

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
імені Т.Г.ШЕВЧЕНКА**

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання курсової роботи
для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання**

Чернігів НУЧК 2025

Укладачі:

Лапицька Надія Василівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

Лапицька Н.В.

Л Організація готельно-ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / укладачі: Лапицька Н.В., Чернігів: НУЧК, 2025, 19 с.

Рецензенти:

Пшенична Т. М. – доцент кафедри економіки і управління Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, доктор економічних наук

Савченко О. М.– доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка, кандидат технічних наук

Затверджено на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації:
протокол № 3 від 29 вересня 2025 року

Затверджено на вченій раді природничо-математичного факультету:
протокол № 4 від 28 жовтня 2025 року

Методичні рекомендації складено для здобувачів освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Основною метою методичних рекомендацій є формування у студентів навичок організації виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування та задоволення потреб гостей закладів розміщення. Дотримання розроблених методичних рекомендацій дозволить виконати курсову роботу та сформувані висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, 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. В методичних рекомендаціях вказана мета, обсяг, зміст курсової роботи, вимоги до оформлення роботи і її захисту.

© Н.В. Лапицька, 2025

ЗМІСТ

1	МЕТА ВИКОНАННЯ, ОБСЯГ І ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСОВОЇ РОБОТИ	4
2	МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ	5
3	ЗМІСТ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ	7
	ВСТУП	7
1	Характеристика закладу гостинності.....	7
2	Характеристика продукту, що планується розробити в роботі.....	7
3	Складання меню закладу гостинності.....	9
4	НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА.....	9
4.1	Підготовка нормативно-технологічної документації для виробництва заданої страви або продукту.....	9
4.2	Визначення основних показників якості страви або продукту (науково-дослідна частина).....	
4.3	Технологічні розрахунки.....	
4.4	Розробка способу подачі розробленої страви або продукту.....	
	ВИСНОВКИ	10
	ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	10
5	ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ	12

1 МЕТА ВИКОНАННЯ, ОБСЯГ І ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота є самостійною роботою студентів.

Метою курсової роботи є закріплення здобувачами вищої освіти знань і навичок, отриманих в ході вивчення дисципліни Організація готельно-ресторанного господарства. У здобувачів вищої освіти мають сформуватися навички організації виробництва та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Обслуговування та задоволення потреб гостей закладів розміщення. Це дозволить сформувати висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, 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.

Передбачається обов'язкове використання студентом відповідної технічної літератури. Вивчення і аналіз літератури з обраної теми демонструє вміння вирішувати практичні завдання, застосовувати теоретичні положення щодо вирішення конкретних питань з організації ефективної сервісної та виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства і засобів розміщення. Це дозволить навчитися приймати ефективні управлінські рішення, швидко адаптуватися у бізнес-середовищі, вирішувати складні завдання і проблеми галузі.

Здобувач вищої освіти під час виконання курсової роботи обов'язково повинен навчитися користуватися спеціальною літературою, самостійно її аналізувати і узагальнювати.

Загальна характеристика курсової роботи

Курсова робота виконується згідно із отриманим завданням, яке студенти отримують на початку семестру.

Тематика курсової роботи повинна давати змогу майбутньому фахівцю вирішувати і висвітлювати питання з організації виробництва продукції та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, планувати меню закладів ресторанного господарства, підбирати персонал та організовувати його роботу, планувати робоче місце, виробничий цех або торгівельне приміщення. Також можливим є організація обслуговування у закладах розміщення, планування основних та додаткових послуг, підбір персоналу та організація його роботи, розробка інтер'єру заданого в завданні приміщення.

Об'єм роботи. Курсова робота складається зі вступу та трьох розділів, що в свою чергу поділяються на підрозділи. Загальний обсяг роботи – 35...75 сторінок. Робота за потреби може містити графічну частину – креслення формату А3 або А4 – 1...2 аркуші.

Пояснювальна записка курсової роботи повинна бути оформлена згідно вимог чинної нормативної документації.

2 МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

Пояснювальну записку виконують у текстовому редакторі Word. Друк проводять на одній стороні аркуша стандартного формату А4 (297×210 мм).

Рекомендоване таке оформлення документу: поля сторінки – верхнє і нижнє 2,0 см, лівє – 3,0 см, правє – 1,5 см. Основний текст набирають шрифтом Times New Roman нормального накреслення (Normal) розміром 14 pt з міжрядковим інтервалом 1,5. Розмір абзацу – 1,25 см.

Перша сторінка записки – титул, виконаний згідно до вимог ГОСТ 2.105-95 (додаток А); друга сторінка – завдання на курсову роботу (додаток Б) видається керівником, третя – зміст пояснювальної записки. У змісті вказують назви розділів і підрозділів пояснювальної записки і номери сторінок, на яких вони починаються.

Текст пояснювальної записки ділять на розділи. Кожен розділ починають з нової сторінки і нумерують арабськими цифрами без крапки вкінці без абзацного відступу. Назва кожного розділу друкується великими літерами.

У разі тематики роботи, що направлена на організацію роботи підприємств ресторанного господарства, робота має містити наступні розділи: ВСТУП, Розділ 1 ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА (слово «підприємства» замінюється на конкретний заклад заданий в завданні). Цей розділ поділяється на підрозділи залежно від обраної тематики і сформульованої проблематики. Розділ 2 РОЗРАХУНКОВА ЧАСТИНА (цей розділ також поділяється на підпункти залежно від розрахунків, що проводяться. Наприклад, 2.1. Оперативне планування виробництва. Складання наряду-замовлення та плану-меню і т.д. Розділ 3 ОПИС ЦЕХУ / ПРИМІЩЕННЯ (у назві зазначити якого цеху, якого приміщення. Цей розділ не поділяється на підрозділи). ВИСНОВКИ. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.

У разі тематики роботи щодо організації роботи готелів і аналогічних засобів розміщення, робота має містити такі розділи: ВСТУП. Розділ 1 ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА (у назві розділу має бути зазначена проблематика, на яку буде направлений огляд літератури). Розділ 2 ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ (в назві слід зазначити яких послуг і кому. Цей розділ може містити власні маркетингові дослідження). Розділ 3 ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ВДОСКОНАЛЕННЯ НАДАННЯ ПОСЛУГ. Назви розділів можуть змінюватися залежно від тематики і мети роботи, за потреби розділи можуть поділятися на підрозділи. ВИСНОВКИ. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.

У разі тематики роботи, що направлена на організацію обслуговування споживачів, в роботі мають бути наступні розділи: ВСТУП. Розділ 1. ЗНАЧЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ (де та ким записати в назві розділу відповідно до завдання). Розділ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ (цей розділ поділяють на підпункти залежно від потреби проведення розрахунків та опису форм обслуговування). Розділ 3 ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ. ВИСНОВКИ. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.

Перенос слів у заголовках не допускається. Якщо заголовок складається з двох речень, їх розділяють крапкою. Відстань між заголовком і текстом – 15 мм.

Нумерація сторінок записки має бути наскрізною та знаходитися у верхньому правому куті сторінки. На титульному аркуші і аркуші із завданням – нумерація відсутня.

Текст документу має бути чітким і однозначним. При викладенні обов'язкових вимог у тексті необхідно використовувати слова: повинен, слід, необхідно, не допускається, у зв'язку з цим, відповідно, слід зазначити, з метою, таким чином, було встановлено (доведено), згідно з отриманими даними, в ході аналізу літературних джерел встановлено...

У тексті не можна використовувати:

- Звороти розмовної мови;
- Різні терміни для одного поняття;
- Іноземні слова за наявності рівнозначних в українській мові;
- Скорочувати слова (крім скорочень, обумовлених державними стандартами);
- Скорочувати позначення одиниць вимірювання фізичних величин якщо вони вживаються без цифри (за винятком одиниць вимірювання в шапках і бокових графах таблиць, в буквених поясненнях до формул);
- Використовувати знак (-) перед значенням величин у тексті (слід писати слово «мінус»);
- Наводити без цифр математичні знаки;
- Застосовувати індекси стандартів без реєстраційного номера.

Якщо у записці використовують умовні позначення параметрів, їх слід пояснювати у тексті або в переліку позначень.

Дроби в тексті пишуть у вигляді десяткових дробів. Якщо це не можливо, допускається записування в один рядок через похилу лінію (наприклад, $5/32$). Це не стосується формул.

При написанні формул використовують умовні позначення параметрів, встановлені державними стандартами. Пояснення умовних позначень параметрів, що входять у формулу, наводять безпосередньо під формулою, якщо раніше пояснення не зроблені у тексті. Пояснення кожного символу дають у послідовності, в якій вони наведені у формулі. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки після нього.

Формули нумерують арабськими цифрами, які записують праворуч на рівні формули у круглих дужках. Посилання на формулу в тексті дають із наведенням її номера в дужках, наприклад,у формулі (2.2). нумерацію формул проводять у межах кожного розділу. Номер формули складається з номеру розділу і саме її порядкового номеру, розділених крапкою.

Всі літературні дані, наведені в роботі, повинні бути обґрунтовані та мати посилання на літературні джерела. Посилання наводять в квадратних дужках, наприклад, [4]. Не допускається переписування тексту із літературного джерела. Матеріал потрібно опрацювати, зробити висновки про те, що подано в джерелі, як це стосується представленої роботи, про що свідчать наведені в джерелі дані і записати саме такий висновок із посиланням на літературне джерело.

Приклад написання власної фрази: Головною метою ресторанів при готелях є забезпечення харчування гостей закладу гостинності. Однак в літературі зазначається, що ресторани при готелях можуть обслуговувати різний контингент споживачів та бути розташованими в різних локаціях [1].

Саме таке формування тексту роботи дозволить дотримуватися принципів академічної доброчесності. Слід зазначити, що дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти є необхідним навиком формування майбутнього фахівця з високими моральними цінностями та глибокими знаннями у своїй сфері. Дотримання академічної доброчесності передбачає наступне:

- ✓ Самостійне виконання навчальних завдань;
- ✓ Посилання на джерела інформації у разі використання чужих ідей, розробок, тверджень тощо;
- ✓ Дотримання норм законодавства про авторське право та суміжні права;
- ✓ Надання достовірної інформації про результати своєї творчої, наукової, навчальної діяльності.

3. ЗМІСТ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

ВСТУП

У даному розділі описується актуальність теми курсової роботи з урахуванням тенденцій розвитку індустрії гостинності. Слід розкрити представлену тематику з наукової точки зору і дати відповідь на запитання: «Чому представлена робота представляє інтерес?» «Яке практичне значення представленої роботи?»

У вступі формулюється мета і завдання курсової роботи, визначається об'єкт, предмет роботи та методи, що застосовуються для реалізації поставлених завдань і досягнення мети.

Обсяг розділу 2...4 сторінки.

Розділ 1

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА (для робіт, що направлені на організацію роботи підприємств ресторанного господарства)*

ТЕОРЕТИЧНА ЧАСТИНА (для робіт, що направлені на організацію роботи готелів і аналогічних засобів розміщення)**

ЗНАЧЕННЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ (для робіт, що направлені на організацію обслуговування споживачів)***

Слід зазначити, що незалежно від направленості роботи, інформація в цьому розділі має супроводжуватися статистичними відомостями. Текст бажано ілюструвати графічними матеріалами – схемами, графіками, діаграмами побудованими на основі опрацювання літературних даних. Великі подібні масиви

інформації бажано групувати у таблиці або схеми із посиланнями на літературні джерела з яких взята інформація.

Зауважте, що викладення теоретичних положень має бути простим і стислим. Не можна механічно переписувати інформацію з літературних джерел. Слід формувати свою точку зору на предмет дослідження та саме її записати у текст роботи із дотриманням правил цитування. В кінці розділу потрібно сформулювати проблеми, що будуть описані в наступних розділах. Крім того, слід забезпечувати логічний порядок побудови тексту і роботи в цілому.

Розглянемо вимоги до Розділу 1 залежно від направленості роботи (*, **, ***). Слід зазначити, що у будь-якому випадку у цьому розділі слід розкривати інформацію відповідно до попередньо погодженого з керівником плану. Після викладення розділу план можна відкорегувати за потреби.

***** У цьому випадку розділ передбачає висвітлення перспективності підприємств ресторанного господарства того чи іншого типу. Слід висвітлити роль і місце ЗРГ в індустрії гостинності України, порівняти із світовими тенденціями. Також в цьому розділі слід висвітлити проблеми ресторанного бізнесу та шляхи їх вирішення, провести паралель до планованого в роботі закладу. Повинна бути наведена характеристика чинних нормативно-правових документів, що слугують основою господарської діяльності ресторанної індустрії.

У представленому розділі рекомендовано проводити порівняння підходів щодо вирішення проблем в українській та світовій практиці, охарактеризувати їх еволюцію та сучасні тенденції, вирішити невирішені та дискусійні проблеми.

****** У цьому випадку інформація в розділі має стосуватися проблематики готелів та аналогічних засобів розміщення. Слід висвітлити їх роль в індустрії гостинності, особливості організації роботи та обслуговування гостей залежно від класу засобу розміщення та країни в якій він знаходиться. Необхідним є розгляд нормативно-правової бази діяльності закладів розміщення в Україні та проведення паралельної оцінки із світовими аналогами.

В цьому розділі слід розкрити поставлену в завданні до роботи проблему та охарактеризувати відомі шляхи її вирішення. Окреслити з якими ще проблемами стикаються готелі та аналогічні засоби розміщення та яким чином пропонується вирішувати ці проблеми. Рекомендовано проводити порівняння підходів щодо вирішення проблем в українській та світовій практиці. Слід виокремити невирішені та дискусійні проблеми. Цей розділ є теоретичною базою для подальшого дослідження фактичних даних і розробки практичних рекомендацій.

******* У цьому випадку необхідно сформулювати проблему якості обслуговування. Потрібно навести аналіз різновидів обслуговування та випадків коли краще використовувати той чи інший вид обслуговування. Слід охарактеризувати відомі аналоги обслуговування, виокремити проблеми, з якими стикаються організатори і споживачі, охарактеризувати відомі шляхи вирішення цих проблем.

В цьому розділі також слід навести креативні рішення і новітні ідеї, що використовуються при обслуговуванні, охарактеризувати реакцію на них у суспільстві. Слід також провести порівняльну характеристику обслуговування в Україні та в інших країнах світу, зробити відповідні висновки. Слід виокремити проблематику, сформулювати суть досліджуваного явища, зробити власні висновки, що стануть теоретичною базою подальшого дослідження.

Обсяг розділу 1 становить 10...15 сторінок.

Розділ 2

РОЗРАХУНКОВА ЧАСТИНА (для робіт, що направлені на організацію роботи підприємств ресторанного господарства)*

ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ (для робіт, що направлені на організацію роботи готелів і аналогічних засобів розміщення)**

ОРГАНІЗАЦІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ (для робіт, що направлені на організацію обслуговування споживачів)***

Під час виконання цього розділу здобувач вищої освіти має продемонструвати уміння використовувати електронні системи для побудови графіків, рисунків, за необхідності – схем та креслень, що забезпечують наочність результатів.

Розглянемо вимоги до Розділу 2 залежно від направленості роботи (*, **, ***).

* У цьому випадку даний розділ поділяється на підпункти. У кожному підпункті наводяться необхідні для розкриття значимості роботи розрахунки. При проведенні розрахунків слід враховувати дані, наведені у завданні до роботи та у літературних джерелах за тематикою. Підпункти, що мають бути висвітлені в розділі, залежать від теми курсової роботи і можуть змінюватися. Вони погоджуються із керівником при погодженні змісту роботи.

Окрім розрахунків в окремому підпункті цього розділу наводиться аналіз маркетингового середовища підприємства. Для цього характеризуються потенційні або реальні (у разі характеристики існуючого ЗРГ) споживачі, конкуренти, постачальники тощо. Також слід навести та охарактеризувати основні та додаткові послуги, що буде надавати підприємство ресторанного господарства. Здійснити характеристику організації постачання на підприємство, сформулювати логістичні потоки. Охарактеризувати матеріально-технічну базу підприємства, за потреби – особливості інтер'єру та стилю (у разі проектування торгівельних приміщень закладу).

** У цьому випадку необхідно провести аналіз заданої у завданні проблеми для можливості забезпечення якісного обслуговування гостей. Потрібно здійснити аналіз маркетингового середовища підприємства, навести базову характеристику засобу розміщення. Дані навести у вигляді табл. 1.

Базова характеристика засобів розміщення

№ пор.	Назва статті	Характеристика
1	Назва готелю	
2	Поштова адреса	
3	Контактний телефон	
4	Факс, електронна пошта	
5	Підпорядкованість	
6	Форма власності	
7	Структура управління	
8	Місце розташування	
9	Відстань від засобів прибуття/вибуття	
10	Засоби сполучення	
11	Тип розміщення	
12	Споруда готелю	
13	Дата введення в експлуатацію	
14	Кількість поверхів	
15	Рівень комфорту (кількість «зірок»)	
16	Дата сертифікації	
17	Специфіка готелю: проведення конференцій, семінарів, зал місткістю _____місць технічні засоби аудіовізуальні засоби бізнес-центр розміщення бізнесменів міжнародний телефон ксерокс факс користування комп'ютером інтернет послуги секретаря туризм, дозвілля, тенісні корти кегельбан більярд інше	
18	Місткість	
19	Види послуг	
20	Рівень завантаження, середньорічний відсоток	
21	Відсоток постійних гостей	
22	Загальна чисельність персоналу	
23	Чисельність персоналу, що припадає на одне місце	

Крім того, проводиться аналіз експлуатації житлових приміщень. Результати аналізу наводяться в табл. 2.

Таблиця 2

Технологія експлуатації житлових приміщень

№ пор.	Назва статті	Характеристика
1	Кількість типових поверхів	
2	Кількість номерів	
3	Місткість поверху	
4	Загальна чисельність обслуговуючого персоналу на поверсі	
5	Форми організації праці: ➤ Індивідуальна ➤ Бригадна	
6	Технологічні процеси	
7	Технологічний цикл ведення господарства: ➤ Білизняна ➤ Пральня	
8	Нормативна кількість номерів на 1 покоївку	
9	Структура служби на поверсі: ➤ Чергова на поверсі ➤ Закріплені покоївки, осіб ➤ Не існує	
10	Автоматизація і механізація технологічних процесів	
11	Хронометраж затрат на технологічну операцію: ➤ Генеральне прибирання ➤ Прибирання після виїзду гостя ➤ Поточне прибирання ➤ Проміжне прибирання	
12	Експлуатаційні документи на поверсі	
13	Планувальне рішення житлового поверху (потребує план-схеми)	
14	Шляхи евакуації (наявність)	
15	Ремонтна служба: склад, місцезнаходження, технологія роботи	
16	Програми автоматизації	
17	Технологія гостинності	
18	Якість надання послуг (нормативні документи, методи перевірки)	
19	Рівень комфорту (обладнання номерів, послуги)	

Також здійснюється аналіз технології приймання і розміщення. Результати зводяться у табл. 3.

Таблиця 3

Технологія приймання і розміщення

№ пор.	Назва статті	Характеристика
1	Форми організації зони роботи	
2	Місцезнаходження зони роботи	
3	Планувальна організація зони роботи	
4	Структура служби та її підпорядкованість	
5	Функції контактної служби	
6	Функції неконтактної служби	
7	Технологічні цикли: ➤ бронювання ➤ резервування ➤ розміщення ➤ оплата ➤ виїзд	
8	Мережа та види бронювання	
9	Чисельність обслуговуючого персоналу	
10	Автоматизація технологічних процесів	
11	Автоматизація технологічних зв'язків між службами	
12	Види програм	
13	Якість надання послуг	
14	Рівень комфорту	
15	Хронометраж затрат часу на поселення групи	
16	Хронометраж затрат часу на поселення індивідуалів	

За потреби слід провести порівняльну характеристику українських та закордонних засобів розміщення однакового класу. При цьому у наведених вище таблицях колонка «Характеристика» має бути розділена на таку кількість стовпців, скільки закладів розміщення порівнюється.

Також в цьому розділі слід навести рішення щодо інтер'єру та стилю заданого в завданні приміщення засобу розміщення. Слід також охарактеризувати проектне рішення, навести функціональну структуру готелю або аналогічного засобу розміщення. В розділі слід навести роз'яснення чому саме були прийняті зазначені рішення і інтер'єрі та стилі, чому було обране саме таке планування приміщень. В розділі наводиться детальне планування заданого в завданні приміщення або групи приміщень.

*** У цьому випадку представлений розділ повинен містити опис призначення обслуговування, запропонованого у роботі, класифікацію можливих форм і способів обслуговування у заданому закладі або на заході. Також слід охарактеризувати вимоги до персоналу, що буде здійснювати обслуговування, підібрати необхідні меблі, посуд, прибори тощо. У разі кейтерингового обслуговування описати вимоги до місця проведення заходу, організації території для проведення заходу, описати всі необхідні заходи, що слід провести для якісного обслуговування споживачів на виїзді.

Даний розділ також повинен містити розрахунки необхідного посуду та приборів, чисельності обслуговуючого персоналу, слід скласти режим роботи персоналу та описати організацію робочого часу, скласти графік виходу його на роботу. Також у розділі наводиться розрахунок плану-меню, що буде реалізовуватися на заданому заході або у закладі за тої чи іншої форми обслуговування.

Обсяг розділу – 15...35 сторінок.

Розділ 3

ОПИС ЦЕХУ / ПРИМІЩЕННЯ

ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ВДОСКОНАЛЕННЯ НАДАННЯ ПОСЛУГ ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ

У першому випадку, при виконанні курсової, що направлена на організацію роботи підприємств ресторанного господарства, третій розділ направлений на опис цеху, приміщення, торгового залу тощо який задано в завданні. Він виконується описово із зазначенням номерів обладнання, що будуть відповідати нумерації на кресленні. Номери обладнання зазначаються після кожного його згадування у круглих дужках. *Наприклад*, холодильна камера (1), стіл доготівельний (5) тощо. У цьому розділі слід детально із вказанням номерів обладнання розписати організацію роботи заданого в завданні приміщення / цеху / торговельного залу. Також потрібно сформулювати і виокремити інноваційні рішення, що пропонуються в роботі.

Третій розділ робіт з організації готельного господарства або обслуговування, має рекомендаційний характер. У ньому слід навести пропозиції та рекомендації щодо удосконалення діяльності закладу розміщення або способу обслуговування. Мають бути представлені напрями сформульованої в попередніх розділах проблеми. Вони мають бути такими, що дозволяють підвищити ефективність функціонування підприємств розміщення або обслуговування, конкурентоспроможність закладів і форм обслуговування. Пропозиції мають враховувати пріоритетні напрямки розвитку індустрії гостинності, мають бути запропоновані сучасні методи і форми організації праці і обслуговування. Всі

пропозиції повинні бути конкретними, містити заходи з покращення господарської діяльності та визначати економічний ефект від їх впровадження.

Якщо робота передбачає креслення – посилання на них мають бути наведені у цьому розділі. Також слід описати рішення, наведені на графічній частині роботи.

Обсяг розділу становить 5...20 сторінок.

ВИСНОВКИ

В даному розділі слід зазначити яким чином було досягнуто мету курсової роботи, резюмувати її основні результати. Тобто стисло викласти підсумки проведеного дослідження. Висновки повинні містити найважливіші узагальнення всіх розділів роботи, сутність розроблених пропозицій та рекомендацій. Потрібно також навести оцінку ступеня вирішення поставленої у роботі мети і завдань.

Обсяг висновків складає 1...2 сторінки.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

У кінці пояснювальної записки наводять перелік посилань, використаних під час виконання курсової роботи.

Літературу наводять в тому порядку, в якому вона використовувалась у записці, або згідно алфавіту. Літературні джерела наводяться мовою, на якій вони написані. Слід уникати російськомовних джерел та джерел, виданих на території країни-агресора.

Приклад написання списку літератури ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Назаренко І. А., Бондарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид.: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
3. Бритвенко А. С., Бригіна С. І. Тенденції ресторанного бізнесу України в умовах війни URL: https://tourlib.net/statti_ukr/brytvenko.htm
4. Поворознюк І. М. Проблеми якості обслуговування на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка та суспільство. Готельно-ресторанна справа*. 2022. № 41. С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-8>.
5. ДСТУ 3718:2007. Солодкі страви желе, муси, пудинги, концентрати молочні. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 14 с.

ГРАФІЧНА ЧАСТИНА

Графічна частина наводиться за потреби розкриття поставленої мети і є не обов'язковою. Проте для робіт що направлені на організацію роботи підприємств

виконання, самостійність роботи студента, якості доповіді та відповідей на запитання.

Голова комісії (керівник) на основі представлених матеріалів затверджує роботу, роблячи про це відповідний запис на титульному листку записки.

ДОДАТОК А
Перша сторінка записки

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
ІМЕНІ Т. Г. ШЕВЧЕНКА**

Природничо-математичний факультет
Кафедра хімії, технологій та фармації

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни: Організація готельно-ресторанного господарства
на тему: **ТЕМА РОБОТИ**

Студента (ки) __ курсу, групи __
напряму підготовки _____
спеціальності 241 – Готельно-ресторанна
справа

(прізвище та ініціали)

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)

Чернігів рік

ДОДАТОК Б
Завдання на курсову роботу

Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка

(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет	<u>природничо-математичний</u>
Кафедра	<u>хімії, технологій та фармації</u>
Освітній рівень	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>

(шифр і назва)

З А В Д А Н Н Я

НА КУРСОВУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Іваненко Катерині Олександрівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Організація роботи м'ясо-рибного цеху ресторану на 160 місць при готелі»

керівник роботи Лапицька Надія Василівна, канд техн. наук, доцент

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

2. Строк подання студентом роботи _____ «...» _____ р.

3. Вихідні дані до роботи: Розробити меню для ресторану на 160 місць при готелі

4. Зміст курсової роботи (перелік питань, які потрібно висвітлити) ВСТУП. РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОБСЛУГОВУВАННЯ В РЕСТОРАНАХ ПРИ ГОТЕЛЯХ 1.1. Типи та класи закладів ресторанного господарства при готелях 1.2. Організація обслуговування відвідувачів в ресторанах при готелях 1.3. Організаційна структура ресторану-готелю РОЗДІЛ 2 РОЗРАХУНКОВА ЧАСТИНА 2.1. Порядок розробки меню для ресторану при готелі 2.2. Оперативне планування виробництва 2.3. Розрахунок м'ясо-рибного цеху на досліджуваному підприємстві. 2.4. Рационалізація організації праці, графік виходу на роботу працівників ресторану при готелі РОЗДІЛ 3 ОПИС М'ЯСО-РИБНОГО ЦЕХУ РЕСТОРАНУ НА 160 МІСЦЬ ПРИ ГОТЕЛІ. ВИСНОВОК. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

5. Перелік графічного матеріалу: План м'ясо-рибного цеху ресторану при готелі на 160 місць

5. Дата видачі завдання _____ р.

Студент

_____ Іваненко К. О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ Лапицька Н.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

