

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

**ОРГАНІЗАЦІЯ**  
**РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

**Методичні рекомендації**  
**до виконання курсових робіт**  
**для студентів спеціальності**  
**241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»**  
**першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**Харків**  
**ХНЕУ ім. С. Кузнеця**  
**2023**

УДК 640.43(072.034)

О-64

**Укладач** О. Ю. Давидова

Затверджено на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу.  
Протокол № 4 від 13.12.2022 р.

*Самостійне електронне текстове мережеве видання*

**Організація** ресторанного господарства [Електронний ре-О-64 сурс] : методичні рекомендації до виконання курсових робіт для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти / уклад. О. Ю. Давидова. – Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2023. – 38 с.

Подано методичні рекомендації до виконання курсових робіт із навчальної дисципліни, а також тематику та плани курсових робіт.

Рекомендовано для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

**УДК 640.43(072.034)**

© Харківський національний економічний  
університет імені Семена Кузнеця, 2023

## Вступ

Відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес» та навчального плану бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачено виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства».

Виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства» спрямоване на поглиблене вивчення актуальних проблем підприємств ресторанного господарства в сучасних умовах і сприяє закріпленню студентами теоретичних знань та набуттю практичних навичок з моделювання процесів організації виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Курсову роботу виконують в межах відповідної освітньої компоненти «Організація ресторанного господарства».

**Стратегічна мета курсової роботи** – засвоєння знань з організації виробництва та обслуговування споживачів у підприємствах ресторанного господарства, які дозволять сформувати висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанного бізнесу, які матимуть загальні та спеціальні компетентності для організації ефективної сервісної та виробничої діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, здатних вирішувати складні завдання та проблеми галузі, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов та вимог.

**Тактична мета** – підготовка студентів до виконання дипломного проекту.

**Оперативна мета** – під час виконання курсової роботи студенти виявляють вміння творчо вирішувати практичні завдання.

Курсова робота є самостійною теоретико-дослідницькою роботою студента, що належить до освітньої програми підготовки бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Завдання курсової роботи:**

систематизація, закріплення та розширення теоретичних знань, отриманих під час навчання за освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес», їхнє практичне використання під час вирішення конкретних сервісних, технологічних, наукових, економіко-соціальних і виробничих питань у певній галузі професійної діяльності;

системне проведення наукового дослідження з вибраної теми, обґрунтування власного погляду та висновків з теоретичних питань, вирішення практичних завдань;

розвиток та поглиблення навичок самостійної роботи, оволодіння методиками досліджень та експериментування.

Курсова робота є заключним етапом вивчення навчальної дисципліни студентами спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» і має на меті такі **результати**:

поглибити, систематизувати, закріпити та розширити фундаментальні теоретичні та практичні знання з навчальних дисциплін: «Організація ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Гігієна і санітарія в галузі» та інших;

розширити знання з організації виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства, шляхом опанування вміння практичного використання та систематизування теоретичних матеріалів, нормативно-технологічної документації, спеціальної літератури, довідкових видань тощо;

набути навичок у вирішенні практичних завдань галузі – дослідження стану роботи закладу ресторанного господарства та формування напрямів підвищення ефективності його діяльності;

підготувати до самостійної роботи в реальних умовах діяльності закладів ресторанного господарства, які здійснюють виробництво продукції та надання послуг;

залучити до науково-дослідної роботи, узагальнити науково-дослідні розробки;

упровадити науково-дослідні розробки у навчальний процес;

цілеспрямовано готувати студента до виконання дипломного проєкту.

Як наслідок цього, – зміст курсової роботи містить теоретичний та практичний розділи.

Виконання курсової роботи має сприяти більш глибокому засвоєнню студентами навчальної дисципліни, що спонукає ґрунтовно вивчати законодавчі акти з питань організації роботи закладів ресторанного господарства, спеціальні наукові видання, у яких розглянуто окремі питання цих відносин в умовах ринкової економіки.

**Об'єкт** – заклад ресторанного господарства.

**Предмет** – послуги, що надає заклад ресторанного господарства.

Курсова робота є одним із видів індивідуальних завдань навчально-дослідницького, творчого характеру, що виконують на основі виданого завдання за тематикою, яка має відповідати навчальному плану та робочій програмі відповідної навчальної дисципліни та створювати єдиний цикл у навчальному процесі, завершальним етапом якого є дипломний проект.

Керівників курсових робіт закріплюють зі списку викладачів кафедри готельного і ресторанного бізнесу. Консультування у керівника курсової роботи проходить протягом семестру у визначений консультаційний час.

**Компетентності та результати навчання  
з виконання курсової роботи з навчальної дисципліни  
«Організація ресторанного господарства»**

Результатом написання курсової роботи є узагальнення теоретичних та практичних знань і навичок, які одержані під час вивчення навчальної дисципліни «Організація ресторанного господарства», а також набуття здобувачем вищої освіти програмних компетентностей та результатів навчання, що визначені в Стандарті вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та в освітній програмі «Готельно-ресторанний бізнес».

Компетентності та результати навчання подано в табл. 1.

Таблиця 1

**Компетентності та результати навчання**

Компетентності	Результати навчання
1	2
СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

Продовження табл. 1

1	2
<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність</p>	<p>РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних і ресторанних послуг, а також суміжних наук</p>
<p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p>	<p>РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях</p>	<p>РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p>СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p>	<p>РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p>
<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p>	<p>РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів</p>
<p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>	<p>РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p>
<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p>СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p> <p>СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному і мультикультурному середовищі</p>	<p>РН 16. Виконувати самостійно завдання і розв'язувати задачі, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності</p>

1	2
<p>СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності</p> <p>СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів</p>	<p>РН 18. Презентувати власні проєкти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу</p>
<p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p>СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.</p> <p>СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному і мультикультурному середовищі</p>	<p>РН 23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі</p>

# 1. Загальні положення

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

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

## 1.1. Етапи виконання курсової роботи

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

Зміст курсової роботи визначається її темою і відображається у плані, який студент складає самостійно та корегується керівником.

Процес виконання курсової роботи містить низку послідовних етапів, основними з якими є (табл. 2):

- вибір теми курсової роботи;
- вивчення спеціальної літератури з обраної теми;



- складання плану;
- збирання вихідної інформації на підприємстві;
- розкриття змісту курсової роботи;
- оформлення курсової роботи;
- подання роботи керівникові курсової роботи та її захист.

Таблиця 2

### Етапи підготовки та захисту курсової роботи

Учасники процесу	
Студент	Викладач
Вибір теми курсової роботи	Підготовка тематики курсових робіт. Узгодження теми. Формулювання вимог до кожної теми
Співбесіда з методики підготовки курсової роботи з конкретної теми, визначення термінів роботи	
Попередній підбір літератури, укладання списку, перегляд джерел з обраної теми	
Підготовка проєкту плану	Узгодження та затвердження плану
Поглиблене вивчення інформаційних джерел	
Збирання вихідної інформації на підприємстві, статистичних даних, наведених у науковій літературі, періодичній пресі та статистичних щорічних виданнях	
Робота над виконанням курсової роботи	Консультування
Оформлення курсової роботи	Рецензування курсової роботи
Захист курсової роботи	Створення умов для ознайомлення інших студентів зі змістом роботи
Обговорення (в групі або індивідуально)	
Оцінювання	

Студенти повинні враховувати необхідність виконання всіх перерахованих етапів, плануючи їх у наведеній послідовності.

Виконуючи роботу, студент має навчитися користуватися спеціальною літературою, самостійно її аналізувати та узагальнювати.

Курсову роботу студент повинен виконувати на основі ретельного вивчення й узагальнення передового досвіду господарювання, висвітленого

в літературних джерелах, обов'язкового використання статистичних даних, наведених у науковій літературі, періодичній пресі та статистичних щорічних виданнях.

Тема роботи має давати змогу майбутньому фахівцю у комплексі вирішувати чи висвітлювати питання з організації виробництва продукції та обслуговування у закладах ресторанного господарства. Результати дослідження викладають у вигляді висновків та пропозицій.

Оцінювання курсової роботи здійснюють за такими критеріями:

- відповідність змісту курсової роботи обраній темі;
- ґрунтовність та всебічність аналізу досліджуваної проблеми з використанням необхідної літератури;
- самостійність дослідження;
- обґрунтованість пропозицій з розроблення пропозицій щодо вдосконалення або поліпшення показників діяльності досліджуваного підприємства готельно-ресторанного господарства;
- оформлення згідно з вимогами нормативних документів та методичних рекомендацій;
- вчасне виконання та подання роботи на кафедру для ознайомлення та подальшого захисту.

## **2. Організація виконання курсової роботи**

### **2.1. Вибір теми курсової роботи**

Першим етапом виконання курсової роботи є вибір теми, що вважають однією з найвідповідальніших складових кожного наукового дослідження. Вибір теми курсової роботи студент виконує особисто, але з рекомендаціями керівника, якого призначає кафедра.

Вибір теми курсової роботи має ґрунтуватися на глибоких теоретичних знаннях найбільш важливих напрямів діяльності закладів ресторанного господарства, виходячи з таких критеріїв:

- наукова актуальність;
- значущість для розвитку сфери ресторанного господарства;
- можливість самостійного виконання.

Студенти денної форми навчання обирають тему курсової роботи за власним бажанням та відповідно до рекомендованої тематики курсових робіт, які визначає кафедра готельного і ресторанного бізнесу. Тематика курсової роботи може бути обрана відповідно до замовлення від закладу ресторанного господарства.

Студенти заочної форми навчання тему курсової роботи можуть обирати з урахуванням своєї практичної діяльності.

Після того, як за студентом закріплено викладача-керівника і вибрано тему курсової роботи, необхідно приступити до її конкретизації.

## **2.2. Вивчення спеціальної літератури за обраною темою**

Згідно з обраною темою курсової роботи студент підбирає такі літературні джерела: законодавчі акти України, офіційні документи, періодичну літературу, статті тощо.

Написання курсової роботи передбачає обов'язкове вивчення чинного законодавства, постанов Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, наказів та інструкцій відповідних Міністерств та інших органів управління з питань, пов'язаних з темою курсової роботи.

Особливу увагу необхідно звернути на вивчення матеріалів з теми, опублікованих у періодичній пресі, розміщених на сайтах тощо.

Поглиблене вивчення літературних та офіційних джерел інформації дозволяє з'ясувати сучасний стан питань щодо теми, правильно скласти план курсової роботи, чітко визначити спрямування і методику власних досліджень, обсяг і характер практичних матеріалів, необхідних для виконання курсової роботи.

Під час вивчення літературних джерел рекомендовано вести робочі записи у вигляді тез і конспектів, що полегшить аналіз, систематизацію та узагальнення матеріалів.

## **2.3. Складання плану курсової роботи**

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

Курсова робота повинна містити такі розділи:

Вступ

1. Теоретичні основи діяльності закладів ресторанного господарства (огляд літературних джерел та нормативних документів стосовно теми курсової роботи, формулювання основних теоретичних підходів до розроблення теми).

2. Дослідницький розділ. Аналіз діючого підприємства ресторанного господарства. Організаційно-економічна характеристика закладу ресторанного господарства, на базі якого виконують роботу, аналіз положень з питань, що досліджують, виявлення можливих резервів щодо вирішення поставленої у роботі проблеми.

3. Пропозиції щодо вдосконалення діяльності закладу ресторанного господарства (пропозиції, які розроблено на основі аналізу стану питання та їхнього обґрунтування).

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

План курсової роботи повинен бути узгоджений із керівником курсової роботи.

Приклади складання планів курсових робіт наведено у додатку А.

## **2.4. Збирання інформації на підприємстві**

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

Організація збирання інформації передбачає:

- визначення показників які необхідно зібрати;
- розроблення методики одержання або розрахунку окремих показників;
- правильне документальне оформлення даних досліджень.

Роботу з визначенням переліку показників, які підлягають збиранню, проводять у три етапи:

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

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

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

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

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

Для одержання спеціальних матеріалів і даних, яких немає в управлінській і статистичній звітності, студент повинен самостійно виконати необхідні розрахунки, провести «натурне» обстеження.

Методика одержання показників способом спеціальних обстежень містить:

вибір способу збирання показників (хронометражні вимірювання, фотографії робочого часу, анкетне опитування, тестування та ін.);

чітку класифікацію досліджуваних процесів чи явищ;

визначення кількості спостережень, що забезпечують достовірне уявлення про кожний процес чи питання, яке досліджують.

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

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

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

### 3. Зміст та обсяг курсової роботи

Курсова робота має містити такі елементи:

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

Обсяг курсової роботи повинен складати 40 – 45 сторінок.

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

**Титульний аркуш курсової роботи** (див. додаток А) містить назву закладу вищої освіти, кафедри, на якій її було виконано, назву теми, шифр спеціальності навчання студента, найменування групи, прізвище, ім'я та по батькові студента, посаду, науковий ступінь, прізвище, ім'я та по батькові керівника роботи, рік виконання.

**Завдання на виконання курсової роботи** (див. додаток Б) містить основні завдання для виконання курсової роботи, орієнтовні джерела вихідних даних для розрахунків, терміни виконання. Завдання засвідчують підписами студента та керівника курсової роботи.

**Зміст** становить пронумерований перелік усіх розділів і підрозділів роботи, у тому числі список літератури та додатки, відображає план виконання курсової роботи відповідно до теми та розробляється за допомогою наукового керівника. Навпроти найменування кожної структурної частини плану курсової роботи зазначають номер її початкової сторінки.

**Вступ** курсової роботи має відображати актуальність обраної теми, розкривати наукове, методичне та практичне значення очікуваних результатів. У вступі формують мету та завдання курсової роботи, визначають об'єкт, предмет, методи дослідження, які були використані в роботі, а також джерела інформаційного забезпечення.

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

*Завдання* конкретизують мету виконання курсової роботи.

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

Обсяг вступу 2–3 сторінки.

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

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

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

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

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

Викладення теоретичних положень має бути простим і стислим.

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

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

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

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

**Другий розділ** курсової роботи має аналітико-дослідницький характер. Цей розділ є центральною частиною курсової роботи і відображає здатність студента до поєднання набутих теоретичних знань

та вмінь використання обраних методів дослідження, певного методичного інструментарію, передбачає розкриття питань стосовно обраної теми на конкретному підприємстві ресторанного господарства та має стати перехідним до наступного третього розділу курсової роботи.

У цьому розділі висвітлюють аналіз діяльності закладу ресторанного господарства та характеристику його сервісної діяльності. Залежно від теми та поставлених завдань другий розділ передбачає розкриття таких питань:

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



- автоматизація і механізація технологічних процесів, комп'ютерні прикладні програми автоматизації.

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

Під час проведення аналізу студент повинен продемонструвати уміння використання можливостей електронних систем для побудови графіків, рисунків, що забезпечують наочність результатів аналізу.

Обсяг другого розділу складає 20 – 25 сторінок.

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

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

Обсяг третього розділу курсової роботи має становити 8 – 12 сторінок.

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

Обсяг висновків має складати 2–3 сторінки.

**Список використаних джерел** містить закони, укази Президента України, постанови Кабінету Міністрів України, стандарти України та інші

нормативні документи, літературні та наукові джерела, матеріали періодичних видань, статистичні збірники та інший інструктивний і довідковий матеріал, наведені в алфавітному порядку, іншомовні джерела, джерела інтернету. Для джерел інтернету обов'язкове посилання на відповідну вебадресу із зазначенням режиму доступу.

Список використаних джерел повинен містити не менше 15 найменувань.

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

## 4. Оформлення курсової роботи

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

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

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

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

Курсову роботу оформлюють згідно з ДСТУ 3008-95.

Зміст курсової роботи є планом роботи.

Заголовки структурних частин роботи **«ЗМІСТ»**, **«ВСТУП»**, **«ВИСНОВКИ»**, **«СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ»**, **«ДОДАТКИ»** друкують великими літерами симетрично до тексту. Крапку в кінці заголовка не ставлять.

Заголовки розділів варто починати з абзацу (рівним п'яти знакам) і друкувати великими літерами, не підкреслюючи, без крапки наприкінці.

Якщо заголовок складається з двох або більше речень, то їх розділяють крапкою. Перенесення слів заголовка не допускають.

Відстань між заголовком та текстом повинна дорівнювати двом інтервалам.

Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки.

Сторінки роботи варто нумерувати арабськими цифрами, дотримуючись наскрізної нумерації. Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки наприкінці. Титульний аркуш включають у загальну нумерацію сторінок. Номер сторінки на титульному листі не проставляють. Ілюстрації і таблиці, які розташовані на окремих сторінках, список використаної літератури і додатки також включають у загальну нумерацію сторінок тексту.

Розділи повинні мати порядкову нумерацію у межах роботи і позначатися арабськими цифрами без крапки. Підрозділи повинні мати порядкову нумерацію у межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, розділених крапкою. У кінці номера підрозділу не повинна стояти крапка, наприклад: «2.3» (третій підрозділ другого розділу).

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

Цифровий матеріал, як правило, оформляють у вигляді таблиць. Зразок такого оформлення наведено на рис. 1.

Таблиця 4.1. Тематичний заголовок

Найменування	Заголовки граф	Заголовки граф	Заголовки граф	Заголовки граф

Рис. 1. Приклад оформлення таблиць

Таблицю варто розташовувати безпосередньо після тексту, у якому її згадують вперше, чи на наступній сторінці так, щоб її зручно було розглядати. Якщо таке розташування неможливо, то таблицю розміщують так, щоб для її вивчення записку повернути за годинниковою стрілкою. На всі таблиці повинні бути посилання в тексті. Таблиці нумерують по-спідовно (за винятком тих, що подані у додатках) у межах розділу арабськими цифрами. Номер складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, розділених крапкою. Слово «Таблиця» і заголовки починають з великих букв. Якщо рядки графі таблиці виходять за формат сторінки, то таблицю поділяють на частини, розміщуючи одну частину під іншою або поруч, чи переносячи частину таблиці на наступну сторінку. Слово «Таблиця» вказують один раз ліворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть: «Продовження таблиці» зі вказівкою номера таблиці. Заголовки граф таблиці повинні починатися з великих букв, а підзаголовки – з малих, якщо вони становлять одне речення із заголовком, та з великих, якщо вони мають самостійне значення. Наприкінці заголовків і підзаголовків таблиць крапки не ставлять. Заголовки і підзаголовки граф вказують в однині. У разі повторення у графі тексту, який складається з одного слова, можна замінити лапками. Якщо текст повторюється і складається з двох або більше слів, то під час першого повторення його замінюють словом «те саме», а далі – лапками. Якщо цифрові дані в рядку таблиці не наводять, то в ній ставлять прочерк.

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

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

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

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

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

Примітки:

1. ....

2. ....

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

Усі запозичені з друку цитати, фактичні дані, нормативні й інші матеріали повинні супроводжуватися посиланнями на відповідні джерела. Посилання наводять у квадратних дужках із зазначенням порядкового номера джерела в списку використаної літератури, а також використаних сторінок, якщо джерело має досить багато сторінок, наприклад [5, с. 12–15]. У списку літератури приводять докладний перелік усіх використаних джерел: прізвище й ініціали автора, найменування роботи (книги, статті), місце видання, видавництво, рік видання, кількість сторінок.

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

Додатки варто оформляти як продовження роботи на наступних її сторінках. Тексту додатків передують аркуш з назвою «ДОДАТКИ». Кожний додаток починають з нової сторінки, він має заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої прописної симетрично до тексту. Над заголовком, але посередині рядка, друкують слово «ДОДАТОК» і відповідну велику літеру української абетки, окрім літер Г, Є, З, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, яка позначає додаток, наприклад, ДОДАТОК А, ДОДАТОК Б. Текст кожного додатка починають з наступної сторінки.

Текст кожного додатка у разі необхідності може бути розподілений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру)

і крапку, наприклад, А.2 – другий розділ додатка А; В.3.1 – підрозділ 3.1 додатка В.

Ілюстрації, таблиці і формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д.1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А.1) – перша формула додатка А.

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

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

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

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

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

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

## **5. Захист курсової роботи**

Виконану курсову роботу подають для перевірки на кафедру готельного і ресторанного бізнесу.

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

Під час захисту курсової роботи студент коротко доповідає основні положення й результати роботи, дає пояснення за суттю зауважень, відповідає на запитання комісії.

Оцінку за курсову роботу виставляє комісія у заліковій книжці студента та у відомості.

Критеріями оцінювання якості курсової роботи є:

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

## **6. Рекомендована тематика курсових робіт**

1. Організація надання послуг споживачам у ресторані «*Назва*» у місті *назва* та шляхи її удосконалення.

2. Організація сервісної діяльності у ресторані «*Назва*» у місті *назва* та шляхи її удосконалення.

3. Організація бізнес-процесів обслуговування споживачів у ресторані «*Назва*» у місті *назва* та шляхи її удосконалення.

4. Організація технологічних бізнес-процесів у ресторані «*Назва*» у місті *назва* та шляхи її удосконалення.

5. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства на прикладі ресторану «*Назва*» у місті *назва*.

6. Організація і технологія бізнес-процесів у ресторані «*Назва*» у місті *назва* та шляхи її удосконалення.

7. Характеристика загальних принципів організації закладів ресторанного господарства та розроблення шляхів їх удосконалення на прикладі ресторану «*Назва*» у місті *назва*.

8. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства на водному транспорті на прикладі лайнера «*Назва*» у місті *назва*.

9. Шляхи задоволення попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем роботи на прикладі «*Назва*» у місті *назва*.

10. Аналіз попиту та шляхи його задоволення на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем навчання на прикладі «*Назва*» у місті *назва*.

11. Аналіз попиту та шляхи його задоволення на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства (ресторани, бари, кафе тощо) на прикладі «Назва» у місті *назва*.

12. Оперативне планування виробництва у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану готеля (пансіонату, бази відпочинку, санаторію тощо) «Назва» у місті *назва*.

13. Моделювання раціональної організації робочих місць у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану «Назва» у місті *назва*.

14. Організація роботи заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану «Назва» у місті *назва*.

15. Організація роботи доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану «Назва» у місті *назва*.

16. Організація роботи спеціалізованих цехів у закладах ресторанного господарства та шляхи її удосконалення (борошняний кондитерський тощо) на прикладі «Назва» у місті *назва*.

17. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства санаторно-курортних закладів на прикладі «Назва» у місті *назва* та шляхи її удосконалення.

18. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій та шляхи її удосконалення на прикладі ресторану «Назва» у місті *назва*.

19. Організація обслуговування споживачів у містах відпочинку на прикладі ресторану «Назва» у місті *назва*.

20. Організація харчування на виробничих підприємствах та шляхи її удосконалення на прикладі «Назва» у місті *назва*.

21. Організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів (робітників, студентів, школярів) та шляхи її удосконалення на прикладі «Назва» у місті *назва*.

22. Організація обслуговування іноземних туристів та шляхи її удосконалення на прикладі ресторану «Назва» у місті *назва*.

23. Послуги, які надають споживачам у закладах ресторанного господарства та шляхи підвищення їх якості на прикладі ресторану «Назва» у місті *назва*.

24. Організація обслуговування споживачів при готелях та шляхи її удосконалення на прикладі готелю «Назва» у місті *назва*.



25. Резерви підвищення продуктивності праці працівників підприємства (за окремими категоріями) на прикладі ресторану (їдальні) «*Назва*» у місті *назва*.

26. Організація ресторанного сервісу та управління трудовими ресурсами у ресторані «*Назва*» у місті *назва* та шляхи підвищення ефективності діяльності закладу.

27. Організація та забезпечення безпеки у ресторані «*Назва*» у місті *назва* та шляхи її удосконалення.

28. Ефективність використання трудових ресурсів у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану «*Назва*» у місті *назва*.

29. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого та обслуговуючого персоналу у закладах ресторанного господарства на прикладі ресторану «*Назва*» у місті *назва*.

30. Кейтеринг як складова бізнесу в ресторанному господарстві на прикладі «*Назва*» у місті *назва*.

31. Організація обслуговування споживачів на залізничному транспорті закладами ресторанного господарства на прикладі ресторану «*Назва*» у місті *назва*.

## **7. Оцінювання виконання курсової роботи**

### **7.1. Порядок захисту курсової роботи**

Захист організують з метою:

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

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

Студент зобов'язаний з'явитися в зазначену аудиторію у призначений для захисту час і надати комісії, що приймає захист:

а) залікову книжку;

б) курсову роботу.

У разі відсутності у студента залікової книжки, курсової роботи, допуску (підпису) керівника захист роботи відкладають або переносять на інший день.

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

Захист роботи відбувається у вигляді дискусії між членами комісії і студентом, що захищає роботу. Захист курсової роботи може здійснюватися публічно в присутності інших студентів, які представляють свою роботу для захисту.

Під час захисту студент повинен показати розуміння висвітлених питань, добре володіти матеріалом.

До захисту курсової роботи студент готує усний виступ на 5 – 7 хвилин, який не потребує переказування роботи загалом. У ньому необхідно обґрунтувати вибір теми, зазначити основні питання теми, пояснити, яким шляхом вони вирішувались, які результати роботи, тобто відобразити його зміст, вступ і висновки.

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

Під час захисту курсових робіт студентам надають можливість відстоювати свої погляди. Це сприяє розвитку вміння вести дискусії і творчому мисленню. Захист робіт проводять публічно перед затвердженою на засіданні кафедри комісією.

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

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

## 7.2. Критерії оцінювання курсової роботи

За підсумками написання і захисту курсової роботи у відомість і залікову книжку студента виставляють оцінку.

Під час виставлення оцінки враховують такі чинники:

а) використання літератури (законодавчих, нормативних, аналітичних, інформаційних матеріалів);

б) обсяг і відповідність темі курсової роботи, самостійно зібраного, вивченого й узагальненого фактичного матеріалу;

в) всебічність, повнота, теоретична і практична обґрунтованість проведеного аналізу/дослідження;

г) чіткість і ясність сформульованих положень, висновків, пропозицій;

ґ) володіння матеріалом курсової роботи під час її захисту, вміння аргументовано відповідати на поставлені в ході дискусії питання;

д) правильність оформлення курсової роботи.

Курсову роботу оцінюють за 100-бальною шкалою.

Оцінку *«відмінно» (91 – 100 балів)* виставляють у тому випадку, якщо з погляду комісії, студент вивчив тему, що досліджувалася, переконливо розкрив її зміст, існуючі проблемні питання з теми роботи, логічно й аргументовано розкрив і пояснив тенденції, закономірності й залежності досліджених питань, вів впевнену й аргументовану дискусію у ході захисту, грамотно оформив курсову роботу.

Оцінку *«добре» (76 – 90 балів)* виставляють у випадку, якщо студент показав тверді знання з теми, що досліджувалася, у ході написання роботи та її захисту, розкрив свою здатність до самостійного аналізу літературних джерел, а також до формулювання з дослідженого матеріалу аргументованих висновків. У той же час, автор допустив незначні помилки в розкритті питань теми, їхньої аргументації або в оформленні роботи. Під час захисту роботи були виявленні деякі неточності у відповідях студента.

Оцінку *«задовільно» (61 – 75 балів)* виставляють у тому випадку, якщо в курсовій роботі висвітлені основні питання теми, але разом з тим автор допустив значні помилки або неточності під час її розкриття. Студент допускав помилки і неточності в бесіді з викладачем, захищаючи роботу.

У разі успішного захисту курсову роботу передають для зберігання на кафедрі.

## Рекомендована література

1. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – Київ : Центр учбової літератури, 2009. – 340 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов. – Київ : Інкос, 2007. – 280 с.
3. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 р. – № 703 : ДБН В 2.2-25:2009 // Чинний з 01.09.2010 р. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.
4. Давидова О. Ю. Диджиталізація як драйвер зростання конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу / О. Ю. Давидова, В. Д. Колесникова // Бізнес-Інформ: наук. журнал. – 2022. – № 12. – С. 113–120.
5. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія / О. Ю. Давидова. – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. – 448 с.
6. Давидова О. Ю. Концептуальні напрями забезпечення і підвищення якості послуг підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова, С. І. Сисоєва // Міжнародний науковий журнал «Інтернаука». – Серія : «Економічні науки». – 2022. – № 12 (68).
7. Давидова О. Ю. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : монографія / О. Ю. Давидова, О. Г. Терешкін, Л. П. Малюк ; за заг. ред. проф. О. Ю. Давидової. – Харків : ХДУХТ, 2019. – 157 с.
8. Давидова О. Ю. Організаційні аспекти формування та впровадження комплексних тренінгових програм навчання персоналу готелів / О. Ю. Давидова, О. А. Давидова // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. праць. – Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 199–211.
9. Давидова О. Ю. Організація виробництва : підручник / О. Ю. Давидова. – Харків : ХДУХТ, 2021. – 228 с.
10. Давидова О. Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво) / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна. – Харків : Вид. «Іванченко І. С.», 2017. – 331 с.
11. Давидова О. Ю. Система організації мотивації працівників як фактор підвищення процесу інтелектуалізації на підприємствах / О. Ю. Давидова.

дова, В. І. Чобіток // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. праць / Харків : ХДУХТ, 2020. – Вип. 2 (32). – С. 188–199.

12. Давидова О. Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Середа ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 328 с.

13. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підручник / О. Ю. Давидова. – Харків : Вид. «Іванченко І. С.», 2018. – 488 с.

14. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». – Київ : Держспоживстандарт України, 1996. – 27 с.

15. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

16. Концептуальні принципи формування стандартів сервісу в ресторанному бізнесі : монографія / Л. П. Малюк, Т. П. Кононенко, Н. В. Полстяна та ін. – Харків : ХДУХТ, 2011. – 73 с.

17. Малюк Л. П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова. – Харків : Лідер, 2016. – 488 с.

18. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Телеш. – Київ : Центр Навчальної літератури, 2008. – 348 с.

19. Про підприємництво : Закон України № 698-XII від 07.02.1991 р. // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – № 14 – Ст. 168.

20. Про підприємства в Україні : Закон України № 887-XII від 27 березня 1991 року // Відомості Верховної Ради України. – 1991. – № 24. – Ст. 272.

21. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / Н. О. П'ятницька. – Київ : КНТУ, 2009. – 632с.

22. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862:99. – Київ : Держспоживстандарт України, 2004. – 17 с.

23. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т. Г. Сокол. – Київ : Альтерпрес, 2009. – 447 с.

24. Усіна А. І. Організація послуг харчування : підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ, 2014. – 304 с.

25. Черевко О. І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків : ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. – 440 с.

26. Semi-finished products based on protein-carbohydrate raw milk materials: Economic justification of introducing in restaurants / T. Shtal, O. Davydova, S. Sysoieva et. al. // Rivista Di Studi Sulla Sostenibilita. – 2022. – No. 2. – P. 289–303.

27. Господарський кодекс України : Закон України № 436-IV від 16.01.2003 р. [Електронний ресурс] // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2003. – № 18–22. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/436-15>.

28. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://world-v-tourism.com>.

29. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). – Режим доступу : <http://www.zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.

30. Про внесення змін до Закону України «Про туризм» : [Закон України № 1282-IV від 18 листопада 2003 року] // Інтернет-ресурс Верховної Ради України. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.zakon.rada.gov.ua>.

31. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування [Електронний ресурс] : Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року № 2. – Режим доступу : <https://ips.ligazakon.net/document/ME03006>.

32. Про захист прав споживачів : Закон України № 1023-XII від 12.05.1991 р. // Відомості Верховної Ради України. – 2005. – № 30. – С. 379 ; [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>.

33. Сервер Верховної Ради України. – Режим доступу : <http://www.rada.gov.ua>.

34. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами». Рекомендації [Електронний ресурс] ; Лист Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України № 15-03/29-577а від 09.09.98 р.). – Режим доступу : [https://zakononline.com.ua/documents/show/123897\\_\\_\\_123897](https://zakononline.com.ua/documents/show/123897___123897).

35. Цивільний кодекс України від 16.01.2003 р. № 435-IV // Відомості Верховної Ради України. – 2003. – № 40–44 ; [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/435-15>.

# Додатки

Додаток А

## Приклади планів курсових робіт

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

Вступ

1. Теоретичні основи діяльності закладів ресторанного господарства.

1.1. Особливості функціонування системи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: вітчизняний і закордонний досвід.

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

1.3. Формулювання основних теоретичних засад до дослідження технологічних бізнес-процесів у ресторані.

2. Організація технологічних бізнес-процесів у ресторані «Назва».

2.1. Організаційно-економічна характеристика ресторану «Назва».

2.2. Аналіз послуг, які надає ресторан, їхня характеристика.

2.3. Характеристика торговельних приміщень ресторану.

2.4. Аналіз меню ресторану.

2.5. Характеристика столового посуду та приборів, які застосовують у ресторані.

2.6. Організація виробничих технологічних бізнес-процесів у ресторані.

2.7. Організація обслуговувальних технологічних бізнес-процесів у ресторані.

2.8. Організація праці у ресторані. Вивчення витрат робочого часу офіціантів ресторану.

2.9. Автоматизація бізнес-процесів у ресторані.

3. Шляхи вдосконалення організації технологічних бізнес-процесів у ресторані.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

**Тема «Організація сервісної діяльності у кафе «Назва» у місті Назва та шляхи її удосконалення»**

Вступ

1. Теоретичні основи діяльності закладів ресторанного господарства.

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

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

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

2. Аналіз організації сервісної діяльності у кафе «Назва».

2.1. Організаційно-економічна характеристика кафе.

2.2. Аналіз маркетингового середовища кафе.

2.3. Аналіз меню кафе.

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

2.5. Організація сервісної діяльності під час виробництва продукції.

2.6. Організація сервісної діяльності з обслуговування споживачів у ресторані.

2.7. Характеристика торговельних приміщень кафе.

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

3. Шляхи вдосконалення організації сервісної діяльності у кафе.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки



**Тема «Аналіз попиту та шляхи його задоволення на продукцію та послуги їдальні ліцею «Назва» у місті Назва**

Вступ

1. Теоретичні основи діяльності закладів ресторанного господарства.

1.1. Особливості організації обслуговування здобувачів освіти у закладах ресторанного господарства закладів освіти: вітчизняний і закордонний досвід.

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

1.3. Формулювання основних теоретичних підходів до дослідження організації харчування у шкільній їдальні.

2. Аналіз попиту та шляхи його задоволення на продукцію та послуги їдальні ліцею «Назва».

2.1. Організаційно-економічна характеристика їдальні ліцею № \_\_\_\_ м. \_\_\_\_\_.

2.2. Організація виробничих процесів.

2.2.1. Організація роботи складського господарства.

2.2.2. Організація роботи тарного господарства шкільної їдальні.

2.2.3. Організація постачання шкільної їдальні.

2.2.4. Організація роботи заготівельних цехів їдальні.

2.2.5. Організація роботи гарячого цеху.

2.2.6. Організація роботи мийної столового посуду.

2.3. Вивчення витрат робочого часу робітників їдальні.

2.4. Оперативне планування виробництва.

2.5. Організація обслуговування здобувачів освіти у їдальні школи № \_\_\_\_ м. \_\_\_\_\_.

3. Шляхи вдосконалення організації харчування здобувачів освіти.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

**Тема «Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства санаторно-курортних закладів на прикладі «Назва» у місті Назва та шляхи її удосконалення»**

Вступ

1. Теоретичні основи діяльності закладів ресторанного господарства.

1.1. Вітчизняний і закордонний досвід організації харчування у санаторно-курортних комплексах.

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

1.3. Формулювання основних теоретичних засад до дослідження організації діяльності ресторану при санаторію.

2. Організація обслуговування споживачів у ресторані санаторію «Назва».

2.1. Організаційно-економічна характеристика ресторану.

2.2. Аналіз послуг, що надає ресторан, їхня характеристика.

2.3. Оперативне планування виробництва у закладі ресторанного господарства.

2.4. Аналіз меню ресторану.

2.5. Матеріально-технічна база ресторану.

2.6. Характеристика торговельних приміщень ресторану.

2.7. Характеристика столового посуду та приборів, які застосовують у ресторані.

2.8. Організація процесу обслуговування відвідувачів у ресторані санаторію.

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

2.10. Вивчення витрат робочого часу працівників закладу ресторанного господарства.

3. Шляхи вдосконалення організації обслуговування споживачів у ресторані санаторію.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Зразок титульного аркуша

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**Курсова робота**  
**з навчальної дисципліни**  
**«Організація ресторанного господарства»**

на тему: « \_\_\_\_\_ »  
\_\_\_\_\_»

Студента(-ки) факультету МЕРП  
кафедри ГРБ гр. 6.06.241.010.20.1(2)  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по-батькові)

Керівник \_\_\_\_\_  
(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала \_\_\_\_\_

Кількість балів: \_\_\_\_\_ Оцінка: ECTS \_\_\_\_\_

Члени комісії

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище та ініціали)

Харків – 202\_\_

**Завдання на курсову роботу**

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

Кафедра Готельного і ресторанного бізнесу

Навчальна дисципліна Організація ресторанного господарства

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» Курс 3

Група 6.06.241.010.20.1/2 Семестр 6

**ЗАВДАННЯ  
на курсовий проєкт (роботу) студента**

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по-батькові)

1. Тема проєкту (роботи) \_\_\_\_\_

2. Термін здачі студентом закінченого проєкту (роботи) \_\_\_\_\_

3. Вихідні дані до проєкту (роботи) \_\_\_\_\_

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

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

6. Дата видачі завдання \_\_\_\_\_

Керівник \_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по-батькові)

Студент \_\_\_\_\_  
(підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по-батькові)

## Зміст

Вступ.....	3
1. Загальні положення .....	8
1.1. Етапи виконання курсової роботи .....	8
2. Організація виконання курсової роботи.....	10
2.1. Вибір теми курсової роботи .....	10
2.2. Вивчення спеціальної літератури за обраною темою .....	11
2.3. Складання плану курсової роботи .....	11
2.4. Збирання інформації на підприємстві .....	12
3. Зміст та обсяг курсової роботи.....	14
4. Оформлення курсової роботи .....	18
5. Захист курсової роботи.....	22
6. Рекомендована тематика курсових робіт .....	23
7. Оцінювання виконання курсової роботи .....	25
7.1. Порядок захисту курсової роботи.....	25
7.2. Критерії оцінювання курсової роботи.....	27
Рекомендована література.....	28
Додатки.....	31

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

# ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Методичні рекомендації  
до виконання курсових робіт  
для студентів спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітньої програми «Готельно-ресторанний бізнес»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

*Самостійне електронне текстове мережеве видання*

Укладач **Давидова** Оксана Юріївна

Відповідальний за видання *О. Ю. Давидова*

Редактор *В. О. Дмитрієва*

Коректор *Н. В. Завгородня*

План 2023 р. Поз. № 166 ЕВ. Обсяг 38 с.

---

Видавець і виготовлювач – ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 61166, м. Харків, просп. Науки, 9-А

*Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру  
ДК № 4853 від 20.02.2015 р.*