

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА**

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та
інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

**ОК. 29. МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ
РОБОТИ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ»**

код і назва навчальної дисципліни

Рівень вищої світи	перший (бакалаврський)
Галузь знань	<u>24 «Сфера обслуговування»</u> код та назва
Спеціальність	<u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u> код та назва
Вид дисципліни	<u>обов'язкова</u> обов'язкова/ за вибором
Мова викладення	<u>українська</u>

Методичні рекомендації до виконання та захисту курсової роботи з навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр». Розробник: Богдан-Петро КОШОВИЙ, Львів, 2023. 21 с.

Розробник:

к.е.н.

науковий ступінь, вчене звання

Богдан-Петро КОШОВИЙ

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Методичні рекомендації до виконання та захисту курсової роботи:

Гарант освітньо-професійної
програми «Готельно-ресторанна справа»

Богдан-Петро КОШОВИЙ

Методичні рекомендації до виконання та захисту курсової роботи розглянута на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму

Протокол № 8 від «30» серпня 2023 р.

Робоча програма схвалена засіданні Вченої ради університету

Протокол № 8 від «30» серпня 2023 р.

ЗАГАЛЬНІ МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

Ці Методичні вказівки розроблені відповідно до освітньо-професійної програми та навчального плану підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».

Мета даної курсової роботи полягає у зміцненні та поглибленні теоретичних знань з організації надання ресторанних послуг, розвитку умінь аналізу та узагальнення як теоретичних, так і практичних даних. Іншими словами, студент повинен бути здатний самостійно формулювати та обґрунтовувати висновки, а також розробляти пропозиції для підвищення якості ресторанних послуг.

Написання курсової роботи сприяє глибшому розумінню програмних аспектів навчальної дисципліни шляхом обробки відповідної навчальної та фахової літератури. Курсова робота є самостійним завданням, яке свідчить про те, що студент освоїв принципи надання ресторанних послуг і може професійно виконувати завдання, пов'язані з обслуговуванням клієнтів.

У курсовій роботі не може бути академічного плагіату, фабрикації та фальсифікації.

Виконання курсової роботи дасть можливість сформувати у здобувачів такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність – здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов;

загальні компетентності:

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою

спеціальні (фахові) компетентності:

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

За результатами написання курсової роботи здобувач сформує такі **програмні результати навчання**:

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО НАПИСАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Основні етапи виконання курсової роботи:

1. Вибір теми курсової роботи.
2. Підбір і вивчення літератури з обраної проблематики.
3. Складання і затвердження плану курсової роботи.
4. Збирання та аналітична обробка фактографічної інформації.
5. Аналіз матеріалів, обґрунтування висновків та пропозицій.
6. Написання та оформлення курсової роботи.
7. Представлення роботи на кафедру та її захист.

Термін представлення курсової роботи та її захисту встановлюється кафедрою.

Керівництво курсовими роботами здійснюється згідно навчального навантаження науково-педагогічних викладачів кафедри. Індивідуальні консультації для здобувачів керівник проводить за встановленим кафедрою графіком.

Керівник курсової роботи:

- бере участь у розробці тематики курсових робіт;
- надає допомогу у виборі теми, підборі літератури, методів дослідження та розробці плану курсової роботи;
- аналізує зміст роботи, висновки і результати дослідження;
- визначає поетапні терміни виконання роботи;
- контролює виконання курсової роботи;
- подає відгук на роботу;

- спільно із науково-педагогічними працівниками, на яких покладено такі функції згідно з розподілом годин навчального навантаження, приймає захист курсових робіт.

Тематика курсових робіт має бути актуальною і відповідати вимогам освітньої програми, завданням навчальної дисципліни. Теми курсових робіт та графіки їх виконання розробляють і затверджують на засіданні кафедри. Тематика курсових робіт щорічно оновлюється із урахуванням набутого на кафедрі досвіду, побажань здобувачів вищої освіти і керівників курсових робіт. Здобувачам вищої освіти надається право вільного вибору теми роботи із запропонованого кафедрою переліку. Здобувачі вищої освіти також можуть обґрунтовано пропонувати свої теми. Тема курсової роботи закріплюється за здобувачем вищої освіти, на підставі його особистої заяви (додаток А) розпорядженням директора Інституту.

Організація та контроль за процесом підготовки й захисту курсових робіт покладається на завідувача кафедри та керівників курсових робіт. Термін виконання курсових робіт визначається навчальним планом. Здобувач вищої освіти зобов'язаний дотримуватися графіка, звітувати в передбачені терміни перед керівником про хід написання роботи, отримувати необхідні консультації щодо обраної теми. Відповідальність за якість роботи несуть автор роботи (здобувач вищої освіти) разом із його керівником.

Виконання курсової роботи розпочинається з самостійного опрацювання спеціальних літературних джерел: законодавчих актів, нормативно-довідкових матеріалів, монографій, підручників, навчальних посібників та періодичних видань.

На основі аналізу літературних джерел обґрунтовується актуальність обраної теми, окреслюється проблема та визначається коло питань, на вирішення яких спрямовується курсова робота.

Наступним етапом дослідження є розробка і узгодження з керівником плану курсової роботи.

Структура і зміст курсової роботи розробляється відповідно до плану.

План курсової роботи – це розгорнутий перелік питань, які повинні бути досліджені і висвітлені в певній логічній послідовності. Здобувач вищої освіти складає план самостійно, після вивчення основної літератури за затвердженою кафедрою темою курсової роботи.

План складається з урахуванням орієнтовного плану, рекомендованого кафедрою, результатів вивчення літературних джерел, а також необхідних змін і доповнень, пов'язаних з об'єктом аналізу.

План повинен розкривати зміст курсової роботи, її цільову установку і вузлові питання теми. Він повинен містити як теоретичні питання, так і практичну частину роботи, у якій здійснюється аналіз фактичного матеріалу.

В ході виконання курсової роботи може виникнути необхідність уточнення і доповнення плану курсової роботи у зв'язку з конкретними умовами функціонування об'єкта дослідження, і виявленими додатковими даними. Такі зміни повинні бути узгоджені з керівником.

Рекомендовані структура, зміст та обсяг розділів курсової роботи:

Вступ. Обґрунтування актуальності обраної теми; характеристика її наукового та практичного значення в умовах ринкових відносин; визначення мети і завдань дослідження (обсяг – до 2 сторінок).

Основна частина наукової роботи складається з розділів і підрозділів. Кожний розділ починають з нової сторінки. Основні розділи роботи: теоретичний, аналітико-дослідницький, проектно-рекомендаційний. Перший розділ, теоретичний (до 30 % обсягу проекту), містить декілька пунктів. Теоретичне обґрунтування повинно визначати роль і місце досліджуваних явищ та процесів. У цьому розділі обґрунтовують теоретичну базу обраної проблеми, дають огляд літературних джерел, нових розробок, опублікованих статистичних даних із посиланням на джерела, іншої інформації, пов'язаної з темою. На основі вивчення наукової, навчально-методичної літератури (в тому числі іноземної) розкривають підходи різних авторів до вирішення проблеми, показують, в чому полягає подібність, а в чому – відмінність їх поглядів, а також обґрунтовують власні погляди на проблему, подають оцінку діючих

законів, постанов, указів та інших офіційно-розпорядчих документів, нормативної та довідкової бази за темою дослідження. Теоретичні засади, їх суть, значення, класифікаційні характеристики, їх становлення та сучасні уявлення щодо предмету дослідження, методичні процедури повинні мати певні елементи наукової новизни, полемічності, ствердженої власної позиції щодо обраних методів дослідження, що дає змогу перейти в наступному розділі до конкретного аналітичного дослідження.

Другий розділ, аналітичний, забезпечуючи логічну послідовність дослідження, має стати перехідним до наступного, третього, розділу і поєднати набуті теоретичні знання та вміння використовувати обрані методи й певний методичний інструментарій. Аналітичний розділ повинен містити:

- опис, характеристику сучасного стану діяльності установи, локації, чи регіону, де проводять дослідження;
- діагностування результатів діяльності підприємства щодо обраного напрямку дослідження;
- ґрунтовний аналіз із використанням накопиченого емпіричного матеріалу та із залученням теоретичних знань (отриманих у результаті написання 1-го розділу), певного методичного інструментарію.

Усі аналітичні розрахунки, таблиці, графіки, діаграми повинні супроводжуватися тлумаченням і висновками, що дозволяють визначити сутність управлінських процесів, які спостерігають в організації, їх особливості, тенденції та допомагають створити базу для виявлення невикористаних резервів. Текст слід ілюструвати реальними документами (що наводять у додатках), які обов'язково супроводжувати стислим коментарем.

Для виконання другого розділу студент повинен зібрати емпіричні дані. Джерелом інформації є планові показники господарської діяльності, статистична й бухгалтерська звітність, накази, розпорядження, результати спостережень, опитувань і обстежень та інших методів збирання первинної інформації, які використовує студент.

Особливе значення має правильне узагальнення накопиченого емпіричного матеріалу, групування та обробка даних, на основі яких проводять різноманітний аналіз, обґрунтовують пропозиції. Обсяг другого розділу – в межах 40% загального обсягу наукової роботи.

Завданням третього, рекомендаційного, розділу є розробка конкретних рекомендацій і пропозицій на основі отриманих результатів у другому розділі, а також основних теоретичних положень, методичних підходів та інструментарію, що викладені у першому розділі. У цій частині студент повинен сформулювати системний погляд на проект, як на керовану зміну початкового стану будь-якої системи, пов'язану з витратами часу й коштів. Він пропонує ефективний інструмент вирішення проблемної ситуації у формі інноваційного проекту, розглядаючи й аналізуючи ключові категорії проекту: цілі; кінцеві продукти; суттєві параметри і характер впливу оточуючого середовища; необхідні ресурси; критерії позитивності результатів, ефективності їх досягнення й оцінки; можливі механізми й інструменти діяльності й управління, дає обґрунтування заходів щодо поліпшення діяльності об'єкта.

Система заходів логічно впливає з теоретичної та аналітичної частин і спрямована на подолання суперечностей між реальним і бажаним станами об'єкта з урахуванням індивідуальних завдань, тобто конкретні заходи (пропозиції, рекомендації тощо) студента повинні спрямовуватися на забезпечення показників економічного зростання. Детальні пропозиції щодо удосконалення діяльності об'єкта повинні відповідати напряму дослідження: кожна із розгорнутих обґрунтувань, у зв'язку і як наслідок висновків з аналізу, який проведено у другому розділі, відштовхуючись від виявлених відхилень, проблем і недоліків. Пропозиції студента щодо науково-практичного вирішення завдань досліджуваної теми повинні відповідати критеріям оптимальності, цільової ефективності й практичної втіленості. Обсяг третього розділу може становити до 30% загального обсягу наукової роботи.

Висновки (обсягом 1-2 сторінки) є стислим викладенням підсумків проведеного дослідження. Основна вимога до висновків – не повторювати зміст

вступу та основної частини. Необхідно уникати переказування самого процесу дослідження, а зосереджувати увагу на його результатах. Доцільно викладати найважливіші наукові та практичні результати, шляхи вирішення виявлених проблем.

Висновки мають:

1. Відповідати завданням курсової роботи.
2. Включати висновки досліджень з теми курсової роботи.
3. Відображати авторські пропозиції щодо розв'язання проблем, які були встановлені в результаті аналізу та їх ефективність.

Головні вимоги до написання висновків – змістовність, обґрунтованість, структурованість, практична спрямованість. Обсяг – 2-3 сторінки.

Список використаних джерел (не менше 25 джерел).

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

Дані здобувач вищої освіти збирає самостійно. Тому важливо знати найменування показників, які потрібні для виконання курсової роботи, носії та джерела інформації у системі управління.

Курсова робота подається роздрукована на папері стандартного формату А4 (210x298 мм). Необхідно дотримуватись вимог щодо оформлення роботи (відповідно до вимог стандарту): якщо курсова робота виконується в комп'ютерному варіанті, її обсяг має становити 25–30 сторінок тексту, набраного через 1,5 інтервалу на комп'ютері (кегель 14, шрифт Times New Roman); якщо здобувач вищої освіти виконує роботу в рукописному варіанті, її обсяг має становити 40–45 сторінок, при цьому на сторінці має бути не менш ніж 28–30 рядків. Текст має бути вирівняний по ширині сторінки; поля: верхнє – 2 см, нижнє – 2 см, лівє – 3 см, правє – 1–1,5 см. Кожен розділ роботи необхідно розпочинати з нової сторінки.

Титульна сторінка курсової роботи має бути оформлена відповідно до зразка, наведеного у Додатку Б.

Перелік скорочень, символів і спеціальних термінів включається до курсової роботи, якщо вони не є загальноновживаними і потребують пояснення, за умови, що їх загальна кількість перевищує 20 і кожне з них повторюється у тексті не менше 3-х разів.

Скорочення, символи і терміни розміщуються у переліку стовпчиком, у якому ліворуч наводять символ, спеціальний термін, а праворуч – його детальне розшифрування. Якщо кількість скорочень, символів, термінів не перевищує 20-ти, перелік окремо не складається. Детальне розшифрування їх наводиться у вигляді зноски, примітки при першому згадуванні у роботі або безпосередньо у тексті (у дужках).

Структурування тексту курсової роботи здійснюється за розділами.

Розділи нумеруються арабськими цифрами у межах всієї роботи, крім вступу та висновків (розділи «Вступ» і «Висновки» не нумеруються). Після номера розділу ставиться крапка.

Розділи курсової роботи повинні мати змістовні заголовки. Заголовки розділів друкуються великими літерами. Якщо заголовок складається з двох і більше речень, їх розділяють крапкою. У кінці заголовка крапку не ставлять. Заголовки розділів друкуються жирним шрифтом та вирівнюються по центру. Застосування переносів у словах заголовків не припускається. Підкреслювати заголовки не потрібно.

Відстань між заголовком і наступним текстом має дорівнювати двом міжрядковим інтервалам. Нумерація сторінок курсової роботи має бути наскрізною, включаючи ілюстрації і додатки: першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст. Порядковий номер сторінки проставляють арабськими цифрами справа верхнього поля. На першій сторінці (титульний аркуш) порядковий номер не ставиться.

У змісті послідовно наводиться перелік заголовків розділів, списку джерел, додатків, зазначають номери сторінок, на яких вони розміщені. Зміст має включати всі заголовки, які є в курсовій роботі.

Ілюстрації, що є в курсовій роботі, мають відповідати її змісту. Їх кількість визначається складністю питань, які викладаються і потребують деталізації з метою надання тексту зрозумілості і конкретності.

Усі ілюстрації (графіки, схеми) іменуються рисунками і нумеруються послідовно в межах розділу арабськими цифрами. Номер рисунка складається з номера розділу і порядкового номера рисунка, розділених крапкою, наприклад: Рис. 2.3 (третій рисунок другого розділу). При посиланні на рисунок зазначають повний номер, наприклад: (рис. 2.3). Повторні посилання на рисунок позначають скороченим словом «дивись», наприклад: (див. рис. 2.3).

Рисунки розташовують одразу ж після посилання на них у тексті роботи так, щоб їх можна було розглядати без повороту роботи, або так, щоб для їх розгляду роботу достатньо було повернути за годинниковою стрілкою. Кожний рисунок має супроводжуватися змістовною назвою, яку розміщують під рисунком в одному рядку з його порядковим номером.

Інформація, що аналізується, в курсовій роботі може бути представлена у табличному вигляді. Таблиці використовують також для оформлення результатів аналітичних розрахунків. Кожна таблиця має змістовний заголовок, який розміщують під словом «Таблиця» над відповідною формою таблиці. Слово «Таблиця» і заголовок починають великої літери.

Таблицю необхідно розміщувати після першого згадування про неї в тексті так, щоб їх можна було читати без повороту роботи, або щоб для її читання роботу достатньо було повернути за годинниковою стрілкою.

При перенесенні таблиці на наступну сторінку роботи шапка таблиці повторюється і над нею наводяться слова «Продовження табл.», або «Закінчення табл.» із зазначенням її номера. Якщо шапка таблиці громіздка, припускається її не повторювати: у цьому випадку стовпці нумерують і повторюють їх нумерацію на наступній сторінці.

Таблиці повинні нумеруватися у межах розділу арабськими цифрами. Над правим верхнім кутом таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці складається з номера розділу і порядкового номера

таблиці, розділених крапкою, наприклад: Таблиця 2.4 (четверта таблиця другого розділу). Посилаючись на таблицю, зазначають її повний номер і скорочене слово «таблиця», наприклад: (табл. 2.4). Для повторного посилання на таблицю використовують скорочене слово «дивись», наприклад: (див. табл. 2.4).

Формули у курсовій роботі повинні мати однакову розмірність. Номер формули треба брати у дужки і розміщувати на правому полі на рівні нижнього рядка формули, до якої він належить. Повний номер формули складається з номера розділу і порядкового номера формули, розділених крапкою, наприклад: (2.3) – третя формула другого розділу.

В експлікації значення символів і числових коефіцієнтів треба проводити безпосередньо під формулою у тій послідовності, у якій вони вказані у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта треба давати з нового рядка. Перший рядок експлікації (без відступу) починають зі слова «де», двокрапка після нього не ставиться.

При посиланні на формулу у тексті необхідно зазначити у дужках її повний номер, наприклад: у формулі (2.3) – у третій формулі другого розділу.

Список використаних та інших джерел інформації необхідно наводити у певній послідовності, яка б відповідала бібліографічним стандартам. Літературні джерела (підручники, посібники, монографії, журнальні статті) наводяться у алфавітному порядку за прізвищами авторів або за послідовністю використання у роботі.

Додатки до курсової роботи оформляють як її продовження. Кожний додаток починається з нової сторінки; у правому верхньому куті пишуть слово «Додаток». Додатки повинні мати тематичні (змістові) заголовки. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, Додаток А, Додаток Б. Один додаток позначається як Додаток А.

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

ПОРЯДОК ЗАХИСТУ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Закінчена курсова робота подається на кафедру для захисту та реєструється у спеціальному журналі у визначений кафедрою термін. Захист курсової роботи проводиться на засіданні відповідної комісії у складі не менше двох викладачів кафедри. За 7 – 10 хв. здобувач повинен розкрити зміст проведеного дослідження та відповісти на запитання комісії.

Курсова робота оцінюється з урахуванням повноти розкриття досліджуваної проблеми, обґрунтованості висновків і пропозицій, оформлення результатів дослідження, повноти та точності відповідей здобувачів на запитання під час захисту курсової роботи за критеріями, що наведені в таблиці 1 і 2 відповідно.

Таблиця 1

Критерії оцінювання курсової роботи

Теоретична частина	Розрахункова частина	Захист роботи	Сума
до <u>20</u>	до <u>40</u>	до <u>40</u>	100

Оцінку курсової роботи заносять до індивідуального навчального плану здобувача та відомості по захисту курсової роботи.

Таблиця 2

Переведення оцінки за 100-бальною системою оцінки за шкалою ECTS

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно (з можливістю повторного складання)	35 – 59	FX
незадовільно (з обов’язковим повторним вивченням дисципліни)	0 – 34	F

ПЕРЕЛІК ТЕМ КУРСОВИХ РОБІТ

1. Особливості організації обслуговування у ресторані
2. Організація роботи шкільних їдалень
3. Організація роботи лобі бару в курортному готелі
4. Організація святкування дитячого дня народження в розважальному центрі
5. Організація роботи вегетаріанського кафе
6. Організація роботи кондитерського цеху
7. Особливості організації санаторію лікувального голодування
8. Організація обслуговування святкових заходів в ресторані на прикладі банкету-фуршету
9. Організація харчування споживачів у торгівельно-розважальних комплексах
10. Організація обслуговування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах
- Організація обслуговування у суші-барі японської кухні
11. Особливості організації подієвого обслуговування у ресторані болгарської кухні
12. Особливості організації обслуговування в ресторані вірменської кухні
«_____»
13. Хостели. Перспективи і особливості
14. Організація роботи служби з виготовлення та доставки ролів (на прикладі Tender Sushi)
15. Особливості організації роботи кав'ярень
16. Особливості організації кафе-кав'ярні-читальні
17. Організація харчування в ресторанах стейк-хаус
18. Організація роботи ресторану молекулярної кухні.
19. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріальнотехнічного призначення діючого ресторану

20. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріальнотехнічного призначення діючої їдальні при промисловому підприємстві

21. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріальнотехнічного призначення діючого кафе

22. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану

23. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва їдальні при промисловому підприємстві

24. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану кафе

25. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані

26. Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані при готелі

27. Організація роботи овочевого цеху в діючій їдальні при базі відпочинку

28. Організація роботи овочевого цеху при санаторії

29. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в діючій їдальні при промисловому підприємстві.

30. Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства

31. Організація роботи гарячого цеху в повносервісному діючому ресторані

32. Організація роботи гарячого цеху при їдальні закритого типу

33. Організація роботи гарячого цеху при санаторії

34. Організація роботи холодного цеху закладу повносервісного ресторанного господарства

35. Організація роботи холодного цеху їдальні при промисловому підприємстві

36. Організація роботи кондитерського цеху закладу ресторанного господарства

37. Організація роботи роздаткових їдальні при промисловому підприємстві

38. Організація виробництва продукції при спеціалізованих закладах ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства)

39. Організація роботи торговельного залу їдальні при промисловому підприємстві на 200 місць

40. Організація роботи торговельного залу їдальні при ресторані на 100 місць

41. Організація роботи та робочих місць основного виробництва при підготовці та виробництві страв креативної кухні в закладах ресторанного господарства:

42. Організація обслуговування іноземних туристів в закладах ресторанного господарства при готелі

43. Організація обслуговування іноземних туристів повносервісними закладами ресторанного господарства (на прикладі діючого підприємства)

44. Організація обслуговування споживачів у видовищних закладах (театрах, концертних залах)

45. Організація обслуговування споживачів закладами ресторанного господарства на транспорті (повітряний, залізничний, морський, автомобільний транспорт)

46. Організація обслуговування бенкету за столом на 20 гостей з повним обслуговуванням офіціантами

47. Організація обслуговування весільного бенкету на 100 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами

48. Організація обслуговування новорічного бенкету на 40 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами

49. Організація обслуговування ювілейного бенкету на 50 чоловік з повним обслуговуванням офіціантами

50. Організація обслуговування бенкетів фуршетів з обслуговуванням офіціантами

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Мальська М.П. Туристичний бізнес: теорія та практика: підручник для ВНЗ. К.: Центр учбової літератури, 2012. 365 с.
2. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. К.: Ліра- К, 2010. 288с.
3. Парубок Н.В. Барна справа та організація роботи сомельє :навчально-методичний посібник. Умань: М.М. Сочінський, 2019. 141 с.
4. Паска М.З. Організація ресторанного господарства: конспект лекцій для підготовки бакалаврів галузі знань 24 «Сфера фера обслуговування» спеціальності пеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Львів: ЛДУФК, 2020. 158 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник / за ред. П'ятницької Н. О. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
6. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія / за ред. І.В. Савельєва. Одеса: Одеський національний морський університет, 2019. 283 с.
7. Організація туризму на засадах сталого розвитку :інфраструктура, готельне та ресторанне господарства: монографія /за ред.А.А. Теребуха. Львів: Видавництво Тараса Сороки, 2021. 201 с.
8. Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К.: Центр учбової літератури, 2011. 395 с.
9. Організація туризму на засадах сталого розвитку :інфраструктура, готельне та ресторанне господарства: монографія /А.А. Теребух; Міністерство освіти і науки України, Національний університет «Львівська політехніка». Львів: Видавництво Тараса Сороки, 2021. 201 с.
10. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу: колективна монографія /за ред. І.В. Савельєва. Одеса: Одеський національний морський університет, 2019. 283 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: www.zakon.rada.gov.ua
2. Офіційний сайт Міністерства культури і інформаційної політики України.
URL: www.mincult.gov.ua
3. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України. URL:
www.kmu.gov.ua Харківська міська спеціалізована музично-театральна
бібліотека імені К. С. Станіславського
4. Все про туризм. Туристична бібліотека. URL:
<http://tourlib.net/animation.htm>

Додаток А

Зразок форми заяви на затвердження теми курсової роботи

Завідувачеві кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

(науковий ступінь, вчене звання)

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ завідувача (кафедри)

Здобувача (-ки) вищої освіти групи № __ курсу,

(прізвище, ім'я, по батькові)

(№ контактного телефону)

ЗАЯВА

Прошу затвердити тему курсової роботи «_____»

_____» 3

навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи».

Дата

(підпис)

(ім'я ПРИЗВИЩЕ)

**ЗАКЛАД ВИЩОЇ ОСВІТИ
ЛЬВІВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІЗНЕСУ ТА ПРАВА**

Навчально-науковий інститут міжнародних відносин, сталого розвитку та
інноваційної освіти

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

КУРСОВА РОБОТА

з навчальної дисципліни «Організація ресторанної справи»
тема: «_____»

Здобувача вищої освіти освітнього
ступеня «бакалавр»
4 курсу, групи 1
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна
справа»
Катерини ПЕТРЕНКО
Керівник:
к.е.н. Богдан-Петро КОШОВИЙ

Національна шкала

Кількість балів _____ Оцінка ECTS _____

Члени комісії: _____
підпис П.І.Б.
_____ П.І.Б.
підпис П.І.Б.
_____ П.І.Б.

Львів – 202_