Наукова думка, 2013. 271 с.
За редакцією	Доклінічні дослідження ветеринарних лікарських

	засобів / за ред. І. Я. Коцюмбаса. Львів : Тріада плюс, 2006. 360 с.
Автор і перекладач	Котлер Ф. Основы маркетинга : учеб. пособие / пер.с англ. В. Б. Боброва. Москва, 1996. 698 с. Брігхем Є. В. Основы фінансового менеджменту / пер. з англ. В. Біленького та ін. Київ : Молодь, 1997. 998 с.
	Частина видання
Розділ книги	Саблук П. Т. Напрямки розвитку економіки в аграрній сфері виробництва. <i>Основи аграрного підприємництва</i> / за ред. М. Й. Маліка. Київ, 2000. С. 5–15.
Тези доповідей, матеріали конференцій	Зінчук Т. О. Економічні наслідки впливу продовольчих органічних відходів на природні ресурси світу. <i>Органічне виробництво і продовольча безпека</i> : зб. матеріалів доп. учасн. II Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Полісся, 2014. С. 103–108. Скидан О. В., Судак Г. В. Розвиток сільськогосподарського підприємництва на кооперативних засадах. <i>Кооперативні читання: 2013 рік</i> : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 4–6 квіт. 2013 р. Житомир : ЖНАЕУ, 2013. С. 87–91.
Статті з продовжуючих та періодичних видань	Якобчук В. П. Стратегічні пріоритети інноваційного розвитку підприємництва в аграрній сфері. <i>Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка. Сер. Економіка</i> . 2013. Вип. 148. С. 31–34. Масловська Л. Ц., Савчук В. А. Оцінка результативності і ефективності виробництва органічної агропродовольчої продукції. <i>Агросвіт</i> . 2016. № 6. С. 23–28. Акмеологічні засади публічного управління / Є. І. Ходаківський та ін. <i>Вісник ЖНАЕУ</i> . 2017. № 1, т. 2. С. 45–58. Dankevych Ye. M., Dankevych V. Ye., Chaikin O. V. Ukraine agricultural land market formation preconditions. <i>Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendeliana Brunensis</i> . 2017. Vol. 65, №. 1. P. 259–271.
	Електронні ресурси
Книги	Ілляшенко С. М., Шипуліна Ю. С. Товарна

	інноваційна політика : підручник. Суми : Університетська книга, 2007. 281 с. URL: ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf (дата звернення: 10.11. 2017).
Законодавчі документи	Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18 (дата звернення: 02.11.2017). Концепція Державної цільової програми розвитку аграрного сектору економіки на період до 2020 року : проект / М-во аграр. політики та продовольства України. URL: http://minagro.gov.ua/apk?nid=16822 (дата звернення: 13.10.2017).
Періодичні видання	Клітна М. Р., Брижань І. А. Стан і розвиток органічного виробництва та ринку органічної продукції в Україні. <i>Ефективна економіка</i> . 2013. № 10. URL: http://www.m.nayka.com.ua/?op=1&j=efektyvna_ekonomika&s=ua&z=2525 (дата звернення: 12.10.2017). Neave H. Deming's 14 Points for Management: Framework for Success. <i>Journal of the Royal Statistical Society. Series D (The Statistician)</i> . 2012. Vol. 36, № 5. P. 561–570. URL: http://www2.fiu.edu/~revellk/pad3003/Neave.pdf (Last accessed: 02.11.2017). Colletta L. Political Satire and Postmodern Irony in the Age of Stephen Colbert and Jon Stewart. <i>Journal of Popular Culture</i> . 2009. Vol. 42, № 5. P. 856–874. DOI: 10.1111/j.1540-5931.2009.00711.x.
Сторінки з веб-сайтів	Що таке органічні продукти і чим вони кращі за звичайні? <i>Екологія життя</i> : веб-сайт. URL: http://www.eco-live.com.ua (дата звернення: 12.10.2017).
	Інші документи
Законодавчі і нормативні документи (інструкції, накази)	Конституція України : станом на 1 верес. 2016 р. / Верховна Рада України. Харків : Право, 2016. 82 с. Про внесення змін до Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» щодо удосконалення деяких положень : Закон України від 5 жовт. 2017 р. № 2164. <i>Урядовий кур'єр</i> . 2017.9 листоп.

	Інструкція про порядок нарахування і сплати єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : затв. наказом М-ва фінансів України від 20 квіт. 2015 р. № 449. <i>Все про бухгалтерський облік</i>. 2015. № 51. С. 21–42. Про затвердження Порядку забезпечення доступу вищих навчальних закладів і наукових установ, що знаходяться у сфері управління Міністерства освіти і науки України, до електронних наукових баз даних : наказ М-ва освіти і науки України від 2 серп. 2017 р. № 1110. <i>Вища школа</i>. 2017. № 7. С. 106–107
Стандарти	ДСТУ ISO 9001: 2001. Системи управління якістю. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2001. 24 с. (Інформація та документація). СОУ–05.01-37-385:2006. Вода рибогосподарських підприємств. Загальні вимоги та норми. Київ : Міністерство аграрної політики України, 2006. 15 с. (Стандарт Мінагрополітики України)
Патенти	Комбайн рослинозбиральний універсальний : пат. 77937 Україна : МПК А01D 41/02, А01D 41/04, А01D 45/02. № а 2011 09738 ; заявл. 05.08.2011 ; опубл. 11.03.2013, Бюл. № 5.
Авторські свідоцтва	А. с. 1417832 СССР, МКИ А 01 F 15/00. Стенка рулонного пресс-подборщика / В. Б. Ковалев, В. Б. Мелегов. № 4185516 ; заявл. 22.01.87 ; опубл. 23.08.88, Бюл. № 31.
Дисертації, автореферати дисертацій	Романчук Л. Д. Оцінка джерел надходження радіонуклідів до організму мешканців сільських територій Полісся України : дис. ... д-ра с.-г. наук : 03.00.16 / Житомир. нац. агроекол. ун-т. Житомир, 2011. 392 с. Романчук Л. Д. Оцінка джерел надходження радіонуклідів до організму мешканців сільських територій Полісся України : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра с.-г. наук : 03.00.16. Житомир, 2011. 40 с.
Препринти	Панасюк М. І., Скорбун А. Д., Сплошной Б. М. Про точність визначення активності твердих радіоактивних відходів гамма-методами. Чорнобиль : Ін-т пробл. безпеки АЕС НАН України, 2006. 7 с. (Препринт. НАН України, Ін-т пробл. безпеки АЕС ; 06-1).

ПВНЗ УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА
Факультет _____
Кафедра _____

Рецензія

на курсову роботу з дисципліни

"Організація ресторанного господарства"

Студент (ка) групи: _____

Тема курсової роботи: _____

Рецензент : викладач _____

Зміст рецензії

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Допущено до захисту " ____ " _____ 20__ р.

Викладач:

Критерії оцінювання якості виконання курсової роботи

У процесі захисту курсової роботи оцінюється глибина знань студента в досліджуваній галузі ресторанного господарства, його вміння вести дискусію, обґрунтовувати та відстоювати власну точку зору, відповідати на запитання. Узагальнені критерії оцінювання захисту курсової роботи та деталізовані бальні шкали наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Параметри та критерії оцінювання курсової роботи

Параметри оцінювання	Діапазон оцінки, балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
Оцінювання якості курсової роботи	85	
Актуальність теми курсової роботи, ступінь розкриття	0-10	9-10 балів - високий
		7-8 балів - достатній
		4-6 балів - поверхневий
		0-3 балів - відсутні основні складові
Виклад теоретичного матеріалу	0-20	18-20 балів - висока якість
		15-17 балів - висока якість без авторського узагальнення
		10-14 балів - недостатня якість
		6-9 балів - поверхневий виклад
		0-5 балів - поверхневий виклад з грубими помилками
Глибина аналізу та рівень інформаційного забезпечення	0-25	23-25 балів - глибокий аналіз та високий рівень інформаційного забезпечення
		20-22 балів - достатній аналіз та рівень інформаційного забезпечення
		15-19 балів - поверхневий аналіз та недостатній рівень інформаційного забезпечення
		6-14 балів - недостатній аналіз в описовій формі, без нових статистичних даних
		0-5 балів - недостатній аналіз в описовій формі з грубими помилками
Рівень самостійності та обґрунтованості пропозицій та висновків	0-20	18-20 балів - обґрунтовані, суттєві, самостійні
		15-17 балів - достатньо обґрунтовані
		10-14 балів - не достатньо обґрунтовані

		1-9 балів - не впливають із дослідження
		0 балів - пропозиції та висновки відсутні
Відповідність оформлення курсової роботи встановленим вимогам	0-10	10 балів - згідно з вимогами
		6-9 балів - є неточності
		0-5 балів - грубі помилки
Оцінювання захисту курсової роботи	0 – 15	
Вміння чітко та стисло викласти основні результати дослідження	0-10	10 балів – чітко та стисло викладено основні результати дослідження із супроводом роздаткового ілюстративного матеріалу
		5-9 балів– невпорядковано викладено основні результати дослідження
		0-4 балів – основні результати дослідження викладено не в повному обсязі і безсупроводу роздаткового матеріалу
Повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання	0-5	4-5 балів - надає повні, глибокі, обґрунтовані відповіді на поставлені питання
		1-3 балів – надає неповні, поверхові, необґрунтовані відповіді на поставлені питання
		0 – неспроможний надати відповіді на поставлені питання

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

- 1) попереднє оцінювання якості курсової роботи науковим керівником – 0-85 балів;
- 2) оцінювання захисту курсової роботи – 0-15 балів.

Після чого дані 100-бальної шкали оцінювання переводяться в 4-бальну та шкалу за системою ECTS за критеріями, наведеними в табл. 2.

Таблиця 2

Критерії оцінювання знань студентів

Шкала в балах	Національна шкала	Шкала ECTS
90-100 балів	5 "відмінно"	A
83-89 балів	4 "дуже добре"	B
76-82 балів	4 "добре"	C
68-75 бали	3 "задовільно"	D
60-67 бали	3 "достатньо"	E
35-59 бали	2 "незадовільно"	FX
1-34 бали	2 "неприйнятно"	F

Рішення щодо оцінки курсової роботи оголошується в той самий день, після чого оцінка записується на титульному аркуші курсової роботи та проставляється в екзаменаційну відомість і залікову книжку студента.