

Міністерство освіти і науки України
Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»



Організація ресторанного господарства

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
ДО ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ**
для здобувачів освітньо-професійного ступеня
фаховий молодший бакалавр
галузь знань 24 Сфера обслуговування
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
денної форми навчання

УДК 338.48 (07)
К77, К88

До друку

Голова методичної ради ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
_____ Герасимик-Чернова Т.П.

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій
коледжу

Бібліотекар _____ Н.М. Корець

Затверджено методичною радою ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ»
протокол № _____ від « _____ » _____ 2025 р.

Рекомендовано до видання на засіданні випускної циклової (методичної) комісії
педагогічних працівників харчового виробництва, галузевого машинобудування,
готельно-ресторанної справи та обліку і оподаткування

протокол № _____ від « _____ » _____ 2025р.

Голова випускної циклової (методичної) комісії: _____ Кравченко Т.Ф.

Укладачі: _____ Т.Ф. Кравченко, викладач, Р.Ю. Кухар, викладач

Рецензент: _____ А.В.Хомич, кандидат технічних наук

Відповідальний за випуск: _____ Т.П. Кузьмич, методист

Організація ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання
курсної роботи для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий
молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241
Готельно-ресторанна справа, денної форми навчання / уклад. Т.Ф. Кравченко,
Р.Ю. Кухар. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2025. – 20 с.

Методичні вказівки позроблені відповідно до робочої програми з дисципліни
«Організація ресторанного господарства». містить вказівки до написання та
оформлення курсової роботи та порядок її захисту

© Кравченко Т.Ф., Кухар Р.Ю. 2025

ЗМІСТ

ВСТУП	4
Основні етапи виконання курсової роботи	5
Вимоги до написання та оформлення курсової роботи	8
Тематика курсових робіт	13
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	15
ДОДАТКИ	17

ВСТУП

Дисципліна «Організація ресторанного господарства» є сучасною навчальною дисципліною, покликання якої підготувати фахівців, які працюватимуть у сфері ресторанного бізнесу, забезпечуючи ефективне управління закладами громадського харчування, організацію виробничих процесів, обслуговування клієнтів та контроль якості послуг.

Мета дисципліни – формування в здобувачів освіти сучасних теоретичних основ та практичних навичок організації та управління технологіями в ресторанному господарстві

Написання і захист курсової роботи є навчальним процесом, який показує рівень знань, умінь та навичок здобувачів фахової передвищої освіти.

Курсова робота – це індивідуальна самостійна робота здобувача освіти, метою якої є вирішення певного професійного завдання, пов'язаного з організацією ресторанного господарства. Для вирішення завдання застосовуються теоретичні знання і практичні навички, отримані під час навчання.

Виконання курсової роботи є тривалим науковим процесом, при якому здобувачі пізнають методологію наукової діяльності, використовують новітні інформаційні технології для обробки результатів, а також навчаються підсумовувати явища на засадах існуючих знань і навичок практичної роботи в галузі гостинності.

Успішне виконання та захист курсової роботи за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» значною мірою залежить від дотримання здобувачами освіти основних вимог щодо змістового наповнення, структури, стилю викладення матеріалу, а також оформлення отриманих результатів дослідження.

Ці методичні рекомендації розроблені з метою надання здобувачам освіти всебічної підтримки на всіх етапах підготовки та написання курсової роботи. Вони спрямовані на розвиток навичок самостійної дослідницької діяльності, що є свідченням досягнення відповідного рівня професійної підготовки.

В документі містяться рекомендації щодо вибору тематики дослідження, визначення мети та завдань, формулювання об'єкта й предмета роботи, збору та аналізу необхідної інформації. Також подано основні вимоги до структури, оформлення курсової роботи та порядку її захисту.

Метою написання курсової роботи є:

- підвищення рівня теоретичної підготовки здобувача освіти;
- розвиток здібностей здобувача освіти до поглибленого аналізу наукової та навчальної літератури, діючих нормативно-правових актів і матеріалів, пов'язаних з готельно-ресторанним бізнесом;
- вироблення уміння систематизувати та узагальнювати науковий і практичний матеріал;
- закріплення навичок аргументованого, логічного, грамотного викладу положень відповідної галузі;

- удосконалення або набуття досвіду самостійної творчої, дослідницької роботи.

ОСНОВНІ ЕТАПИ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Процес написання курсової роботи здобувачем освіти має етапи, які виконуються послідовно:

- вибір теми курсової роботи;
- вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації;
- аналіз одержаних матеріалів;
- обґрунтування висновків та пропозицій;
- оформлення курсової роботи;
- здача роботи на рецензію та захист.

Здобувачі освіти повинні враховувати необхідність виконання усіх перелічених етапів, плануючи їх у наведеній послідовності і обов'язкове виконання курсової роботи у строк, встановлений викладачем відповідно до навчального плану.

Курсова робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, не містить матеріалів дослідження та обґрунтованих висновків, до захисту не допускається.

Вибір теми курсової роботи є першим етапом курсової роботи і має важливе значення для її успішного виконання. Вибір теми курсової роботи та вихідних даних до неї визначається викладачем.

У процесі написання роботи здобувач освіти звертається до наукового керівника за консультаціями. Керівник проводить індивідуальні консультації за відповідним графіком, встановленим цикловою комісією.

Тематика курсової роботи охоплює основні питання організації ресторанного господарства. Зміст курсової роботи повинен мати: вступ, основну частину, яка складається з трьох розділів, висновків та пропозицій.

Вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації. Згідно з обраною темою курсової роботи здобувач освіти самостійно підбирає літературні джерела (книги, брошури), офіційні документи, накопичує відомчі матеріали з теми, вивчає їх. Виконання курсової роботи передбачає обов'язкове вивчення діючого законодавства, Постанов Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, нормативних документів 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. Під час вивчення літературних джерел необхідно ознайомитись з вітчизняним та зарубіжним досвідом фахівців ресторанного господарства. Рекомендується вести робочі записи під час вивчення літературних джерел, систематизувати їх, що допоможе узагальнити матеріал відповідно до плану курсової роботи.

Загальні вимоги до структури та змісту курсової роботи. Зібрані і оброблені в процесі дослідження матеріали потребують чіткого і послідовного викладення. На цьому етапі виконання курсової роботи остаточно

відпрацьовується матеріал всієї теми, її теоретична і практична спрямованість, відповідна література, висновки і рекомендації. Для виконання курсової роботи складається типовий план, який вирізняється для кожної теми зокрема.

Загальними вимогами до викладення матеріалу курсової роботи є:

- чіткість побудови;
- логічна послідовність викладення матеріалу;
- переконливість аргументацій;
- точність формулювання;
- конкретність викладення результатів дослідження;
- обґрунтування пропозицій та висновку.

Важливим моментом у підготовці курсової роботи є написання вступу, що має першочергове значення, оскільки його зміст дає змогу визначити професійну підготовку майбутнього фахівця, його теоретичний та практичний рівень.

При написанні *вступу* стисло обґрунтовується актуальність та необхідність проведення дослідження, формулюються мета та завдання курсової роботи, дається загальна характеристика об'єкту дослідження, окреслюється структура курсової роботи.

Обґрунтування актуальності вибраної теми – це початковий етап будь-якого дослідження. Наскільки правильно автор розуміє обрану тему і оцінює її з погляду своєчасності і соціальної значущості, характеризує його наукову зрілість і професійну підготовленість. Необхідно висвітлити суть проблеми, що обумовлює актуальність теми.

Від обґрунтування актуальності вибраної теми логічно переходять до формулювання мети дослідження, а також вказують конкретні завдання, які повинні бути вирішені відповідно до завдання на курсову роботу.

Далі формулюються об'єкт і предмет дослідження.

Об'єкт і предмет дослідження співвідносяться між собою як загальне і часткове. Об'єкт як загальне поняття – це певні заклади ресторанного господарства (їх структурні підрозділи) чи особливі процеси виробництва кулінарної продукції та надання ресторанних послуг (див. дод. 1). Предмет дослідження – це організаційно-технологічні розрахунки та їх обґрунтування, організація і технологія обслуговування споживачів в певному закладі ресторанного господарства.

Розробка основної частини. Керівник курсової роботи видає заповнений бланк завдання до курсової роботи.

Перший розділ теоретична частина обсягом до 6 сторінок. Огляд літератури повно та систематизовано віддзеркалює стан питання, що вивчається, та передбачає розкриття найважливіших теоретичних сторін проблеми, а також основні положення щодо досліджуваного об'єкта.

Цей розділ є теоретичною базою для наступного дослідження фактичних даних та розробки практичних рекомендацій. У кінці цього розділу необхідно зробити висновки, які дозволять перейти до подальшого викладання матеріалу.

Здобувач освіти повинний дотримуватись теми роботи та наводити в огляді літератури дані з обов'язковим посиланням на джерела.

Другий розділ передбачає дослідження конкретного закладу та розкриття питань стосовно обраної теми і є центральною частиною курсової роботи. У другому розділі наводиться основна характеристика закладу (тип, клас, спеціалізація, потужність, місце розташування, режим роботи, організаційно-правовий статус тощо) з подальшим дослідженням його маркетингового середовища, організаційно-економічна характеристика, номенклатура послуг, які надаються, тощо.

Значна увага приділяється вивченню та аналізу питань згідно з планом курсової роботи.

Обсяг другого розділу до 10 сторінок.

Третій розділ передбачає розроблення на основі отриманих матеріалів діяльності даного закладу заходів щодо узгодження процесів організації ресторанного господарства з вимогами нормативної документації, а також пропозицій, які спрямовані на забезпечення безпеки та якості послуг, підвищення ефективності діяльності закладу ресторанного господарства в рамках обраної теми дослідження. Пропозиції та рекомендації повинні мати конкретний, адресний характер, бути підтверджені результатами виконаної роботи та містити заходи щодо узгодження питання, що вивчається, з вимогами нормативної документації з метою покращення господарської діяльності та ефективності підприємства.

При цьому враховуються пріоритетні напрямки розвитку галузі, впровадження сучасних методів і форм організації виробництва й обслуговування споживачів.

Пропозиції повинні становити практичну цінність та можливість застосування у закладі ресторанного господарства або в їх системі.

Обсяг цього розділу 6 сторінок.

Також другий та третій розділи курсової роботи містять *практичну частину*, що знаходить своє відображення у заповненні технологічної документації відповідно вихідних даних та у послідовності до технологічних процесів. Завершуючи роботу над кожним розділом, необхідно сформулювати висновки, що витікають зі змісту розділів. Це допоможе в подальшому підготувати загальні висновки.

Курсова робота завершується *висновками*. Висновки рекомендується формулювати коротко і точно, не перевантажуючи їх цифровими даними і подробицями. У висновках необхідно показати яким чином вирішені завдання курсової роботи, що були поставлені на початку і в якому ступені досягнута її мета.

Обсяг висновків 1-2 сторінки.

Список використаних літературних джерел. Складається перелік використаних під час написання курсової роботи літературних джерел. До них заносять також фондові, картографічні джерела та офіційні сайти *INTERNET*.

Додатки. Щоб уникнути перевантаження основної частини роботи графічними, статистичними матеріалами, розрахунками та ілюстраціями вони згідно загальних правил оформлюються у якості додатків до курсової роботи.

Аналіз одержаних матеріалів. Виконання цього пункту зосереджено на індивідуальній роботі здобувача освіти з викладачкм, оскільки тут необхідний набір методів та інструментарію, виходячи з конкретної теми, мети та поставлених завдань.

- титульний аркуш;
- зміст роботи, який містить перелік назв розділів курсової роботи та нумерацію сторінок;
- текст записки;
- висновки;
- список використаної літератури;
- додатки.

Робота має бути набрана:

- 1) українською мовою в редакторі Microsoft Word шрифтом Times New Roman розміром 14,
- 2) із полуторним міжрядковим інтервалом,
- 3) абзацним відступом (1), у форматі А 4 (210×297 мм).
- 4) Шрифт у заголовках, тексті, ілюстраціях мусить співпадати.
- 5) При цьому кожна сторінка повинна мати поле з лівого боку завширшки 2,5 см; з правого – 1,5 см; зверху та знизу – 2 см.
- 6) Текст роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти. Кожен розділ із зазначенням його назви починається з нової сторінки. Підрозділи, пункти та підпункти друкуються без розривів сторінок.

Обґрунтування висновків та пропозицій. Висновки до курсової роботи повинні бути лаконічними, послідовними та містити окремі пропозиції щодо оптимізації чи інноваційного розвитку поставленого завдання.

Оформлення курсової роботи. Курсова робота оформляється згідно ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».

Загальними вимогами до викладання матеріалу курсової роботи є чіткість побудови, логічна послідовність висвітлення матеріалу, точність формулювання; конкретність наведення результатів дослідження, обґрунтованість.

ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ ТА ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

- титульний аркуш;
- зміст роботи, який містить перелік назв розділів курсової роботи та нумерацію сторінок;
- текст записки;
- висновки;
- список використаної літератури;
- додатки.

Робота має бути набрана:

- 1) українською мовою в редакторі Microsoft Word шрифтом Times New Roman розміром 14,
- 2) із полуторним міжрядковим інтервалом,

3) абзацним відступом (1), у форматі А 4 (210×297 мм).

4) Шрифт у заголовках, тексті, ілюстраціях мусить співпадати.

5) При цьому кожна сторінка повинна мати поле з лівого боку завширшки 2,5 см; з правого – 1,5 см; зверху та знизу – 2 см.

б) Текст роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти. Кожен розділ із зазначенням його назви починається з нової сторінки. Підрозділи, пункти та підпункти друкуються без розривів сторінок.

Заголовки структурних частин роботи: «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ДОСЛІДЖЕННЯ», «ПРОПОЗИЦІЇ», «ЛІТЕРАТУРА», «ДОДАТКИ» друкують великими (жирними) літерами по центру. Заголовки підрозділів друкують маленькими (жирними) літерами по центру. Крапку в кінці заголовка не ставлять.

Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою.

Відстань між заголовком або підзаголовком та текстом повинна дорівнювати 1,5 інтервалу. Всі сторінки пояснювальної записки нумерують арабськими цифрами у правому верхньому кутку без крапки. Нумерація сторінок роботи повинна бути наскрізною: першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст, третьою – вступ і т. д. На титульному аркуші номер сторінки не ставлять.

Кількість ілюстрацій, розміщених у роботі, визначається змістом і повинна бути достатньою для надання тексту конкретності.

Ілюстрації необхідно подавати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації слід нумерувати арабськими цифрами наскрізною нумерацією в межах розділу. Номер рисунка складається з номера розділу та порядкового номера рисунка, між якими ставиться крапка. Слово «Рисунок» та назву розміщують після пояснювальних даних (під ілюстрацією) та розташовують таким чином:

Рисунок 2.1 – Схема обслуговування споживачів у ресторані
Рисунки відокремлюються від тексту одним рядком.

Цифровий матеріал у курсовій роботі оформлюється у вигляді таблиць. Таблицю розміщують під текстом, у якому вперше надане посилання на неї, або на наступній сторінці. Якщо таблиця виходить за формат сторінки, її ділять на

частини, при цьому в кожній частині або повторюють її головку, або пронумерувавши графи (колонки) під головкою таблиці, повторюють нумерацію граф.

Таблиці нумеруються в межах розділу арабськими цифрами. Номер таблиці складається з номера розділу та порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка.

Слово «Таблиця» вказують один раз праворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами таблиці пишуть «Продовження таблиці», вказуючи номер.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею та друкують симетрично до тексту, наприклад,

Таблиця 2.1 – Акт обстеження ресторану

Таблиці відокремлюються від тексту одним рядком.

Закінчується робота списком літератури. Літературні джерела наводяться у такій послідовності:

- закони України;
- постанови Верховної Ради та Кабінету Міністрів України;
- накази, інструкції міністерств, відомств;
- підручники;
- періодична література (журнальні статті тощо).

У разі посилань у тексті на джерела інформації потрібно наводити у квадратних дужках їх порядковий номер за списком літератури.

Обсяг розрахунково-графічної роботи повинен становити не менше 25–30 сторінок друкованого тексту.

Порядок подання курсової роботи керівнику на перевірку і захист.

Згідно з регламентом здобувач освіти зобов'язаний подавати курсову роботу керівнику на перевірку у встановлені строки. При підготовці до захисту необхідно усунути всі зауваження. Перед захистом курсова робота проходить нормо-контроль, не пізніше ніж за тиждень до дати захисту, на який необхідно представити: курсову роботу, підписану здобувачем освіти, керівником; електронний варіант курсової роботи; ілюстративний матеріал; презентацію курсової роботи в електронному варіанті.

До захисту не допускаються здобувачі, які не виконали навчальний план і на момент подання до захисту курсової роботи мають академічну заборгованість. Питання про не допуск курсової роботи бакалавра до захисту розглядається на засіданні циклової комісії.

Процедура захисту курсової роботи є прилюдною і складається з таких етапів: короткого повідомлення автора (визначається мета, зміст, наукова та практична цінність роботи; питання, що винесені на захист, та результати курсової роботи). Рекомендована тривалість доповіді здобувача освіти – 5-10 хвилин; відповідей на запитання членів комісії на захисті; відповідей на зауваження керівника; підведення підсумків захисту курсової роботи (дається оцінка курсовій роботі кожного здобувача освіти).

Курсова робота оцінюється за 5-бальною шкалою

Критерії оцінювання якості проекту	Критерії оцінювання рівня захисту	Оцінка за національною шкалою	Бали
1	2	3	4
Курсова робота містить усі необхідні розділи і елементи, які відповідають завданню. Здобувач освіти	При захисті виявлено глибокі систематизовані знання, використано набуті знання і вміння,	відмінно	5

користувався додатковою літературою та проявив творчі здібності при виконанні курсової роботи.	знання нормативних документів з організації ресторанного господарства. У лаконічній формі викладено основні ідеї, вільно висловлено власні думки, аргументовано надана відповідь на запитання членів комісії.		
Курсова робота містить усі необхідні розділи і елементи, які відповідають завданню. Тема роботи розкрита, але наявні окремі недоліки непринципового характеру: в теоретичній частині поверхово зроблений аналіз літературних джерел, елементи новизни чітко не подано, недостатньо використано інформаційні матеріали, наявні окремі зауваження.	При захисті виявлено повні знання з рішення, знання нормативних документів з проектування, при захисті допущено несуттєві помилки та неточності, надано відповідь не на усі запитання членів комісії.	добре	4
Тему курсової роботи розкрито частково. Наявні недоліки змістовного характеру: нечітко сформульовано мету роботи, теоретичний розділ має чітко виражений компілятивний характер, в аналітичній частині забагато елементів описовості, результати дослідження обґрунтовано непереконливо.	При захисті виявлено задовільні знання програмового матеріалу на рівні, вищому за початковий, у здобувача освіти виникають труднощі при відповіді на запитання.	задовільно	3
Нечітко сформульовано мету роботи; розділи погано пов'язані між собою; аналіз виконано поверхово, переважає описовість	Виконання курсової роботи неритмічне, володіння теоретичним матеріалом на елементарному рівні або	незадовільно	2

джерел; результати дослідження є необґрунтованими, невідповідними меті; оформлення роботи не відповідає вимогам.	на рівні окремих фрагментів, при захисті викладено матеріал уривчастими реченнями. На запитання членів комісії надано неправильні відповіді до 70%.		
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Робота не допускається до захисту, якщо вона не має самостійного характеру, основн питання не розкриті або викладені схематично, в тексті містяться помилкові положення, робота оформлена неправильно, текст написано недбало. Якщо робота не допущена до захисту, то здобувач освіти повинен повністю або частково переробити її у відповідності до вимог, наведених у рецензії та знову подати на перевірку. Змінювати тему курсової роботи забороняється.

Захист курсових робіт відбувається у встановлений термін. Бажано проводити захист курсової роботи, використовуючи комп'ютерну презентацію.

Під час захисту курсової роботи здобувачам освіти надається можливість відстоювати свої погляди, обговорювати складні питання та сучасні проблеми галузі. При захисті враховується якість виконання роботи, її науковий рівень, ступінь самостійного викладення теми, її оформлення, мову та стиль викладу, відповіді на запитання з теми під час захисту. Можлива ситуація, коли роботу виконано і оформлено на належному рівні, але відповіді здобувача освіти на запитання під час захисту курсової роботи не переконливі, поверхневі або помилкові. В такому разі, незважаючи на задовільну якість самої роботи, виникають проблеми з приводу можливості її захисту та одержання позитивної оцінки.

В той самий час наявність зауважень та вказівок на недоліки роботи, зазначених у рецензії, ще не може буди свідомством того, що курсова робота одержить низьку оцінку при захисті. Вникнувши в суть теми, здобувач освіти досить часто під час захисту показує себе знаючим справу, доводить правоту своєї позиції з того чи іншого питання. Це свідчить про те, що здобувач освіти зміг усунути зазначені недоліки, цілеспрямовано працюючи над вивченням теми у відповідності до методичних вказівок викладача, і може отримати позитивну оцінку.

Захист курсової роботи – це підведення підсумків самостійної роботи здобувача освіти, набуття і розвиток навичок відстоювання власної позиції з вузлових проблем розвитку ресторанного господарства в Україні.

Остаточна оцінка, отримана під час захисту, заноситься в екзаменаційну відомість та індивідуальний план здобувача освіти, сама робота здається на циклову методичну комісію. Повторний захист на вищу оцінку не проводиться.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

1. Аналіз сучасного стану ресторанного господарства України.
2. Проблеми та перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні.
3. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладу ресторанного господарства на основі впровадження сучасних методів організації виробництва.
4. Аналіз роботи закладу ресторанного господарства при школі (або при дитячому садку, або при ВНЗ, або лікарні, або санаторії, або фабриці, або заводі тощо) та шляхи її удосконалення.
5. Організація дозвілля у закладі ресторанного господарства та шляхи удосконалення.
6. Аналіз організації харчування школярів (або студентів, або робочих, або дітей тощо) та розробка пропозицій щодо її поліпшення.
7. Аналіз роботи закладів ресторанного господарства при готелі (або кемпінгу, або санаторії, або будинку відпочинку тощо) та шляхи її удосконалення.
8. Особливості організації харчування туристів у різних типах готельних підприємств.
9. Характеристика загальних принципів організації закладів ресторанного господарства та розробка шляхів їх удосконалення на прикладі ресторану (або бару, або кафе).
10. Організація процесу товаропостачання закладу ресторанного господарства та розробка шляхів оптимізації.
11. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу в закладі ресторанного господарства.
12. Організація обслуговування іноземних туристів та шляхи її удосконалення.
13. Послуги, які надаються споживачам у закладі ресторанного господарства, та шляхи підвищення їх якості.
14. Характеристика й аналіз організації кейтерингу в закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.
15. Організація обслуговування споживачів, що проживають у готелях за типом «шведського столу», та шляхи її удосконалення.
16. Організація обслуговування у закладі ресторанного господарства банкету-фуршету, банкету-коктейль, банкету-фуршет-коктейль, банкету-чай, банкету-кава та шляхи її удосконалення.
17. Види та характеристика столового посуду, наборів та столової білизни, що використовуються у закладі ресторанного господарства, оптимізація й раціоналізація матеріально-технічного забезпечення підприємства.
18. Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані та шляхи її удосконалення.
19. Організація обслуговування банкетів і прийомів у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.
20. Організація банкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами, дипломатичного прийому у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

21. Аналіз послуг, що надає заклад ресторанного господарства, та шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємства.
22. Організація процесу самообслуговування у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.
23. Аналіз меню закладу ресторанного господарства та розробка сучасної асортиментної політики.
24. Організація харчування робітників та прогнозування шляхів задоволення попиту на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства за місцем роботи.
25. Організація харчування туристів під час перевезення та прогнозування шляхів задоволення попиту на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства, що обслуговує пасажирів автомобільного транспорту (або залізничного, або авіаційного, або водного, або морського, або річного тощо).
26. Закордонний досвід розвитку ресторанного господарства.
27. Організація відпочинку для людей з особливими потребами в санаторно-курортних закладах.
28. Інтер'єр ресторанного господарства.
29. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному господарстві.
30. Мистецтво сервірування столу: історичні аспекти та сучасні тенденції.
31. Особливості обслуговування учасників офіційно-ділових заходів харчуванням на прикладі готельно-ресторанного комплексу.
32. Забезпечення якості надання послуг харчування туристам на прикладі готельно-ресторанного комплексу.
33. Мистецтво оформлення та подавання страв і напоїв в ресторанах: історичні аспекти та сучасні тенденції.
34. Організація дозвілля в закладах готельно-ресторанного господарства на прикладі готельно-ресторанного комплексу.
35. Сучасні вимоги до персоналу ресторанних підприємств різних типів.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник / В. В. Архіпов - К.: Центр учбової літератури, 2016. – 280 с.
2. Зубар Н.М. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник / Зубар Н.М., Григорак М.Ю. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 312 с.
3. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: Навчальний посібник / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Ціолковська. – Х.: ХДУХТ, 2015. – 211 с.
4. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [текст] підручник // М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 304 с.
5. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2016. – 584 с.
6. Поліщук Л.М., Тищук І.В. Методичні вказівки [Текст]: до виконання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфери обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання – Луцьк: Луцький НТУ, 2020. – 24 с.

Додаткова

1. Громадське харчування. Терміни та визначення. ДСТУ 3862-99. – [Чинний від 1999-07-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 1999. – 20 с. – (Національний стандарт України).
2. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. ДСТУ 4281: 2004. – [Чинний від 2004-02-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 21 с. – (Національний стандарт України).
3. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері бізнесу / О.І.Черевко, Л.П. Малюк, Г.В. Дейниченко – Харків: Фавор ЛТД, 2003. – 440с.
4. Про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства у редакції від 06.07.2018, z0674-18. Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 632. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 14.01.2025).
5. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. – 26 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 – 18 с.
7. Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. – 657.
8. Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків: Світ Книг, 2018. – 411 с.
9. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. – 227с.

Електронні ресурси

19. Український центр з питань сертифікації та захисту прав споживачів. – режим доступу: <http://www.162.com.ua/cert/equipment-technological-food>

20 Державна санітарно-епідеміологічна служба України. – режим доступу: <http://www.dsesu.gov.ua/>

21. Нормативно-директивні документи МОЗ України. – режим доступу: <http://mozdocs.kiev.ua/>

22. PR-технології в готельному бізнесі.- режим доступу: <http://uareferat.com/PR>

23. Різновиди сучасних PR технологій .- режим доступу: <http://ukr.vipreshebnik.ru/market/4448-riznovidi-suchasnikh-prtekhnologij.html>

ДОДАТОК 1

ДО ПРИКЛАДУ ОФОРМЛЕННЯ РИСУНКІВ І ТАБЛИЦЬ

**РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

1.1. Ресторанний бізнес

Таблиця 1.1

Розбивка страв на групи

Група страв	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт споживання даної групи страв	Кількість страв, порцій
Холодні			
Перші			
Другі			
Солодкі			
<i>Разом:</i>			

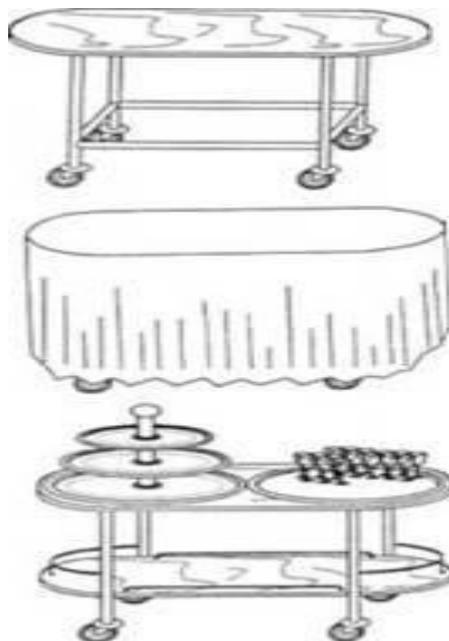


Рис. 1.1 – Пересувні фуршетні візки для таць і пірамід

ДОДАТОК 2
ОФОРМЛЕННЯ ТИТУЛКИ ДО ПРИКЛАДУ

Відокремлений структурний підрозділ
«Любешівський технічний фаховий коледж
Луцького національного технічного університету»

КУРСОВА РОБОТА
з дисципліни «Організація ресторанного господарства»
на тему: «Мистецтво оформлення та подавання страв і напоїв в ресторанах:
історичні аспекти та сучасні тенденції»

Здобувача освіти ІІ курсу 36-ГРС-Ф групи
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
ОПП «Готельно-ресторанна справа»
Русило Марії
Керівник: Кухар Р.Ю., викладач

Національна шкала _____

Члени комісії: _____ Кравченко Т.Ф.

_____ Корх А.С.

Любешів 2025

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. МЕНЮ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ОСОБЛИВОСТІ СТВОРЕННЯ ТА ВИКОРИСТАННЯ

- 1.1 Аналіз принципів побудови меню. Типізація та порядок страв у меню.
- 1.2 Види меню. Вплив дизайну та оформлення меню в його подальшій реалізації в закладах ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 2. ВИННА КАРТА РЕСТОРАНУ

- 2.1 Основні аспекти складання та оформлення карти вин.
- 2.2 Вимоги до персоналу, що працює з винними картами. Техніка обслуговування гостей.
- 2.3 Культура споживання алкогольних напоїв в загальному та вин зокрема.

РОЗДІЛ 3. МИСТЕЦТВО ПОЄДНАННЯ: ЕНОГАСТРОНОМІЯ

- 3.1 Базові принципи підбору вин.
- 3.2 Особливості підбору келихів та інших столових приборів під час вживання вин в ресторанах.
- 3.3 Дослідження винятків з правил: нестандартні поєднання вина та їжі.
- 3.4 Взаємозалежність асортименту карти вин та престижу і популярності закладів ресторанного господарства.

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

ДОДАТКИ

Організація ресторанного господарства [Текст]: методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів освіти освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр галузь знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, денної форми навчання / уклад. Т.Ф. Кравченко, Р.Ю. Кухар. – Любешів: ВСП «Любешівський ТФК ЛНТУ», 2025. – 20 с.

Комп'ютерний набір і верстка : Р.Ю. Кухар
Редактор: Р.Ю. Кухар

Підп. до друку _____ 2025 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. 3,5
Обл. вид. арк. 3,4. Тираж 15 прим. Зам. ____

Інформаційно-видавничий відділ
Луцького національного технічного університету
43018, м. Луцьк, вул. Львівська, 75
Друк – ІВВ Луцького НТУ