

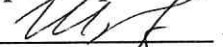
**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ  
«УНІВЕРСИТЕТ КОРОЛЯ ДАНИЛА»**


**Факультет суспільних і прикладних наук**

**Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Проректор з методичної роботи**

  
Ярослав ШТАНЬКО

“30”  2024 р.

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ  
ЩОДО ВИКОНАННЯ ТА ЗАХИСТУ КУРСОВИХ РОБІТ  
з навчальної дисципліни  
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

*для студентів III курсу*  
факультету суспільних і прикладних наук  
першого (бакалаврського) рівня

Галузь знань	<b>24 Сфера обслуговування</b>
Спеціальність	<b>241 Готельно-ресторанна справа</b>
Освітньо-професійна (освітньо-наукова) програма	<b>Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу</b>

РОЗРОБНИК:

ст. викладач кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи



Оксана МАЛЬОВАНА

ЗАТВЕРДЖЕНО:

на засіданні кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи  
протокол №1 від «30» серпня 2024 р.



В.о завідувача кафедри

Христина ТЕРЛЕЦЬКА

СХВАЛЕНО:

на засіданні Науково-методичної ради, протокол № 1 від «30» серпня 2024р.

e-mail	<a href="mailto:oksana.malovana@ukd.edu.ua">mailto:oksana.malovana@ukd.edu.ua</a>
Номер аудиторії чи кафедри	кафедра туризму та готельно-ресторанної справи (204 ауд.)
Посилання на сайт	
Сторінка курсу в СДО	

## Зміст

Вступ.....	4
1. Цілі та завдання курсової роботи.....	5
2. Порядок вибору теми курсової роботи, закріплення її за студентом.....	6
3. Підбір та вивчення джерел інформації.....	7
4. Вимоги до структури і змісту.....	7
5. Організація виконання курсової роботи.....	10
6. Рекомендації щодо оформлення та захисту курсової роботи.....	12
7. Оцінювання курсової роботи.....	17
8. Орієнтовна тематика курсових робіт.....	20
9. Орієнтовні плани курсових робіт і методичні рекомендації до їх змісту.	21
Додатки.....	34

## 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.

Мета вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» – є надання студентам комплексу спеціальних знань про особливості обслуговування у закладах ресторанного господарства, раціональну організацію праці на підприємствах, технологічний процес сервісного обслуговування споживачів, забезпечення належного рівня якості продукції та послуг у закладах ресторанного господарства; формування у студентів системного мислення стосовно принципів організації роботи закладів ресторанного господарства, а також здатності виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів галузі.

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 професійної компетенції спеціаліста у студентів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітня програма «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, 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 В).

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 джерел інформації**

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.

- **Актуальність теми дослідження** (обсяг до 0,5 сторінки). Обґрунтовується наукова та суспільна актуальність дослідження для розвитку відповідної галузі науки. Зміст актуальності розкривається кількома реченнями, в яких розкривається сутність проблеми чи наукового пізнання. (Актуальність теми - це відповідь на запитання: «Чому дану проблему потрібно в даний час вивчати?»).

- **Мета і завдання дослідження.** Мета тісно пов'язана з назвою роботи й повинна вказувати на те, що саме вирішується в роботі. Мета розкривається переліком завдань, які вирішуються у кваліфікаційній роботі. Кількість завдань не повинна перевищувати вісім пунктів (для кожного розділу по 2-3 пункти завдань). Для формулювання завдань можна використовувати такі звороти: визначити, розкрити, з'ясувати, виявити,

проаналізувати, оцінити стан та характер розвитку/ характер функціонування/ступінь ефективності чогось наявного, що досліджується, запропонувати проект, запропонувати шляхи вирішення проблеми тощо.

- **Об'єкт дослідження.** Процес або явище, що породжує проблемну ситуацію й обране для вивчення. Формулювання об'єкту можна розпочинати фразою: «Об'єктом дослідження є...»

- **Предмет дослідження.** Визначається в межах об'єкту і розкриває його сутнісні характеристики, специфічні умови розвитку. Доцільно пам'ятати, що об'єкт це загальне, а предмет – часткове. Саме предмет визначає тему дослідження.

- **Методи дослідження.** Подається перелік методів і принципів, використаних для вирішених в роботі завдань. Методи перераховують коротко і конкретно у відповідності до того, що саме досліджувалося тим чи іншим методом.

- **Структура курсової роботи.** Зазначаються структурні частини дослідження. Наводиться загальний обсяг сторінок основної частини (від першої сторінки до закінчення висновків), кількість таблиць, рисунків, додатків та список використаних джерел, що містить (вказати кількість) позицій.

**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.

**Розділ 1. Теоретичний.** 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.

**Розділ 2. Аналітичний.** 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.).

**Розділ 3. Практично-рекомендаційний.** У третьому розділі курсової роботи міститься визначення основних проблем, що перешкоджають розвитку об'єкта дослідження, та обґрунтування рекомендацій щодо підвищення рентабельності та перспектив подальшого їх розвитку.

Для повноцінного розкриття третього розділу необхідно розробити власні рекомендації чи пропозиції, щодо удосконалення діяльності досліджуваного у курсовій роботі об'єкта з розгорнутим обґрунтуванням.

**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 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
	Вибір теми курсової роботи	+
	Підбір літературних джерел	
	Складання плану курсової роботи	
	Написання вступу та 1 розділу курсової роботи	
	Написання 2 розділу курсової роботи	
	Написання 3 розділу курсової роботи	
	Висновки та рекомендації	
	Здача готової роботи керівнику	
	Отримання рецензії	
0	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 40 сторінок друкованого тексту.**

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

## **6. Рекомендації щодо оформлення та захисту курсової роботи**

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, шрифт *Times New Roman*, 14-м кеглем.

Курсова робота виконується лише державною (українською) мовою, з дотриманням наукового стилю і логічної послідовності, без орфографічних і синтаксичних помилок.

Текст курсової роботи слід друкувати дотримуючись таких розмірів країв: з лівого боку – 30 мм, з правого – 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.

Курсова робота містить такі елементи в такій послідовності:

- титульний аркуш (Додаток А);
- завдання (Додаток Б);
- план (Додаток В);
- зміст (Додаток Г);
- текст;
- перелік використаних джерел (Додаток Ж);
- додатки;
- рецензія (Додаток З).

**Титульний аркуш** оформляється згідно зі встановленою формою (Додаток А).

**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. Номери 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 (210x297 мм) з дотриманням таких розмірів країв: ліве - 30 мм, праве - 10 мм, верхнє - 20 мм, нижнє - 20 мм. Щільність тексту курсової роботи повинна бути однаковою.

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 «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ» (14 шрифт, напівжирний) пишуть великими літерами симетрично до тексту.

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.

Кожну структурну частину курсової роботи потрібно розпочинати з нової сторінки. Відстань між заголовком структурних частин курсової роботи та наступним текстом – 2 інтервали.

Підрозділи починають з відступом від попереднього тексту на 1 інтервал на тій самій сторінці.

Абзацний відступ дорівнює п'яти знакам.

Всі сторінки роботи повинні бути **пронумеровані** арабськими цифрами без знаку № в правому верхньому куті.

Першою сторінкою кваліфікаційної роботи є титульний лист, який включають до загальної нумерації сторінок. На ньому номер сторінки не ставлять.

На наступних сторінках номер проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки в кінці.

Номер розділу ставлять після слова «РОЗДІЛ», після номера крапку не ставлять, потім з нового рядка друкують заголовок розділу.

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.

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.

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. Ілюстрації і таблиці, які розміщені на окремих сторінках роботи, 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** 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 назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назву і слово «Таблиця» починають з великої літери. Назву не підкреслюють. Наприклад:

Таблиця 1.2

Розрахунок столового посуду, приборів і столової білизни для служби громадського харчування готелю

		Назва посуду, приборів
--	--	------------------------

Назва страв, виробів, напоїв	Замов лено порцій, шт.	На зва	Ємність посуду, л	Кіль кість, 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. Номери 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** слід оформлювати після використаної літератури і розміщувати в послідовності посилань у тексті курсової 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** оформляється відповідно до вимог державного стандарту ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Починають його також з нової сторінки.

До списку використаних джерел інформації 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 Ж).

Виконану та оформлену відповідно до вимог стандартів курсову роботу студент в установленій графіком строк подає 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 З).

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.

## **7. Оцінювання курсової роботи**

Курсова робота – форма самостійної роботи студента, метою якої є поглиблене дослідження конкретних напрямів, тем, що є складниками дисципліни. Кінцевим етапом виконання таких робіт є їх публічний захист.

Перед захистом курсових робіт з метою дотримання принципів академічної доброчесності в освітній діяльності ЗВО «Університет Короля Данила» передбачається їх обов'язкова перевірка на наявність ознак академічного плагіату на платформі StrikePlagiarism.

У процесі захисту курсової роботи оцінюється глибина знань студента в досліджуваній галузі ресторанного господарства, його вміння дискутувати, обґрунтовувати та відстоювати власну точку зору, відповідати на запитання.

Оцінюється курсова робота членами комісії після її захисту студентом у балах за національною шкалою, 100-бальною шкалою і шкалою ЄКТС.

Під час оцінювання враховується низка складників, зокрема:

- формулювання об'єкта і предмета дослідження;
- відповідність вимогам щодо оформлення робіт;
- наявність покликань;
- дотримання граматичних і стилістичних правил;
- 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.

Результати виконання курсової роботи оцінюється за такою схемою (Табл.1):

*Таблиця 1*

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

Кожен блок оцінюється окремо і додається для виведення підсумкової оцінки (Табл.2).

*Таблиця 2*

/п	Критерії оцінювання	Діапазон балів	Кількість балів
	<b>Оформлення роботи</b>	<b>10 балів</b>	
.1	Відповідність оформлення курсової роботи встановленим вимогам	5	5 балів - правильність оформлення роботи відповідно до вимог, наявність і висока якість оформлення додатків
			3 бали - оформлення роботи та додатків із незначними неточностями



			1 бал - оформлення роботи із грубими помилками, відсутність додатків
.2	Актуальність теми курсової роботи, ступінь розкриття	5	5 балів - високий ступінь розкриття актуальності курсової роботи
			3 бали - достатній ступінь розкриття актуальності курсової роботи
			2 - поверхневий ступінь розкриття актуальності курсової роботи
	<b>Зміст роботи</b>	<b>30 балів</b>	
.1	Якість виконання теоретичної частини курсової роботи	10	10 балів - висока якість викладу теоретичного матеріалу
			6 балів - недостатня якість викладу теоретичного матеріалу
			2 бали - поверхневий виклад теоретичного матеріалу з грубими помилками
.2	Глибина аналізу та рівень інформаційного забезпечення	10	10 балів - глибокий аналіз та високий рівень інформаційного забезпечення
			6 балів - поверхневий аналіз та недостатній рівень інформаційного забезпечення
			2 бали - недостатній аналіз в описовій формі, без нових статистичних даних
.3	Рівень самостійності та обґрунтованості пропозицій та висновків	10	10 балів - обґрунтовані, суттєві пропозиції та висновки із високим рівнем самостійності
			6 балів - пропозиції та висновки недостатньо обґрунтовані із низьким рівнем самостійності
			2 бали - пропозиції та висновки не впливають із дослідження
	<b>Захист роботи</b>	<b>60 балів</b>	
.1	Виступ студента на	40	40 балів – чітко та стисло викладено основні результати дослідження із супроводом

	публічному захисті курсової роботи		роздаткового ілюстративного матеріалу
			30 балів – невідрядковано викладено основні результати дослідження
			20 балів – основні результати дослідження викладено не в повному обсязі і безсупроводу роздаткового матеріалу
.2	Якість унаочнення виступу	10	10 балів - наявність і висока якість унаочнення виступу
			5 балів - наявність із недостатньою якістю унаочнення виступу
			0 балів - унаочнення виступу відсутнє
.3	Відповіді на запитання	10	10 балів - надає повні, глибокі, обґрунтовані відповіді на поставлені питання
			5 балів – надає неповні, поверхові, необґрунтовані відповіді на поставлені питання
			0 – неспроможний надати відповіді на поставлені питання

Після чого дані 100-бальної шкали оцінювання переводяться в 4 - бальну та шкалу за системою ECTS (Табл. 3).

Таблиця 3

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 того ж дня, після чого оцінка записується на титульному аркуші курсової роботи,

проставляється у відомість обліку успішності та індивідуальний план студента.

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

## **8. 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 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.

## **9. Орієнтовні 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 план-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; оптимізувати 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 барної 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 підготовки торговельних приміщень до процесу обслуговування в ресторані.***

***№ 13. Організація підготовки торговельних приміщень до процесу обслуговування в барі***

### ***МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ***

**ВСТУП:** дати характеристику торговельним приміщенням; показати значення підготовки 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 підготовки 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.*

*№ 30. 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 конференції*

### **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 характеристику 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 повносервісне кейтерингове 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.

**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: «.....»

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 \_\_

**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**

в.о завідувача кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи

**Христина ТЕРЛЕЦЬКА**

«\_\_» \_\_\_\_\_ «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)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

Науковий керівник

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

Зворотний бік бланка завдання



**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)

Науковий керівник

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

## Приклади плану курсової роботи

### *План курсової роботи*

**Тема: «Організація кейтерингового обслуговування споживачів  
на прикладі ТОВ «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

*Висновки до розділу 1*

#### **РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ПО ФОРМІ БЕНКЕТ-ФУРШЕТУ НА БАЗІ ТОВ «НАДІЯ»**

2.1 Характеристика діяльності ТОВ «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

*Висновки до розділу 2*

#### **РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ НА БАЗІ ТОВ «НАДІЯ»**

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

3.2 Шляхи удосконалення організації кейтерингового обслуговування на базі ТОВ «Надія»

*Висновки до розділу 3*

#### **ВИСНОВКИ**

#### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

#### **ДОДАТКИ**

*План курсової роботи*

**Тема: «Організація обслуговування новорічного бенкету на прикладі готельно-ресторанного комплексу «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

*Висновки до розділу 1*

**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»

*Висновки до розділу 2*

**РОЗДІЛ 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ НОВОРІЧНОГО БЕНКЕТУ У РЕСТОРАНІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ «ЛЕГЕНДА»**

- 3.1 Проблеми та шляхи їх вирішення при організації новорічних бенкетів у провідних закладах ресторанного господарства
- 3.2 Удосконалення організації обслуговування новорічного бенкету у готельно-ресторанному комплексі «Легенда»

*Висновки до розділу 3*

**ВИСНОВКИ**

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

**ДОДАТКИ**

## ЗМІСТ

	Стор.
<b>ВСТУП</b> .....	5
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ НАДАННЯ ПОСЛУГ КЕЙТЕРИНГУ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВ</b> .....	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.....	12
<i>Висновки до розділу 1</i> .....	15
<b>РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ ПО ФОРМІ БЕНКЕТ-ФУРШЕТУ НА БАЗІ ТОВ «НАДІЯ»</b> .....	16
2.1 Характеристика діяльності ТОВ «Надія» .....	16
2.2 Організація виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування по формі бенкет-фуршету з приводу презентації продукції фірми-замовника....	20
2.3 Особливості розробки меню для виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування по формі бенкет-фуршету.....	25
<i>Висновки до розділу 2</i> .....	30
<b>РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ КЕЙТЕРИНГОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ НА БАЗІ ТОВ «НАДІЯ»</b> .....	31
3.1 Вивчення та аналіз роботи підприємств, що надають послугу кейтерингового обслуговування.....	31
3.2 Шляхи удосконалення організації кейтерингового обслуговування на базі ТОВ «Надія».....	35
<i>Висновки до розділу 3</i> .....	37
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	38
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	39
<b>ДОДАТКИ</b> .....	40

**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
	<b>Книги</b>
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 : Украгропромпродуктивність, 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. Інфузорії. Вып. 1. Сукторії ( <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.
	<b>Частина видання</b>
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.
	<b>Електронні ресурси</b>
Книги	Ілляшенко С. М., Шипуліна Ю. С. Товарна інноваційна політика : підручник. Суми : Університетська книга, 2007. 281 с. URL: <a href="ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf">ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf</a> (дата звернення: 10.11. 2017).
Законодавчі документи	Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: <a href="http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18">http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18</a> (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: <a href="http://minagro.gov.ua/apk?nid=16822">http://minagro.gov.ua/apk?nid=16822</a> (дата звернення: 13.10.2017).
Періодичні видання	<p>Клітна М. Р., Брижань І. А. Стан і розвиток органічного виробництва та ринку органічної продукції в Україні. <i>Ефективна економіка</i>. 2013. № 10. URL: <a href="http://www.m.nayka.com.ua/?op=1&amp;j=efektyvna_ekonomika&amp;s=ua&amp;z=2525">http://www.m.nayka.com.ua/?op=1&amp;j=efektyvna_ekonomika&amp;s=ua&amp;z=2525</a> (дата звернення: 12.10.2017).</p> <p>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: <a href="http://www2.fiu.edu/~revellk/pad3003/Neave.pdf">http://www2.fiu.edu/~revellk/pad3003/Neave.pdf</a> (Last accessed: 02.11.2017).</p> <p>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.</p>
Сторінки з веб-сайтів	Що таке органічні продукти і чим вони кращі за звичайні? <i>Екологія життя</i> : веб-сайт. URL: <a href="http://www.eco-live.com.ua">http://www.eco-live.com.ua</a> (дата звернення: 12.10.2017).
	<b>Інші документи</b>
Законодавчі і нормативні документи (інструкції, накази)	<p>Конституція України : станом на 1 верес. 2016 р. / Верховна Рада України. Харків : Право, 2016. 82 с.</p> <p>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> <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>

