

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»
Факультет суспільних і прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
щодо виконання курсових робіт з навчальної дисципліни
«Організація ресторанного господарства»


для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за освітньо-професійною програмою
«Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»
спеціальності **241 Готельно-ресторанна справи**

Схвалено науково-методичною радою
ЗВО «Університет Короля Данила»
Протокол № 1 від «_25_» жовтня 2022 р.
Голова науково-методичної ради



Петро ОСТАФІЙЧУК

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної справи
Протокол № 3 від «12» жовтня 2022 р.
В.о. завідувача кафедри



Христина ТЕРЛЕЦЬКА

Методичні вказівки щодо виконання курсових робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмною «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» спеціальності 241 Туризм. ЗВО «Університет Короля Данила». Івано-Франківськ, 2022. 28 с.

Розробник: Мальована О.Г. – ст. викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
1. ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	5
2. ПОРЯДОК ВИБОРУ ТЕМИ КУРСОВОЇ РОБОТИ, ЗАКРІПЛЕННЯ ЇЇ ЗА СТУДЕНТОМ.....	5
3. ПІДБІР ТА ВИВЧЕННЯ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ.....	6
4. ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ І СТРУКТУРИ КУРСОВОЇ РОБОТИ	7
5. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	8
6. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОФОРМЛЕННЯ ТА ЗАХИСТУ КУРСОВОЇ РОБОТИ.....	10
7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ ..	14
8. ПЕРЕВІРКА, ВИЯВЛЕННЯ ПЛАГІАТУ, ЙОГО УСУНЕННЯ ТА ДОТРИМАННЯ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ	15
9. ОРІЄНТОВНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ.....	16
ДОДАТКИ	18

ВСТУП

Ресторанна індустрія є однією з найбільш динамічних галузей національної економіки, високорентабельним видом господарської діяльності, що потребує значних інвестицій. Заклади ресторанного господарства виконують три взаємопов'язані функції: виробництво продукції, реалізацію та організацію її споживання. Отже, ресторанна індустрія являється зростаючим бізнесом, що приносить значні грошові надходження, в т. ч. валютні. Із поступовим наближенням нашої країни до європейської спільноти ринок готельно-ресторанних послуг набуває якісних та кількісних змін, що висуває високі вимоги до рівня підготовки спеціалістів у готельно-ресторанній справі.

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» розглядає форми, сервіси та методи обслуговування; класифікацію та типологію закладів ресторанного господарства; матеріально-технічну базу; технологічний цикл обслуговування відвідувачів; організацію обслуговування різних видів бенкетів; організацію надання послуги харчування при готельно-ресторанних комплексах, виробничих підприємствах, навчальних закладах; особливості організації обслуговування у закладах з чайною, з кавовою концепцією; специфіку спеціалізованих форм обслуговування.

Курсова робота є одним із видів освітніх компонент, яка передбачена навчальним планом і є обов'язковою для виконання студентами при вивченні дисципліни «Організація ресторанного господарства».

Курсова робота дозволяє студенту розкрити свої знання в досліджуваній галузі, розширити їх шляхом вивчення додаткових матеріалів, у тому числі з використанням ресурсів інтернету. Підготовка курсової роботи дає можливість студентам проявити свої творчі здібності, аналітичні якості, вміння працювати з літературою, виражати свої думки, робити висновки, опрацьовувати зібраний матеріал і подавати його у письмовій формі.

За своїм змістом та призначенням курсова робота – це самостійне дослідження, що є результатом теоретичної і практичної діяльності з обраної теми. Важливими етапами при підготовці та під час виконання курсової роботи є: вибір теми курсової роботи й організаційне закріплення її за окремим студентом; дотримання графіка роботи над курсовою роботою; консультації з викладачем, що здійснює керівництво курсовою роботою; своєчасне і правильне оформлення курсової роботи; подання курсової роботи на кафедру туризму та готельно-ресторанної справи для перевірки відповідно до встановлених термінів; захист курсової роботи.

1. ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Метою курсової роботи є формування професійних компетентностей у студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, його індивідуального підходу до розв'язання поставлених завдань, вироблення гнучкого наукового мислення, набуття глибоких спеціальних знань щодо надання послуг в закладах ресторанного господарства залежно від їх типу, концепції та потужності.

Під час виконання курсової роботи вирішуються завдання формування та розвитку навичок дослідження проблем у ресторанному господарстві та розробки рекомендацій щодо їх вирішення або поліпшення ситуації, що склалися на ринку ресторанного бізнесу.

Зміст курсової роботи повинен свідчити про здібності та вміння студента послідовно та логічно викладати теоретичні положення та одержані результати дослідження. При виконанні курсової роботи перед студентом постають такі **завдання:**

- підібрати та проаналізувати теоретичний, фактичний та статистичний матеріал щодо визначеної проблеми або питання;
- систематизувати та узагальнити добірку матеріалів;
- на підставі знань з організації ресторанного господарства та інших нормативних й вибіркових дисциплін із підготовки спеціаліста з готельно-ресторанної справи провести дослідження обраної проблеми;
- зробити самостійні висновки щодо досліджуваної проблеми та питання.

Для цього слід вивчити законодавчі акти, спеціальну літературу, статті з періодичних видань, довідники та інші джерела.

Завданням курсової роботи є також вироблення вмінь використовувати теоретичні знання для вирішення практичних завдань з організації ресторанного господарства.

Головною вимогою до курсової роботи - наявність фактичного матеріалу закладу ресторанного господарства, на прикладі якого виконується робота. Роботи, що виконані тільки на теоретичному матеріалі без аналізу об'єктів дослідження, визначених завданням, кафедрою до захисту не допускаються та повертаються на доопрацювання.

2. ПОРЯДОК ВИБОРУ ТЕМИ КУРСОВОЇ РОБОТИ, ЗАКРІПЛЕННЯ ЇЇ ЗА СТУДЕНТОМ

Курсову роботу з дисципліни «Організація ресторанного господарства» виконують студенти ЗВО «Університет Короля Данила» денної та заочної форм навчання відповідно до навчальних планів зі спеціальності 241 Готельно-

ресторанна справа. Керівництво курсовою роботою здійснюють викладачі професійних дисциплін.

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, тому 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.

Передусім обрана тема повинна бути актуальною, відповідати специфіці об'єкта 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 значущості для теорії та практики в сучасних умовах під час вирішення 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 збігається з темою дослідження.

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

3. ПІДБІР ТА ВИВЧЕННЯ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

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

Підбір джерел інформації 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 та закордонну літературу, інтернет-ресурси.

Вивчення джерел інформації 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.

4. ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ І СТРУКТУРИ КУРСОВОЇ РОБОТИ

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 разі повинні бути такі розділи:

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

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, відповідно, поділяються на підрозділи. 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 мати 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.

Вивчаючи тенденцію розвитку досліджуваної в роботі проблеми, слід проаналізувати показники в динаміці за декілька років, ранжуючи дані і факти за їх значущістю. Для цього необхідно оцінити практичні дані з погляду того, наскільки вони точні і достовірні, типові для досліджуваного явища, є головними або другорядними.

При використанні цифрового матеріалу варто пам'ятати: не можна надмірно перевантажувати текст цифрами і чинниками, що на них впливають. Потрібно наводити 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 містяться визначення основних проблем, що перешкоджають розвитку об'єкта дослідження, та обґрунтування рекомендацій щодо підвищення рентабельності та перспектив подальшого їх розвитку.

Висновки та пропозиції повинні бути логічним продовженням теоретичного і практичного матеріалів попередніх розділів. У цьому розділі коротко формулюють конкретні пропозиції, які спрямовані на усунення недоліків та вдосконалення певного питання. Висновки та пропозиції є прикінцевим розділом роботи, вони значною мірою визначають якість роботи.

5. 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 ЗВО «Університет Короля Данила» з визначенням дати здачі на перевірку і захисту

курсів 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.

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, у 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 із 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 готельного господарства.

На прикінцевому 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 35 сторінок друкованого 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.

6. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОФОРМЛЕННЯ ТА ЗАХИСТУ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота має бути надрукованою (електронний варіант). Обсяг друкованого тексту складає 30-35 сторінок. Курсова робота містить такі елементи в такій послідовності:

1. титульний аркуш;
2. завдання;
3. план;
4. зміст;
5. текст;
6. перелік використаних джерел;
7. додатки;
8. рецензія.

Титульний аркуш оформлюється згідно зі встановленою формою (Додаток В). Курсова робота друкується за допомогою принтера на одному боці аркуша білого паперу формату А-4 (210x297 мм) через **1,5 міжрядкових інтервали** до тридцяти рядків на сторінці, **14-м кеглем**. Курсова робота

виконується лише державною (українською) мовою, з дотриманням наукового стилю і логічної послідовності, без орфографічних і синтаксичних помилок. Текст роботи слід друкувати дотримуючись таких розмірів берегів: з лівого боку – 30 мм, з правого – не менше 10 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм. Абзаци в тексті починаються відступом, рівним 1,25 см, що повинно бути однаковим впродовж усього тексту. Не дозволяється в останньому рядку абзацу розміщувати лише одне слово та уникати сторінок на яких розміщено чотири і менше рядків тексту. Якщо такий випадок має місце, то з метою його уникнення слід відповідним чином переформулювати текст абзацу.

Заголовки структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» (14 шрифт, напівжирний) пишуть великими літерами симетрично до тексту. Підрозділи нумерують у межах кожного розділу, використовуючи номер розділу і порядковий номер підрозділу, між якими ставиться крапка: наприклад, «1.4» (четвертий підрозділ першого розділу). Потім у тому ж рядку йде заголовок підрозділу.

Заголовки підрозділів – з абзацного відступу малими літерами (крім першої) напівжирним шрифтом. Переноси слів у заголовках не допускаються. **Крапку в кінці заголовка не ставлять.** Якщо заголовок складається з 2-х або більше речень, їх відділяють крапкою. Відстань між заголовком та текстом – 2 інтервали. Кожний розділ слід починати з нового аркуша (сторінки). Підрозділи починають з відступом від попереднього тексту на 1 інтервал на тій самій сторінці. Всі сторінки роботи повинні бути пронумеровані арабськими цифрами без знаку № в правому верхньому куті. Першою сторінкою курсової роботи є титульний лист, який включають до загальної нумерації сторінок. На ньому номер сторінки не ставлять.

Ілюстрації. Зміст ілюстрацій має доповнювати текст роботи, поглиблювати розкриття суті явища, наочно ілюструвати думки автора, і тому в тексті на кожному з них повинно бути посилання з коментарем. Ілюстрації (схеми, графіки тощо) і таблиці слід подавати в роботі безпосередньо після тексту, де їх згадано вперше, або на наступній сторінці. Якщо вони містяться на окремих сторінках курсової роботи, їх включають до загальної нумерації сторінок. Ілюстративні або табличні матеріали, обсяг яких перевищує половину сторінки формату А4, виносять в додатки. На всі ілюстрації мають бути посилання в тексті. **Ілюстрації позначають словом «Рис.»** і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій у додатках. Номер ілюстрації має складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка: наприклад, «Рис. 1.2» (другий рисунок першого розділу). Номер ілюстрації, її назва і пояснювальні підписи розміщуються послідовно під ілюстрацією. Якщо в розділі курсової роботи подано одну ілюстрацію, то її нумерують за загальними правилами. Рисунки та графіки вставляють у текст ПЗ (ОЧ) у одному з растрових форматів (bmp, tif) з роздільною здатністю не менше ніж 300dpi. Прості рисунки

допускається виконувати засобами Microsoft Word – обов’язково групувати в окремий об’єкт, складні багатокомпонентні рисунки формувати за допомогою програмних комплексів Visio, CorelDraw та інші. Написи на рисунках виконують шрифтом основного тексту, кегль – 12. Рисунки нумерують і підписують, під рисунком шрифтом основного тексту, кегль – 14, вирівнювання – по центру.

Таблиці, формули, посилання. Таблиці нумерують послідовно (за винятком тих, що розміщені в додатках) у межах розділу. У правому верхньому куті розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера, який складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка: наприклад, «Таблиця 2.3» (третя таблиця другого розділу); нижче розміщується назва таблиці. У разі перенесення таблиці на іншу сторінку над подальшими частинами пишеться: наприклад, «Продовження табл. 2.3». Якщо в розділі курсової роботи одна таблиця, її нумерують за загальними правилами. Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назву і слово «Таблиця» починають із великої літери. Назву не підкреслюють. Заголовки граф починаються з великих літер, підзаголовки — з малих, якщо складають одне речення із заголовком, і з великих — якщо вони є самостійними. У таблицях слід обов’язково зазначати одиницю виміру. Якщо всі одиниці виміру є однакові для всіх показників таблиці, вони наводяться у заголовку. Одиниці виміру мають наводитися відповідно до стандартів. Числові величини у таблиці повинні мати однакову кількість десяткових знаків. Заголовки колонок таблиць починаються з великої літери.

Формули в курсовій роботі нумеруються в межах розділу. Номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули в розділі, між якими ставлять крапку. Номери формул пишуть біля правого берега сторінки на рівні відповідної формули в круглих дужках, наприклад: «(3.1)» (перша формула третього розділу). Формули подають у форматі Equation 3...4, вирівнювання – по центру і нумерують в круглих дужках з правого краю. Шрифт - звичайний – 14 пт, великий індекс – 10 пт, маленький індекс – 8 пт, великий символ – 18 пт, маленький символ – 12 пт. Елементи формули необхідно позначати відповідно до їх функціонального застосування ($\sin x$: \sin – функція, x – змінна). Позначення математичних, фізичних та інших величин в тексті та у формулах потрібно записувати курсивом, за винятком стандартних функцій: \sin , \cos , tg , ctg тощо, чисел (критеріїв) Re , Nu , Gr , Ar , Pr , Eu тощо; rot , div , grad , const тощо, а також позначень буквами грецького алфавіту чи цифр. Індокси в цих величинах записувати прямими буквами українського і грецького алфавітів та цифрами або курсивом – буквами латинського алфавіту. Якщо індекс складається з одного скорочення, то крапку після нього не ставлять, якщо ж з кількох скорочень, то крапку ставлять тільки у проміжних скороченнях, крім останнього. В розмірностях величин як букви, так і цифри записують прямим шрифтом. Пояснення значень символів, числових коефіцієнтів у формулах треба зазначити безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони подані у формулі, і

кожне — з нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки. Рівняння і формули треба виділяти в тексті вільними рядками. Вище і нижче кожної формули потрібно залишати не менш як один вільний рядок. Якщо рівняння не вміщується в один рядок, його слід перенести після знака рівності (=) або після знаків плюс (+), мінус (-), множення (×) і ділення (:).

Посилання в тексті курсової роботи на джерела інформації слід зазначати порядковим номером посилань, виділеним двома квадратними дужками, наприклад: «... у працях [1–9]...». Посилання на ілюстрації до курсової роботи оформлюють порядковим номером ілюстрації: наприклад, «рис. 2.3»; на формули — порядковим номером формули: наприклад, «у формулі (3.1)». Посилання у тексті на таблиці пишуть скорочено: наприклад, «в табл. 1.2». У повторних посиланнях на таблиці та ілюстрації треба вживати скорочене слово «дивись»: наприклад, «див. табл. 1.2».

Додатки. Додатки слід оформлювати після використаної літератури і розміщувати в послідовності посилань у тексті роботи. Додаток повинен мати заголовок, надрукований з великої літери симетрично до тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком з великої літери друкується слово «Додаток» і поряд – велика літера, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, додаток А, додаток Б і т. д. Єдиний додаток позначається як додаток А. Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад: «А.2» – другий розділ додатка А; «В.3.1» – перший підрозділ третього розділу додатка В.

Список використаних джерел. Список використаних джерел оформляється відповідно до вимог державного стандарту ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Починають його також з нової сторінки. Перелік посилань має нараховувати не менше 30-40 найменувань. Перелік використаних джерел рекомендується складати за абеткою в наступній послідовності: закони України; укази Президента України; декрети й ухвали Кабінету Міністрів України; монографії, книги, статті, збірки документів (*приводяться в алфавітному порядку за прізвищем авторів*); іноземні джерела; електронні джерела. Не рекомендовано робити розриви між ініціалами та прізвищем авторів, а також у випадках («650 с.»; «С. 7»; «Вип. 1» та ін.). В такому випадку на місці пробіла доцільно застосовувати сполучення клавіш Ctrl + Shift + Backspace (одночасне натискання).

Виконану та оформлену відповідно до вимог стандартів курсову роботу студент в установленій 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

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.

7. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

У процесі захисту курсової роботи оцінюється глибина знань студента в досліджуваній галузі туристичного продукту, його вміння вести дискусію, обґрунтовувати та відстоювати власну точку зору, відповідати на запитання. Оцінювання курсової роботи здійснюється за національною шкалою: «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» й за шкалою ECTS.

Курсова робота оцінюється на «**відмінно**» (A) за шкалою ECTS, якщо було повністю розкрито тему, аргументовано висновки й обґрунтовано пропозиції. Курсову роботу належним чином оформлено відповідно до державного стандарту.

Курсова робота оцінюється на «**дуже добре**» (B) за шкалою ECTS, якщо в ній повністю розкрито тему, аргументовано висновки, запропоновано власну оцінку джерел, самостійно підібрано та проаналізовано матеріал, однак частину роботи оформлено з незначними порушеннями вимог до оформлення наукових робіт.

Курсова робота оцінюється на «**добре**» (C) за шкалою ECTS, якщо розкрито тему, аргументовано висновки, запропоновано власну оцінку джерел, підібрано й проаналізовано матеріал, однак є певні прогалини у висвітленні теоретичного та аналітичного матеріалу й роботу оформлено з незначними порушеннями вимог до оформлення наукових робіт.

Курсова робота оцінюється на «задовільно» (D) за шкалою ECTS, якщо тему розкрито, зроблено власну оцінку джерел, однак висновки не аргументовані, є прогалини в аналізі матеріалу, роботу оформлено зі значними порушеннями вимог до оформлення наукових робіт.

Курсова робота оцінюється на «задовільно» (E) за шкалою ECTS, якщо тема була розкрита недостатньо або поверхово, є значні прогалини в аналізі матеріалу, роботу оформлено зі значними порушеннями вимог до оформлення наукових робіт.

Курсова робота оцінюється на «незадовільно» (FX) за шкалою ECTS, якщо тему не розкрито, матеріал не проаналізовано належним чином, роботу оформлено зі значними порушеннями вимог до оформлення наукових робіт або якщо робота має ознаки плагіату (цитати й запозичення з інших наукових джерел без відповідних посилань).

Остаточне оцінювання рівня виконання, презентації та захисту курсової роботи здійснюється за 100-бальною шкалою, що враховує: попереднє оцінювання якості курсової роботи науковим керівником – 0-75 балів; оцінювання захисту курсової роботи – 0-25 балів.

Якість виконання та успішність захисту кваліфікаційної роботи оцінюються за наступною схемою:

Оформлення роботи	Захист роботи	Зміст роботи	Сума
10 балів	60 балів	30 балів	100

Критерії оцінювання знань студентів

Шкала в балах	Національна шкала	Шкала ЄКТС
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.

8. ПЕРЕВІРКА, ВИЯВЛЕННЯ ПЛАГІАТУ, ЙОГО УСУНЕННЯ ТА ДОТРИМАННЯ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Згідно з «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату в ЗВО «Університет Короля Данила» курсові підлягають обов'язковій процедурі перевірки на наявність плагіату (рівня запозичень). Перевірка рівня запозичень у курсовій роботі здійснюється кафедрою не пізніше ніж за три дні до

захисту роботи і виконується відповідальною особою (далі – відповідальний), призначеною завідувачем кафедрою для введення до електронної системи Anti-Plagiarism текстів курсової роботи. Перевірка кваліфікаційної роботи на плагіат здійснюється на базі даних електронної системи Anti-Plagiarism впродовж одного робочого дня. Після перевірки на плагіат відповідальний видає студенту результат перевірки у формі роздрукованої довідки, що додається до кваліфікаційної роботи.

Курсова робота, що не відповідає хоча б одній із встановлених вимог, повертається студенту на доопрацювання. Допускається не більше, ніж три перевірки однієї роботи в електронній системі Anti-Plagiarism. У разі виявлення плагіату, що перевищує встановлені нормативи (на підставі довідки), студент не допускається до захисту курсової роботи до періоду усунення виявлених порушень та повторного проходження перевірки в електронній системі Anti-Plagiarism. У випадку виявлення умисного пошкодження тексту роботи, що унеможливує її перевірку у системі Anti-Plagiarism, повну відповідальність за це несе студент, а робота знімається із захисту. У разі незгоди студента щодо дій посадових осіб керівник кваліфікаційної роботи інформує про це службовою запискою декана факультету. Остаточне рішення щодо факту академічного плагіату у кваліфікаційній роботі може бути прийнято комісією, створеною розпорядженням декана факультету. Окрім плагіату, в роботі доцільно уникати фальсифікації та фабрикування матеріалів дослідження.

Фальсифікація розуміється, як свідома зміна чи модифікація вже наявних даних, що стосуються власної діяльності або діяльності інших учасників процесу реалізації державної політики у сфері якості освіти, зокрема підробка підписів в офіційних документах. Під фабрикуванням мається на увазі вигадкування даних чи фактів, що використовуються у власній діяльності або діяльності інших учасників в процесі реалізації державної політики у сфері якості освіти.

9. ОРІЄНТОВНА 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 закусточних.

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.

ДОДАТКИ

Додаток А

Приклад плану курсової роботи «Організація кейтерингового обслуговування споживачів на прикладі ТзОВ «Надія»

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 ОБ- СЛУГОВУВАННЯ НА БАЗІ ТЗОВ «НАДІЯ».

3.1. Вивчення та аналіз роботи підприємств, що надають послугу кейтерингового обслуговування.

3.2. Шляхи удосконалення організації кейтерингового обслуговування на базі ТзОВ «Надія».

ВИСНОВКИ ЛІТЕРАТУРА

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь: бакалавр

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

ЗАТВЕРДЖУЮ

завідувач кафедри туризму та
готельно-ресторанної справи

«___» _____ 202__ року

**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: Мальована Оксана Григорівна

(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)

_____ (прізвище та ініціали)

Керівник _____
(підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»
Факультет суспільних і прикладних наук
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Організація ресторанного господарства»
на тему: «_____»

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 _____

Члени комісії _____
_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис) _____ (прізвище та ініціали)

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 використаних джерел, відповідно до ДСТУ 8302:2015

**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 : Укראгропромпродуктивність, 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. агроекол. 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. Інфузорії. Вып. 1.

	Суктории (<i>Ciliophora, 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 Mendelianae 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.

	<p>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.</p> <p>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</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Стандарти	<p>ДСТУ ISO 9001: 2001. Системи управління якістю. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2001. 24 с. (Інформація та документація).</p> <p>СОУ–05.01-37-385:2006. Вода рибогосподарських підприємств. Загальні вимоги та норми. Київ : Міністерство аграрної політики України, 2006. 15 с. (Стандарт Мінагрополітики України)</p>
Патенти	<p>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.</p>
Авторські свідоцтва	<p>А. с. 1417832 ССРСР, 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.</p>
Дисертації, автореферати дисертацій	<p>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. агрокол. ун-т. Житомир, 2011. 392 с.</p> <p>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.</p>
Препринти	<p>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).</p>

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**

Факультет суспільних і прикладних наук

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Рецензія

на курсову роботу з дисципліни

«Організація ресторанного господарства»

Студент (ка) групи: _____

Тема курсової роботи: _____

Рецензент : викладач _____

Зміст рецензії

Допущено до захисту « »

20__ р.

Викладач

