

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського

Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації до виконання курсової роботи

Ступінь: бакалавр

Кривий Ріг
2021

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського

Кафедра економіки та бізнесу

А. В. Слащева

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації до виконання курсової роботи

Ступінь: бакалавр

Затверджено на засіданні
кафедри економіки та бізнесу
Протокол № 4
від «11» листопада 2021 р.

Схвалено навчально-методичною радою
ДонНУЕТ
Протокол № 4
від «25» листопада 2021 р.

Кривий Ріг
2021

УДК 641.5(075.8)
С 47

Слащева, А. В.

С 47 Організація ресторанного господарства [Текст]: метод. рек. до викон. курс. роб. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. економіки та бізнесу; А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 19 с.

Методичні рекомендації розроблені для надання допомоги здобувачам вищої освіти у виконанні курсової роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства». У методичних рекомендаціях сформульовано мету курсової роботи, надано загальні рекомендації щодо її виконання, представлено тематику курсових робіт, вимоги до структури, змісту та оформлення роботи, критерії її оцінювання та рекомендовану літературу.

© Слащева А. В., 2021
© Донецький національний
університет економіки й торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського, 2021

ЗМІСТ

Вступ	5
1. Загальні рекомендації щодо виконання курсової роботи	6
2. Тематика курсових робіт	7
3. Структура і зміст курсової роботи	8
4. Оформлення курсової роботи	9
5. Критерії оцінювання курсової роботи	9
6. Рекомендована література	11
Додатки	12

ВСТУП

Курсова робота з дисципліни «Організація ресторанного господарства» виконується студентами денної та заочної форм здобуття вищої освіти згідно до навчального плану.

Метою виконання курсової роботи є поглиблення, систематизація, розширення та закріплення теоретичних та практичних знань з дисципліни «Організація ресторанного господарства», опрацювання спеціальної літератури та довідкових видань тощо, ознайомлення студентів із практикою організації виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства, в тому числі при різних засобах розміщення.

Велике значення набуває формування у майбутніх фахівців грамотності з питань організації ресторанного господарства та обслуговування споживачів в різних типах підприємств ресторанного господарств, в тому числі при засобах розміщення та готельно-ресторанних комплексах, яка передбачена змістом дисципліни «Організація ресторанного господарства».

В курсовій роботі знайшли відображення питання щодо організації постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення в діючих закладах ресторанного господарства, особливості організації харчування різних контингентів споживачів, організації роботи цехів в діючих закладах ресторанного господарства, особливості організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, організації обслуговування банкетів тощо.

Організація виконання, перевірки на плагіат, захисту, зберігання та оприлюднення курсових робіт регламентується Положенням Донецького національного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (П ДонНУЕТ 02.02-08-2020).

1. ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Тематика курсових робіт затверджуються на засіданні кафедри відповідно до змісту дисципліни «Організація ресторанного господарства» та закріплюються за студентами відповідним розпорядженням із вказівкою прізвища викладача-керівника.

На початку семестру студент знайомиться в Moodle із затвердженою тематикою курсових робіт. Студенти самостійно вибирають тему курсової роботи або можуть запропонувати свою тему курсової роботи, враховуючи наукове спрямування своїх досліджень або за умов відповідного обґрунтування доцільності її розробки.

Після обрання теми курсової роботи студент разом з керівником погоджує питання, які слід розглянути в роботі, користуючись приведеними зразковими планами курсових робіт (Додаток 1).

Терміни виконання курсових робіт визначаються навчальними планами, графіками організації навчального процесу Університету та розпорядженнями директорів навчального-наукових інститутів.

Курсова робота має включати як текстовий, так й ілюстративний матеріал (таблиці, рисунки), цим забезпечується доказовість аргументації висновків та результатів курсової роботи. Неприпустимим є як використання лише текстового матеріалу без підтвердження його фактографічною інформацією (таблицями, рисунками), так і використання лише ілюстративного матеріалу без його опису, аналізу та оцінки. У цілому курсова робота має розкривати тему дослідження, містити результати самостійно проведених здобувачами вищої освіти систематизації, узагальнення, аналізу та оцінки теоретичної та фактографічної інформації, характеризуватися логічною та чіткою побудовою, реальність та точність даних та інформації, що наводяться.

Оформлена у відповідності до вимог курсова робота перевіряється на плагіат за процедурою, визначеною розділом 5 Положення ДонНУЕТ «Про запобігання та виявлення академічного плагіату» (П ДонНУЕТ 02.02-10-2020).

2. ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

№ варіанту	Тема роботи
1	Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого ресторану / кафе
2	Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючої їдальні при промисловому підприємстві
3	Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану / кафе
4	Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва їдальні при промисловому підприємстві
5	Організація роботи овочевого цеху в діючому ресторані
6	Організація роботи овочевого цеху в діючій їдальні при базі відпочинку
7	Організація роботи м'ясо-рибного цеху в закладах ресторанного господарства
8	Організація роботи м'ясо-рибного цеху в діючій їдальні при промисловому підприємстві
9	Організація роботи гарячого цеху в повносервісному діючому ресторані
10	Організація роботи гарячого цеху при санаторії
11	Організація роботи холодного цеху їдальні при промисловому підприємстві
12	Організація роботи холодного цеху закладу РГ
13	Організація роботи доготовочного цеху закладу РГ
14	Організація роботи кулінарного цеху закладу РГ
15	Організація роботи борошняного цеху спеціалізованої закусоочної
16	Організація роботи кондитерського цеху закладу ресторанного господарства
17	Організація роботи торгівельного залу ресторану / кафе /їдальні
18	Організація роботи бару
19	Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства при готелі
20	Організація обслуговування весільного (новорічного, ювілейного) банкету з повним обслуговуванням офіціантами
21	Організація обслуговування банкетів-фуршетів з обслуговуванням офіціантами
22	Удосконалення організації роботи заготівельних цехів
23	Удосконалення роботи доготівельних цехів
24	Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства
25	Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання

3. СТРУКТУРА І ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Структура курсової роботи формується наступними елементами:

1. Титульний аркуш (додаток 2)
2. Зміст
3. Вступ
4. Основна частина
5. Висновки
6. Список використаних джерел
7. Додатки

Орієнтований обсяг курсової роботи – до 30-40 сторінок.

Оформлення курсової роботи здійснюється відповідно до СТУ ДонНУЕТ 02.02-30-2020 «Вимоги до оформлення письмових робіт здобувачів вищої освіти».

У вступі до курсової роботи обґрунтовується актуальність теми курсової роботи, визначаються її мета, завдання, об'єкт, предмет, методи, що використовувалися під час дослідження. Обсяг – 1 сторінка.

Основна частина курсової роботи повинна складатися з розділів, які базуються на фактичних матеріалах конкретного закладу ресторанного господарства (загальнодоступного, або при готельно-ресторанному комплексі, або при інших засобах розміщення). Розкриваючи теоретичні аспекти обраної теми, необхідно проаналізувати точки зору різних авторів, фахівців, висловити власну позицію та зробити теоретичні узагальнення. Доцільно дослідити передовий досвід України та інших країн, обґрунтувати важливість питань, що розглядаються для удосконалення практичної організаційної діяльності в ресторанному господарстві. Необхідно надати організаційну характеристику підприємства, що досліджується – тип і назву, форму власності, місце розташування, описати особливості складського господарства та виробничої діяльності, процесу обслуговування на даному підприємстві.

Звертаємо увагу, що інформація, представлена у курсовій роботі у вигляді таблиць та графіків, має займати не більше 1/2 загального обсягу основної частини, використовуватися для підтвердження інформації, яка наводиться у текстовому вигляді. Таблиці та рисунки, розмір яких перевищує 1 сторінку, мають розміщуватися у додатках.

У висновках до курсової роботи наводяться результати проведеного дослідження (основні висновки), обґрунтовані пропозиції щодо вирішення проблем та удосконаленню організації виробництва та обслуговування на підприємстві ресторанного господарства, що досліджується. Обсяг – 3-5 сторінок.

Після висновків наводиться список використаних джерел, який має містити всі літературні та інтернет-джерела, правові і нормативні документи, використані автором при написанні роботи.

4. ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота виконується українською мовою.

Курсова робота повинна бути оформлена згідно зі стандартом Університету «Вимоги до оформлення письмових робіт здобувачів вищої освіти» СТУ ДонНУЕТ 02.02–30–2020.

Бібліографічний опис повинен бути оформлений згідно з ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

Оформлену відповідно до вимог курсову роботу здобувач ВО відправляє на перевірку засобами платформи Moodle, після чого робота перевіряється на плагіат (П ДонНУЕТ 02.02-10-2020) і, у випадку оригінальності тексту на рівні понад 75 %, передається на перевірку керівнику курсової роботи. Після перевірки керівник приймає рішення про допуск її до захисту.

Оформлення, передача на перевірку на плагіат курсової роботи здійснюється у строки, які встановлено розпорядженням.

Перевірка курсової роботи завершується її захистом та виставленням оцінки керівником курсової роботи у відомість та індивідуальний план студента.

Студент, який не подав до захисту курсову роботу або отримав при захисті «незадовільно», повинен у встановлений термін, з урахуванням зауважень, повторно захищати роботу.

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень виконання студентом курсової роботи оцінюється за 100-бальною шкалою (табл.1).

Таблиця 1 – Шкала оцінювання курсової роботи

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

Оцінювання здійснюється за такою схемою, яка наведена у табл. 2.

Таблиця 2 – Шкала оцінювання курсової роботи

Оцінка			
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала	
90-100	A	5, «відмінно»	В роботі повно та послідовно розкрито зміст теми, творчо, самостійно досліджено проблеми, проаналізовано широке коло фактичних даних та матеріалів за останні роки. Висновки повні та обґрунтовані. Повністю дотримано вимоги до оформлення. Курсова робота виконувалася згідно графіку.
80-89	B	4, «добре»	В роботі зміст розкрито на достатньо високому творчому рівні, змістовно розглянуто окремі питання плану, зібрано та проаналізовано фактичний матеріал за останні роки. Висновки повні та обґрунтовані. Однак в роботі мають місце окремі неточності, незначні помилки, недоліки в оформленні. Курсова робота виконувалася згідно графіку.
75-79	C		В роботі зміст розкрито на достатньо високому творчому рівні, досить змістовно розглянуто окремі питання плану, зібрано та проаналізовано фактичний матеріал за останні роки. Висновки досить повні та обґрунтовані. В роботі мають місце окремі неточності, незначні помилки, недоліки в оформленні.
70-74	D	3, «задовільно»	В роботі в основному правильно, але недостатньо повно розкрито зміст основних питань, відсутня належна глибина аналізу теоретичного та фактичного матеріалу, роботі притаманні окремі стилістичні та граматичні помилки, є деякі порушення щодо оформлення курсової роботи.
60-69	E		В роботі зміст розкрито не досить повно, не досить обґрунтовані власні висновки, не було використано джерела інформації за останні роки. Висновки не досить повні, відсутні рекомендації. Є значні зауваження до оформлення.
35-59	FX	2, «незадовільно»	В роботі допущено суттєві помилки у викладенні матеріалу, використано доволі вузьке коло літературних джерел, практично не наводяться фактичні та статистичні данні, немає їх аналізу. Оформлення не відповідає вимогам. Курсова робота виконана із запізненням.
0-34	F		Курсова робота виконана із значним запізненням та не відповідає висунутим вимогам.

6. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Назаренко І. А. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 185 с.
2. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. С. 128.
3. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах: навч. посіб. Полтава: ПУСКУ, 2019. 254 с.
4. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: підр. Київ: Інкос, 2017. 280 с.

Допоміжна

5. П'ятницька Н. А. Організація виробництва у підприємствах ресторанного господарства. Практикум: навч. посіб. Київ: Вища школа, 2015. 246 с.
6. Кравець С. Г. Ключові компетентності у професійному становленні фахівців ресторанного сервісу: навч.-метод. комплекс. Київ: ЗАТ «НІЧЛАВА», 2013. 112 с.
7. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб., 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ: Кондор, 2012. 346 с.
8. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підр., 2-ге вид. перероб. і допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
9. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2019. 340 с.
10. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства: підр. Київ: Вища школа, 2018. 346 с.

Інформаційні ресурси

11. Prohotelia. Туризм, гостиничний и ресторанный бізнес. URL: prohotelia.com.ua .
12. deRestoran. Кафе та ресторани України. URL: <http://derestoran.com>.
13. Крупнейший каталог гостиниц и ресторанов Украины. URL: <http://uahotels.com.ua/restaurants.html>.
14. Питання ресторанного бізнесу. URL: <http://www.ukrbiz.net>.
15. Ресторатор України. URL: <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>.

ЗРАЗКОВІ ПЛАНИ КУРСОВИХ РОБІТ

Тема 1. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючого ресторану / кафе

Тема 2. Організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення діючої їдальні при промисловому підприємстві

Вступ (значення продовольчого і матеріально-технічного постачання у діяльності закладів ресторанного господарства; актуальність теми, мета і завдання дослідження).

1. Теоретичні основи організації постачання у ресторанному господарстві (завдання організації постачання, джерела постачання, договірні зв'язки з постачальниками; форми і способи постачання сировини і товарів; організація продовольчого постачання; матеріально-технічне забезпечення закладів ресторанного господарства; класифікація складських приміщень, вимоги до них; організація складського господарства).

2. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства, що досліджується (тип, клас, підпорядкованість, місце розташування, кількість місць, режим роботи та ін.).

3. Аналіз організації постачання та стану складського господарства закладу, що досліджується (форми товаропостачання, джерела основних видів сировини, предметів матеріально-технічного оснащення; порядок складання договорів постачання, схеми завою сировини, порядок складання замовлень, транспорт, який використовується; порядок транспортних розрахунків; відповідальні за організацію постачання; види складських приміщень; їх зв'язок з виробничими цехами; дотримання режимів зберігання сировини і продуктів; наявність складського обладнання, засобів малої механізації; контроль якості, організація відпуску продукції на виробництво; графіки роботи комірника, вантажника, експедитора).

Висновки

Список використаних джерел

Тема 3. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану / кафе

Тема 4. Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва їдальні при промисловому підприємстві

Вступ (значення постачання товарів та їх зберігання у діяльності закладів ресторанного господарства; актуальність теми, мета і завдання дослідження).

1. Теоретичні основи організація зберігання товарів у ресторанному господарстві (вимоги та режими зберігання товарів, способи зберігання і розміщення товарів, вимоги до зберігання окремих видів товарів, класифікація складських приміщень, вимоги до них, обладнання, що використовують для зберігання товарів, організація відпуску товарів зі складських приміщень і т.д.).

2. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства, що досліджується (тип, клас, підпорядкованість, місце розташування, кількість місць, режим роботи та ін.).

3. Аналіз організації зберігання товарів у закладі, що досліджується (види складських приміщень, їх зв'язок з виробничими цехами; дотримання режимів зберігання сировини і продуктів; наявність складського обладнання, засобів малої механізації; характеристика вагового господарства; система приймання товарів і тари, контроль якості, порядок оформлення нестач, відхилень від якісних вимог; організація відпуску продукції на виробництво; графіки роботи комірника, вантажника, експедитора).

Висновки

Список використаних джерел

Додатки (планувальні рішення закладу, що досліджується, план складських приміщень, меню закладу, тощо)

Тема 5 -16. Організація роботи овочевого, м'ясо-рибного, гарячого, холодного, доготовочного, кулінарного, борошняного, кондитерського цеху закладу ресторанного господарства

Вступ (сучасний стан галузі ресторанного господарства, перспективи його розвитку, основні напрямки удосконалення виробництва, актуальність теми, завдання дослідження).

1. 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).

2. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства, що досліджується (тип, клас, підпорядкованість, місце розташування, кількість місць, режим роботи та ін.).

3. Аналіз існуючої організації виробництва у закладі, що досліджується (характер виробництва (сировина, напівфабрикати); контингент; характеристика структури виробництва (склад цехів, їх взаємозв'язок, забезпечення поточності технологічних процесів, відповідність приміщень технологічним і санітарно-гігієнічним вимогам) виробнича програма цеху, що досліджується, технологічні лінії у цеху, що досліджується, оснащення обладнанням, інвентарем, засобами малої механізації, склад робітників цеху, що досліджується, їх кваліфікація, графіки виходу на роботу).

Висновки

Список використаних джерел

Додатки (план цеху, що досліджується; схеми руху потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, тощо)

Тема 17. Організація роботи торгівельного залу ресторану / кафе / їдальні

Вступ (особливості торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства, удосконалення структури мережі, актуальність теми, завдання курсової роботи).

1. Характеристика торгівельних приміщень закладів ресторанного господарства (структура торгівельних приміщень закладів ресторанного господарства, призначення, їх взаємозв'язок з іншими групами приміщень, оснащення обладнанням; меблі, інтер'єр).

2. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства, що досліджується (тип, клас, підпорядкованість, місце розташування, кількість місць, режим роботи та ін.).

3. Особливості роботи торгівельного залу та обслуговування споживачів у закладі, що досліджується (інтер'єр торгівельної зали, організація роботи адміністратора залу; організація роботи офіціантів та бармена (техніка роботи, методи і форми обслуговування, професійна етика, інвентар, столовий посуд і прибори, що використовують для обслуговування); види додаткових послуг, які пропонуються; графіки роботи та посадові обов'язки офіціанта, адміністратора, бармена та ін.)

Висновки

Список використаних джерел

Додатки (планувальні рішення торгівельних приміщень, меню закладу, тощо)

Тема 18. Організація роботи бару

Вступ (особливості виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства, актуальність теми, завдання курсової роботи).

1. Класифікація барів, особливості їх роботи (класифікація барів за асортиментом і за призначенням; асортимент продукції барів; структура виробничого процесу у барі; склад приміщень, види барних стійок, їх оснащення обладнанням; меблі, інтер'єр; вид столового посуду, приборів, інвентарю; порядок обслуговування відвідувачів; організація роботи бармена, умови праці на робочому місці; професійна етика; види додаткових послуг; реклама).

2. Загальна характеристика бару, що досліджується (місце розташування, кількість місць, режим роботи, меню бару).

3. Організація роботи бару, що досліджується (екстер'єр закладу; інтер'єр зали і барної стійки; характеристика меню бару; інвентар, столовий посуд і прибори, що використовують; види технологічного обладнання; техніка роботи бармена; професійна етика; рекламні заходи, графік роботи та посадова інструкція бармена).

Висновки

Список використаних джерел

Додатки (план зали з розташуванням барної стійки і обладнання, тощо)

Тема 19. Організація обслуговування іноземних туристів у закладах ресторанного господарства при готелі

Вступ (розвиток туризму в Україні, актуальність теми, мета і завдання роботи).

1. Особливості обслуговування іноземних туристів (види туризму; класифікація послуг туризму за класами; заклади ресторанного господарства для

обслуговування іноземних туристів; вимоги до меню, режим харчування; методи обслуговування; послідовність обслуговування; додаткові послуги).

2. Загальна характеристика готелю та закладу ресторанного господарства, що досліджуються (тип, клас, підпорядкованість, місце розташування, кількість місць, режим роботи та ін.).

3. Організація харчування туристів у закладі, що досліджується (особливості кухні даної країни; аналіз меню закладу; особливості організації харчування іноземних туристів; особливості сервірування столів, порядок обслуговування та розрахунку за харчування туристів, додаткові послуги для туристів та ін.).

Висновки

Список використаних джерел

Додатки (план зали з розташуванням обладнання, меню закладу, тощо)

Тема 20. Організація обслуговування весільного (новорічного, ювілейного) банкету з повним обслуговуванням офіціантами

Тема 21. Організація обслуговування банкетів фуршетів з обслуговуванням офіціантами

Вступ (мета і завдання торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства, види послуг, актуальність теми; мета і завдання роботи).

1. Види банкетів, їх характеристика (класифікація банкетів; банкет-прийом з повним або частковим обслуговуванням офіціантами, фуршетів, банкет-коктейль, банкет-чай, дипломатичний прийом, банкети з приводу свят).

2. Особливості обслуговування банкетів (порядок прийому замовлення; вимоги до меню; підготовка до банкету, форми банкетних столів, їх сервірування; послідовність обслуговування банкетів; розрахунок кількості офіціантів, графіки роботи).

3. Організація обслуговування банкету (скласти меню банкету, визначити вид і кількість столового посуду і приборів, скласти замовлення на столовий посуд; розрахувати кількість офіціантів; розробити порядок зустрічі гостей і сценарій обслуговування, оформлення зали).

Висновки

Список використаних джерел

Додатки (план банкетної зали з розташуванням обладнання, банкетне меню, тощо)

Тема 22. Удосконалення організації роботи заготівельних цехів

Тема 23. Удосконалення роботи доготівельних цехів

Вступ (стан і перспективи розвитку питання, що досліджується, передовий вітчизняний і зарубіжний досвід, актуальність теми, завдання дослідження).

1. 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).

2. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства, що досліджуються (тип, клас, підпорядкованість, місце розташування, кількість місць, режим роботи та ін.).

3. Аналіз організації виробництва у заготівельних (доготівельних) цехах закладу, що досліджується (виробнича програма заготівельних (доготівельних) цехів, технологічні лінії; характеристика технологічного обладнання, його відповідність сучасним вимогам; оснащення робочих місць; чисельний і кваліфікаційний складробітників, організація їх праці, графіки виходу на роботу; фотографія робочого дня і баланс робочого часу, їх аналіз; санітарно-гігієнічні умови, дотримання охорони праці).

4. Пропозиції щодо удосконалення організації роботи заготівельних (доготівельних) цехів закладу, що досліджується (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

Список використаних джерел

Додатки (плани цехів до і після впровадження заходів; технологічні лінії, тощо)

Тема 24. Удосконалення організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

Вступ (мета і завдання торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства; напрямки покращення торгівельної діяльності і якості обслуговування споживачів; перспективи розвитку галузі; актуальність теми, завдання дослідження).

1. **Теоретичні основи організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства** (послуги ресторанного господарства і вимоги до них, основні завдання торгівельної діяльності, класифікація і характеристика форм і методів обслуговування споживачів у закладах різних типів, структура і характеристика торгівельних приміщень, види роздач, їх характеристика, додаткові послуги, організація рекламної діяльності).

2. **Загальна характеристика закладу ресторанного господарства, що досліджуються** (тип, клас, підпорядкованість, місце розташування, кількість місць, режим роботи та ін.).

3. **Аналіз існуючої організації обслуговування у закладі, що досліджується** (характеристика торгівельних приміщень, їх взаємозв'язок між собою і з виробничими цехами та допоміжними приміщеннями, відповідність торгівельних приміщень технічним і санітарно-гігієнічним нормам; форми і методи обслуговування, характеристика меню; вид роздачі, її характеристика, організація роботи роздавальників; оснащення столовим посудом, приборами, білизною, відповідність до норм; графік завантаження залів; стан реклами, інтер'єр торгівельних приміщень).

Висновки

Список використаних джерел

Додатки (план торгівельної групи приміщень до і після удосконалення; види рекламних засобів, що пропонуються; класифікація додаткових послуг, тощо)

Тема 25. Удосконалення організації харчування за місцем роботи або навчання

Вступ (значення організації харчування за місцем роботи або навчання; передовий вітчизняний і зарубіжний досвід організації харчування у навчальних закладах (на промислових підприємствах); основні напрямки удосконалення організації обслуговування за місцем роботи або навчання, актуальність теми, мета і завдання дослідження).

1. Теоретичні основи організації харчування за місцем роботи (навчання) (фізіологічні особливості даної категорії споживачів, основні принципи раціонального харчування; форми і методи обслуговування споживачів, види роздач; їх характеристика; порядок обслуговування; методика визначення попиту).

2. Характеристика закладу, що досліджується (чисельність працівників на підприємстві (учнів, студентів); режим праці і відпочинку; кількість змін; групи інтенсивності праці; наявність професійних шкідливостей).

3. Аналіз організації харчування та обслуговування в закладі, що досліджується (види послуг, що надаються; кількість місць у залах, відповідність їх до нормативів, об'ємно-планувальне рішення підприємства, склад цехів, їх взаємозв'язок, відповідність санітарно-гігієнічним вимогам, оснащення торгівельно-технологічним обладнанням, графік завантаження зали; план-меню на тиждень, його відповідність вимогам раціонального харчування; форми і методи обслуговування і вид роздачі, аналіз її роботи; швидкість обслуговування споживачів; якість послуг, що надаються).

Висновки

Список використаних джерел

Додатки (план підприємства або торгівельної групи, графіки завантаження залів, тощо).

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Навчально-науковий інститут бізнесу та гостинності

Кафедра економіки та бізнесу

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Організації ресторанного господарства»
на тему: «_____»

Виконав (-ла):

Здобувач ВО __ курсу групи _____
спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»

Керівник:

(посада, вчене звання, науковий ступінь, прізвище та ініціали)

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка ECTS _____

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Засвідчую, що у курсовій роботі немає
запозичень з праць інших авторів без
відповідних посилань

Здобувач ВО _____

(підпис)

Маріуполь

202_

Навчальне видання

Слащева Аліна Вячеславівна

Кафедра економіки та бізнесу

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні рекомендації до виконання курсової роботи

Ступінь: бакалавр

Формат 60×84/8. Ум. др. арк. 1,19.

Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського 50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13. Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4929
від 07.07.2015 р.