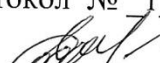


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ТЕХНОЛОГО – ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

Методичні рекомендації

до виконання курсових робіт
для здобувачів фахової передвищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної форми навчання
з навчальної дисципліни:
«Організація виробництва та обслуговування в
закладах ресторанного господарства»

Розглянуто на засіданні циклової комісії
менеджменту та готельно-ресторанної справи
ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж МНАУ»
Протокол № 1 від 21.09.2023 року
Голова циклової комісії  Олена ПОТАПОВА

Миколаїв
2023

ЗМІСТ

Вступ.....	3
Порядок вибору теми.....	4
Підбір та вивчення літературних джерел.....	4
Вимоги до структури і змісту.....	5
Рекомендації щодо захисту і оформлення курсової роботи.....	7
Тематика курсових робіт.....	11
Орієнтовний план курсової роботи і методичні рекомендації до її змісту	14
Додатки.....	18

ВСТУП

Ресторанне господарство – галузь, призначена для організації виробництва готової продукції, задоволення попиту споживачів у поєднанні з організацією їх відпочинку. У сучасних економічних умовах заклади ресторанного господарства переходять на нові методи роботи, пов'язані із змінами пріоритетів у діяльності, форм власності; застосуванням прогресивного технологічного обладнання, розширенням спектра додаткових послуг.

Мета курсової роботи – розвиток навичок самостійної творчої роботи, поглиблення та закріплення здобувачамим знань, отриманих при вивченні курсу «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», надбання навичок самостійного вирішення практичних ситуацій.

У процесі виконання курсової роботи здобувачі повинні навчитися орієнтуватися у комплексі питань опанованої дисципліни, а також визначити її взаємозв'язок з іншими дисциплінами. Виконання курсової роботи є однією з ефективних форм навчання, яка дозволяє співставити теорію з практикою, критично проаналізувати стан справ у конкретному закладі ресторанного господарства, визначити напрямки покращення діяльності окремих ланок і підприємства в цілому. Робота, як правило, виконується на практичному матеріалі і містить елементи наукових досліджень.

Завдання курсової роботи - навчити здобувача:

- методиці збору і аналізу практичних матеріалів діяльності у конкретному закладі;
- користуватися нормативною, довідково-статистичною, науковою літературою;
- застосовувати статистичні, економіко-математичні і інші методи аналізу виробничо-господарської діяльності підприємств;
- приймати самостійні рішення у конкретних виробничих і економічних умовах.

Головна вимога до курсової роботи – наявність фактичного, статистичного матеріалу підприємства і організації, на прикладі якого виконується робота.

На основі глибокого вивчення теоретичних питань з теми курсової роботи, всебічного аналізу роботи підприємства (організації) здобувач повинен виявити недоліки, які є на підприємстві, визначити шляхи їх усунення, розробити і обґрунтувати сучасні прогресивні методи роботи, конкретні пропозиції.

1 ПОРЯДОК ВИБОРУ ТЕМИ

Курсову роботу з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства» виконують здобувачі денної форм навчання відповідно до навчальних планів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Керівництво курсової роботи здійснюють викладачі циклової комісії.

На початку виконання курсової роботи здобувачі знайомляться з приблизною тематикою робіт, яка щорічно оновлюється і затверджується на засіданні циклової комісії та директором коледжу. Потім обирають тему, виходячи з місця проходження практики або за особистими вподобаннями.

Керівник допомагає здобувачеві уточнити мету і завдання курсової роботи, визначити методику її виконання. Проте автором роботи є здобувач, він відповідає за правильність прийнятих організаційно-технологічних і технічних рішень. Обов'язковим є складання попереднього плану курсової роботи та узгодження його з керівником. Далі з керівником узгоджується графік та календарний план написання розділів роботи.

Хід курсової роботи контролюється керівником роботи. Періодично (два – три рази за час виконання курсової роботи) проводиться рубіжний контроль – в установленій термін здобувачі надають керівнику матеріали виконання курсової роботи. Мета контролю – запобігання відставання від календарного графіку виконання роботи.

2 ПІДБІР ТА ВИВЧЕННЯ ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

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

Підбір літератури за обраною темою курсової роботи і її змістом необхідно починати з джерел, надрукованих у поточному та найближчих до нього роках, поступово переходячи до публікацій у попередні роки, що спрощує і скорочує час опрацювання літератури. Для опрацювання слід підбирати не тільки підручники і

навчальні посібники, а також монографії, брошури, різні види нормативно-технічної документації, статті у періодичних виданнях, зарубіжну літературу.

Вивчення літератури дає змогу більш глибоко ознайомитися з теоретичними основами з обраної теми, детальніше визначити питання, які необхідно дослідити у закладі ресторанного господарства. Під час роботи з літературою слід вести робочі записи у вигляді тез, конспектів, нотаток. Обов'язково записується повна назва джерела, його автори, сторінки, на яких міститься інформація, місто і назва видавництва, рік видання. Дуже важливо при роботі з літературними джерелами правильно їх конспектувати, вміти виявити сутність питання, порівнювати окремі позиції джерел з власними даними і робити грамотні і кваліфіковані висновки. Робота з літературними джерелами закінчується складанням списку використаних джерел згідно з темою.

3 ВИМОГИ ДО СТРУКТУРИ І ЗМІСТУ

Після вивчення літературних джерел розробляється план курсової роботи, який відображає зміст роботи у вигляді ключових питань. План узгоджується з керівником.

Кількість питань і їх порядок визначається в залежності від теми курсової роботи. Але у будь-якому випадку повинні бути такі розділи:

- **вступ;**
- **зміст роботи;**
- **висновки та пропозиції;**
- **список використаних джерел;**
- **додатки.**

ВСТУП містить коротку характеристику теми роботи, стан проблеми, що досліджується, і перспективи її розвитку з урахуванням сучасних вимог, обґрунтовується актуальність обраної теми, автори, які раніше досліджували дану проблематику; визначається об'єкт та предмет роботи, мета курсової роботи, ставляться завдання, які передбачається вирішити та методи, за допомогою яких будуть вирішуватися дані завдання.

ЗМІСТ РОБОТИ є основним розділом. У ньому відображаються наступні питання: загальні теоретичні положення з теми дослідження, які складені на основі літературного огляду (дуже коротко, тільки у тезисній формі); стан питання, яке досліджується на конкретному підприємстві; дані спостережень, аналізу і досліджень; напрямки удосконалення роботи закладу ресторанного господарства та пропозиції щодо проведеного дослідження.

У курсову роботу необхідно вводити фотографії робочого дня, хронокарти, графіки виходу на роботу, виробничу програму цехів і підприємства у цілому, а також всі проведені розрахунки, відповідно до теми курсової роботи.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ повинні бути логічним продовженням теоретичного і практичного матеріалів попередніх розділів. В даному розділі у короткому вигляді формулюють конкретні пропозиції, які направлені на усунення недоліків та удосконалення даного питання. Висновки і пропозиції є заключним розділом роботи, вони в значній мірі визначають якість роботи.

У додатки виносять великі таблиці, наприклад, меню підприємства, анкети тощо.

Обов'язковою частиною курсової роботи є графічний матеріал, який включає один лист формату А3 (А4). На кресленнях подаються плани цехів і підприємства, схеми технологічних процесів, схеми руху сировини, напівфабрикатів, готової продукції, планування робочих місць та розрахунків сировини відповідно до виробничої програми закладу ресторанного господарства.

4 РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗАХИСТУ І ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота складається з пояснювальної записки і графічної частини. Пояснювальна записка повинна бути надрукованою (через 1,5 інтервали, розмір шрифту Times New Roman – 14), обсяг - 35 – 40 стор. Записка містить наступні елементи у такій послідовності:

Титульний лист

Рецензія

Зміст (ЗМІСТ)

Вступ (ВСТУП)

Розділ I (РОЗДІЛ I)

Розділ II (РОЗДІЛ II)

Розділ III або (ВИСНОВКИ)

Список використаної літератури (ДЖЕРЕЛ)

Додатки

Титульний аркуш оформлюється згідно з додатком 1.

Зміст є переліком розділів записки. Назви заголовків у змісті перераховуються у тій же послідовності і формулюванні, що і в тексті записки. Напроти кожного заголовка вказують тільки порядковий номер сторінки, на якій розміщений початок розділу. Номера сторінок повинні бути написані так, щоб розряди чисел були розташовані один над іншим. Слово “сторінка” або його скорочення не пишуть (Додаток 2).

Текст пояснювальної записки має бути написаним на одній стороні стандартного білого аркуша (формату 210x297 мм) з дотриманням розмірів поля: *ліве* - 30 мм, *праве* - 10 мм, *верхнє* - 20 мм (до номеру сторінки), *нижнє* - 20 мм.

Не допускається виділення поля будь - якими рамками. Текст роботи, заголовки, таблиці, рисунки, додатки мають бути одного кольору. Окремі слова, формули, знаки мають мінімально відрізнятися від основного тексту за насиченістю.

Терміни, що використовуються в тексті, мають відповідати загальноприйнятим в літературі. *Слід уникати слів "я", "мною", краще використовувати знеособлені форми - "доцільно", "спостерігається", "в роботі пропонується", в окремих випадках можна вживати "нами одержано", "на наш погляд".*

При посиланні на літературні джерела вказують порядковий номер за списком використаної літератури в квадратних дужках, наприклад, [5].

Допускаються тільки загальноприйняті скорочення: рр. – роки; та ін. - та інші; і т.д. - і так далі, тис., млн., - тисяча, мільйон, тощо.

Структурні елементи «Зміст», «Вступ», «Висновки та пропозиції», «Список використаних джерел (ЛІТЕРАТУРИ)» в змісті не нумерують, їх назви і служать

заголовками структурних елементів. Розділи нумеруються римськими цифрами. Після номера та назви розділу крапка не ставиться. Підрозділи нумеруються в межах кожного розділу, номер підрозділу складається із номера розділу і номера самого підрозділу, розділених крапкою. За необхідності підрозділи також можуть бути розбиті на пункти. В такому разі номер пункту означається додатковою цифрою, наприклад, 2.1.1, 2.1.2.

Заголовки розділів розміщуються по центру сторінки, не підкреслюються і пишуться без крапки в кінці. Переноси слів в заголовках не допускаються. Виділення заголовка забезпечується двома відступами від основного тексту. Кожний розділ, в тому числі вступ, висновки, список літератури, додатки рекомендується починати з нової сторінки. Новий підрозділ розпочинається на тій же сторінці, на якій закінчено попередній. Не допускається розміщувати назву підрозділу або пункту в нижній частині сторінки, якщо після неї поміщається лише один рядок тексту.

Всі сторінки мають бути пронумеровані арабськими цифрами по центру сторінки. Титульний аркуш входить до загальної нумерації і вважається першою сторінкою, але номер сторінки на ньому не ставиться. Нумерації підлягають не лише сторінки основного тексту, але й списку використаних джерел та додатки, тобто нумерація наскрізна.

Таблиці, розміщені в тексті роботи, нумеруються арабськими цифрами в межах розділу і обов'язково мають назву. Над лівим верхнім кутом таблиці перед заголовком розміщують надпис «Таблиця» і вказують номер, що складається з номеру розділу та порядкового номеру таблиці. Таблиці наводяться безпосередньо після тексту, де про них згадується вперше, або на наступній сторінці; на таблицю має бути посилання в тексті. Великі таблиці краще розмістити в додатках.

Назва таблиці, заголовки рядків та граф мають бути короткими, точними. Заголовки граф наводять у називному відмінку однини. Якщо одиниці виміру єдині для всіх даних, вміщених у таблиці, то вони вказуються над її правим верхнім кутом між назвою і самою таблицею. Якщо одиниці виміру різні, то вони вказуються в заголовках граф або рядків.

При переносі таблиці на наступну сторінку не повторюють повністю її макет, а замінюють назви граф цифрами. Над іншими частинами таблиці вказується

«Продовження табл. ____» без повторення її повної назви. Розподілення таблиці для перенесення здійснюють таким чином, щоб хоча б один значущий рядок після макету таблиці був на попередній сторінці.

Заголовки граф таблиць пишуть з великої літери, а підзаголовки - з малої, якщо вони утворюють одне речення з заголовком. В кінці заголовків граф крапку не ставлять.

Ілюстрації (рисунок, графіки, схеми) розміщують безпосередньо після тексту, в якому про них вперше згадується, або на наступній сторінці; на всі ілюстрації мають бути посилання. Назву розміщують під ілюстрацією; нумерацію здійснюють арабськими цифрами в межах розділу (наприклад, «Мал. 3.3...» означає третю ілюстрацію в третьому розділі). Якщо ілюстрація одна на всю роботу, то вона не нумерується.

Графіки, схеми мають бути виконані акуратно і технічно грамотно. Виділення окремих сегментів або ліній на графіку здійснюється різними типами зображень ліній, але одним кольором. До назви графіка відносяться ті ж вимоги, що і до заголовка таблиці.

Формули розміщують посередині рядка, слова, які зв'язують їх з текстом (“де”, ”отже”, ”звідси”, ”знаходимо”) - на початку рядка. Відстань між рядками формул, а також між формулами та текстом має бути не менше одного вільного рядка. Символи, що використовуються в формулах, мають бути єдиними для одних і тих показників протягом всієї роботи.

В список літературних джерел включаються лише ті видання, які дійсно використовувались при написанні роботи. Не включаються в списки літературних джерел енциклопедії, довідники, словники. При побудові переліку літератури застосовується наскрізна нумерація джерел. Назва джерела має наводитись мовою оригіналу, за алфавітом. *Вимоги до оформлення переліку літератури дивись у додатку 3.*

Додатки оформлюються як продовження основного тексту і розміщуються в тому ж порядку, у якому вони згадуються в тексті. Кожен додаток має починатися з нової сторінки і мати заголовок. У верхньому правому кутку над заголовком малими літерами з першої прописної поміщують слово “Додаток” і номер без значка №.

Графічна частина додатків виконується олівцем (таблиці, схеми – в туші або маркером) на ватмані формату А1 (594 x 841 мм) або із використанням пакетів прикладних програм AutoCad, ArciCad на аркушах білого паперу форматів А3 (297 x 420 мм).

Виконану та оформлену відповідно до вимог стандартів курсову роботу здобувачв установлений графіком строк здає керівникові, який у *триденний термін* перевіряє якість роботи і відповідність її змісту, вказаному у завданні. Під час перевірки пояснювальна записка та графічна частина попередньо оцінюється викладачем, повертаються здобувачу для ознайомлення з зауваженнями, які відмічаються у рецензії. Завершується рецензія висновком про допущення курсової роботи до захисту.

До захисту здобувачт повинен підготувати стислу доповідь (у вигляді презентації) на 7 – 10 хв., у якій визначається актуальність теми, викладається зміст роботи за наступною схемою: сучасний стан питання (недоліки, які виявлені в ході досліджень та аналізу), заходи, що пропонуються для усунення недоліків, основні результати досліджень, рекомендації. Під час доповіді треба використовувати ілюстративний матеріал (план, схема), пояснюючи його зміст. Після доповіді здобувач відповідає на запитання членів комісії.

Захист курсової роботи проводиться згідно з графіком. До складу комісії входять 2 – 3 викладачі, у тому числі і керівник роботи. Після захисту комісія обговорює загальну оцінку. До уваги береться якість виконання курсової роботи, вміння здобувача проводити наукові дослідження, аналізувати і доповідати про них, пов'язувати теоретичні знання з практикою роботи закладів ресторанного господарства, якість відповідей на запитання членів комісії, своєчасність виконання роботи згідно з критеріями (додаток 4). Загальну оцінку комісія виставляє в спеціальну відомість та на титульному аркуші курсової роботи.

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

5 ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

з дисципліни «Організації ресторанного господарства»

Тематика предмету дослідження у курсовій роботі та вихідні дані для курсової роботи.

1. Організація роботи м'ясо – рибного цеху (на прикладі ресторану...). Ресторан на 80 посадкових місць. Спеціалізація: страви з м'яса, гриль-меню
2. Організація роботи овочевого цеху (на прикладі ресторану....). Ресторан на 120 посадкових місць. Спеціалізація: універсальний заклад, гриль-меню
3. Організація роботи кулінарного цеху (на прикладі ресторану...). Ресторан на 150 посадкових місць. Спеціалізація: страви європейської кухні, магазин з продажу напівфабрикатів та готової кулінарної продукції
4. Організація роботи кондитерського цеху (на прикладі ресторану....). Ресторан на 80 посадкових місць. Потужність кондитерського цеху – 500 шт. виробів за зміну
5. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (на прикладі ресторану....). Ресторан на 100 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
6. Організація роботи гарячого цеху (на прикладі ресторану....). Ресторан на 100 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
7. Організація матеріальнотехнічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства на прикладі «.....». Ресторан на 150 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
8. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства (на прикладі готельно-ресторанного комплексу....). Ресторан на 150 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
9. Особливості та структура процесу обслуговування споживачів (на прикладі ресторану готелю....). Ресторан при готелі на 100 посадкових місць. Спеціалізація: страви європейської кухні
10. Особливості надання послуг харчування учасникам конгресного туризму на прикладі готельноРесторан на 200 посадкових місць, бар, конференц-хол. Спеціалізація: страви української та однієї і 27 ресторанного комплексу».....». більше кухонь європейських країн. Кількість учасників заходу: 180 чоловік.
11. Організація харчування іноземних туристів на прикладі готельно-ресторанного комплексу».....». Ресторан на 100 посадкових місць, бар. Спеціалізація: страви

української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість туристів в групі: 20 чоловік. Громадяни Польщі. Термін перебування 5 днів.

12. Особливості організації обслуговування туристів харчуванням під час круїзних подорожей. Ресторан на 80 посадкових місць, бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість туристів в групі: 10 чоловік. Громадяни України. Маршрут: Одеса – Сухумі – Одеса.

13. Особливості надання послуг харчування в санаторно-курортних закладах на прикладі санаторію «.....». Ресторан на 250 посадкових місць, фіто-бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Термін перебування 14 днів.

14. Особливості надання послуг харчування в курортних готелях на прикладі «.....». Ресторан на 60 посадкових місць, бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн, грильменю. Кількість туристів в групі: 10 чоловік. Громадяни Німеччини. Термін перебування 6 днів.

15. Організація обслуговування бенкетів біля столу (на прикладі ресторану готелю....). Ресторан на 250 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 120 чоловік. Бенкет-фуршет.

16. Організація обслуговування бенкетів за столом (на прикладі ресторану готелю...). Ресторан на 200 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 80 чоловік. Ювілей з нагоди 10-річчя створення туристичної компанії.

17. Організація обслуговування комбінованих бенкетів (на прикладі ресторану готелю...). Ресторан на 150 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української кухні. Кількість запрошених гостей 120 чоловік. Бенкет-фуршет-десерт

18. Організація обслуговування дипломатичних прийомів (на прикладі ресторану готелю....). Ресторан на 100 посадкових місць, аванзал, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 50 чоловік.

19. Організація надання послуг з кейтерингу (на прикладі ресторану готелю...). Ресторан на 200 посадкових місць. Спеціалізація: страви української та однієї і

більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 120 чоловік. Привід для організації бенкету – виїзна весільна церемонія на території приватної вілли.

20. Організація спеціальних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану готелю....). Ресторан на 200 посадкових місць. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 300 чоловік. Привід для організації обслуговування – щорічний осінній «Галицький бал» в обласному муздрамтеатрі.

21. Організація роботи доготівельного цеху (на прикладі їдальні.....). Студентська їдальня на 200 посадкових місць. Меню вільного вибору страв. Відділення дієтичного харчування.

22. Особливості обслуговування учасників офіційно-ділових заходів харчуванням на прикладі готельно-ресторанного комплексу».....». Ресторан на 250 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 120 чоловік.

23. Організація надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів на прикладі «.....» Ресторан на 250 посадкових місць, гриль-бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Шведський стіл. Меню вільного вибору страв.

24. Організація обслуговування учасників культурних, громадських та спортивних заходів на прикладі ресторану готелю».....». Ресторан на 200 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість учасників спортивних змагань – 50 чоловік. Вид та місце харчування: ресторан готелю.

25. Організація роботи цеху кулінарних борошняних виробів у закладах ресторанного господарства (на прикладі...). Студентська їдальня на 200 посадкових місць. Є потреба у доставці продукції до філій (студентські буфети, кафе).

6 ОРІЄНТОВНИЙ ПЛАН КУРСОВОЇ РОБОТИ І МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ЇЇ ЗМІСТУ

Вступ

Розділ 1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства

1.1. Місце розташування, призначення, рівень комфорту, види послуг, виробнича потужність, характер виробничо-торговельного процесу.

1.2. Основні виробничі приміщення, їх функції та склад.

1.3. Організація та планування праці працівників закладу ресторанного господарства.

Розділ 2. Аналіз організації роботи основного виробництва та елементів його структурних підрозділів в досліджуваному закладі ресторанного господарства

2.1. Структура виробничого процесу, технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання персоналом.

2.2. Розрахунок виробничої програми закладу (цеху).

2.3. Організація обслуговування споживачів, види, форми, способи.

Розділ 3. Проект удосконалення організації роботи основного виробництва та елементів його структурних підрозділів в досліджуваному закладі ресторанного господарства вестибюльної групи приміщень

3.1. Передумови та перспективи впровадження виробництва нового асортименту продукції та надання послуг у закладі.»

3.2. Розробка проекту надання нової послуги (виробництва нового асортименту продукції) на інноваційній основі.

3.3. Соціально-економічна ефективність проекту

Висновки та пропозиції

Список використаної літератури

Додатки

ПРИКЛАД

Організація виробництва у закладах ресторанного господарства

ВСТУП: сучасний стан галузі ресторанного господарства, перспективи його розвитку, основні напрямки удосконалення виробництва, актуальність теми, завдання дослідження.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: завдання, принципи та форми організації виробництва. Характеристика структури виробництва. Раціональна організація виробництва і основні вимоги до створення оптимальних умов праці. Організація

робочих місць. Оперативне планування виробництва та технологічна документація. Організація бракеражу. Шляхи покращення якості продукції, що випускається.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА: удосконалення виробничої програми; перепланування цехів згідно з раціональними схемами технологічних процесів; удосконалення організації робочих місць у виробничих цехах; дооснащення або заміна фізично і морально застарілого обладнання, впровадження прогресивних технологій, сучасних форм організації праці.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ: визначення ефективності заходів, що рекомендуються по механізації праці, оснащенню, використанню обладнання, робочого часу, організації робочих місць, режиму праці і відпочинку, умов праці, кваліфікації кадрів. Загальний висновок.

ДОДАТКИ: план виробничих приміщень; технологічні схеми взаємозв'язку виробничих цехів; схеми технологічних ліній в окремих цехах; схеми руху потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції.

Удосконалення організації роботи заготівельних (доготівельних) цехів

ВСТУП: стан і перспективи розвитку питання, що досліджується передовий вітчизняний і зарубіжний досвід, актуальність теми, завдання дослідження.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ЦЕХІВ: характеристика виробничих процесів. Структура виробництва, класифікація виробничих приміщень. Режим роботи. Вимоги до організації робочих місць і праці. Характеристика технологічних ліній у заготівельних (доготівельних) цехах. Графіки виходу на роботу.

АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У ЗАГОТІВЕЛЬНИХ (ДОГОТІВЕЛЬНИХ) ЦЕХАХ: характеристика закладу (тип, клас, потужність (кількість місць), основний контингент, форма постачання, структура виробничих, складських, допоміжних приміщень). Виробнича програма цеху, технологічні лінії; характеристика технологічного обладнання, його відповідність сучасним вимогам; оснащення робочих місць; чисельний і кваліфікаційний склад робітників цеху, організація їх праці, графіки виходу на роботу; фотографія робочого дня і баланс робочого часу, їх аналіз; санітарно-гігієнічні умови, дотримання охорони праці; контроль якості готової продукції.

УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ ЦЕХУ: впровадження прогресивних технологій і сучасного обладнання, удосконалення асортименту і шляхи збільшення кількості продукції, що випускається; раціоналізація форм і методів організації праці; заходи щодо покращення якості продукції; оптимізація режиму праці і відпочинку робітників, санітарно-гігієнічних умов у цеху.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ: визначити коефіцієнти використання обладнання; використання обладнання, робочого часу, організації робочих місць, умов праці, кваліфікації кадрів.

ДОДАТКИ: плани цехів до і після впровадження заходів; технологічні лінії.

Організація роботи барів

ВСТУП: особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства, удосконалення структури мережі, актуальність теми, завдання курсової роботи.

КЛАСИФІКАЦІЯ БАРІВ, ОСОБЛИВОСТІ ЇХ РОБОТИ: класифікація барів за асортиментом і за призначенням; асортимент молочного, пивного, винного, гриль бару та інших; структура виробничого процесу у барі; склад приміщень.

ОСОБЛИВОСТІ ОБСЛУГОВУВАННЯ В БАРАХ: види барних стійок, їх оснащення обладнанням; меблі, інтер'єр; види столового посуду, приборів, інвентарю; порядок обслуговування відвідувачів; організація роботи бармена, умови праці на робочому місці; професійна етика; види додаткових послуг; реклама.

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ _____ БАРУ НА ____ МІСЦЬ: розробити меню бару; підібрати інвентар, столовий посуд і прибори; визначити види технологічного обладнання; меблів; розробити екстер'єр закладу; інтер'єр зали і барної стійки, запропонувати рекламні заходи.

ВИСНОВКИ: узагальнення результатів роботи.

ДОДАТКИ: план зали з розташуванням барної стійки і обладнання.

Додаток 1

Зразок титульного аркушу
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства»

на тему _____

Виконав здобувач
фахової передвищої освіти
групи ГЗ/1
Олег ПЕТРОВ

Перевірив викладач
Вікторія ТИШКЕВИЧ
Оцінка _____

м.Миколаїв 2023р.

Додаток 2

Зразок оформлення списку використаних джерел

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про захист прав споживачів», (від 15.12.1993р. № 3682-ХІІ)
2. Закон України «Про безпечність і якість харчових продуктів» (від 23.12.1997р. №771)
3. Закон України «Про підтвердження відповідності» (від 17.05.2001р. № 2406)
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002р. №219).
5. Наказ Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003р, №2 «Рекомендовані нормитехнічного оснащення закладів громадського харчування»
6. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства (класифікація)
7. ГОСТ30523-97 Послуги ресторанного господарства «Загальні вимоги»
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004
9. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009
10. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства /В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2010
11. Дейниченко Г.В. і ін, Обладнання підприємств харчування, Харків, 2002, І ч.
12. Дейниченко Г.В. і ін, Обладнання підприємств харчування, Харків, 2003, Іч.

13. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Е. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посібник. - К: КНТЕУ, 2003

14. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, Київ, А.С.К., 2003

15. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, Харків, Видавничий дім «Фактор», 2009

16. Ростовський В.С. Барна справа./ В.С. Ростовський, С.М. Шамян. – К.: Центр учбової літератури, 2009

17. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта. – Львів: Афіша. 2010.

Додаток 3

Критерії оцінки знань здобувачів під час прийому (захисту) курсових робіт.

Оцінка “*відмінно*” виставляється студентові, який виконав завдання роботи, оформив пояснювальну записку та графічну частину відповідно до вимог стандартів, глибоко і міцно засвоїв матеріал, послідовно, грамотно й логічно його виклав, у відповіді якого тісно пов’язується теорія з практикою. При цьому студент правильно відповідає на запитання, демонструє знання з дисципліни.

Оцінка “*добре*” виставляється студентові, який виконав завдання теми роботи за графіком, оформив пояснювальну записку та графічну частину з незначними відхиленнями від вимог стандартів. Знає матеріал з теми і по суті викладає його. Він допускає неістотні неточності у відповіді на запитання.

Оцінка “*задовільно*” виставляється студентові, який виконав завдання теми, оформив пояснювальну записку та графічну частину, має знання тільки основного матеріалу, але не засвоїв його деталей, допустив відхилення від стандартів при оформленні пояснювальної записки та графічної частини, допускає не досить правильні формулювання при відповіді.

Оцінка “*незадовільно*” виставляється студентові, який не виконав завдання теми роботи, або при оформленні пояснювальної записки і в розрахунках допустив істотні помилки, або не виконав усі частини і не надав за графіком виконану роботу на перевірку керівнику.