

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

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

Никифоров Р.П., Сімакова О.О., Назаренко І.А.

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Методичні рекомендації
до виконання курсової роботи**

для студентів напрямку підготовки
6.051701 "Харчові технології та інженерія"
денної і заочної форми навчання

Кривий Ріг 2015

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Вибір теми та затвердження завдання.....	5
2. Зміст курсової роботи.....	5
3.Вимоги до оформлення курсової роботи.....	6
4. Захист курсової роботи.....	8
Література.....	9
Додатки.....	11

ВСТУП

Курсова робота з дисципліни «Організація ресторанного господарства» виконується студентами денної та заочної форм навчання галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» напрямку підготовки «Харчові технології та інженерія» згідно до навчального плану.

Метою виконання курсової роботи є поглиблення, систематизація, розширення та закріплення теоретичних та практичних знань з дисципліни, опрацювання спеціальної літератури та довідкових видань тощо, ознайомлення студентів із практикою організації виробничо-торгівельної діяльності закладів ресторанного господарства.

В курсовій роботі повинні знайти відображення організація постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення в діючих закладах ресторанного господарства, особливості організації харчування різних контингентів споживачів, організація роботи цехів в діючих закладах ресторанного господарства, особливості організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства, організація обслуговування банкетів та ін.

Теми курсових робіт затверджуються на кафедрі та закріплюються за студентами розпорядженням з вказівкою прізвища викладача-керівника.

Керівник курсової роботи заповнює бланк завдання за темою, дає перелік питань для розроблення, термін виконання розділів роботи, строки захисту.

Процес виконання і підготовки до захисту курсової роботи можна розбити по етапах:

- вибір теми та затвердження завдання;
- огляд та аналіз літературних джерел по темі;
- написання роботи;
- оформлення курсової роботи;
- подання курсової роботи на рецензію та її презентація.

На період виконання курсових робіт на кафедрі складається графік консультацій їх керівниками, що забезпечує систематичну працю, можливість надати сучасну консультацію студентові.

Курсова робота повинна виконуватися на фактичному вивченні роботи конкретного закладу ресторанного господарства. Виконання двох однакових тем курсової роботи в одному поточному році не дозволяється.

Курсова робота має своєчасно надатися на кафедру для перевірки і отримання допуску до захисту у комісії. Студенти, які не захистили курсову роботу в установленні строки, до екзаменаційної сесії не допускаються.

1. ВИБІР ТЕМИ ТА ЗАТВЕРДЖЕННЯ ЗАВДАННЯ

На початку семестру студент знайомиться з тематикою курсового проекту, яка попередньо затверджується на засіданні кафедри (Додаток А) відповідно до змісту дисципліни «Організація ресторанного господарства». Студенти самостійно вибирають тему курсового проекту або можуть пропонувати свою тему курсового проекту, враховуючи наукове спрямування майбутнього дипломного проекту.

Після обрання теми курсового проекту студент разом з керівником погоджує питання, які слід розглянути в роботі, користуючись при цьому приведеними зразковими планами курсових робіт (Додаток Б). Потім студент отримує від керівника завдання на виконання курсового проекту, підписане керівником і студентом (Додаток В). Написання курсової роботи студент починає з оформлення титульного листа (Додаток Г).

2. ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота з дисципліни „Організація ресторанного господарства” повинна відповідати наведеному змісту:

- вступ;
- розділи основної частини роботи згідно плану;
- висновки та рекомендації;
- список використаних джерел;
- додатки.

У «Вступі» доцільно провести аналіз основних проблем по даній темі, обґрунтувати актуальність теми, сформулювати мету та задачі, що будуть вирішуватися під час виконання курсової роботи.

На початку роботи необхідно надати характеристику сучасного стану теорії питань, що розглядаються, та проблем організації виробництва і обслуговування окремими типами підприємств галузі. 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.

Курсова робота повинна складатися з розділів, які базуються на фактичних матеріалах конкретного закладу ресторанного господарства. Тому, необхідно надати організаційну характеристику підприємства, що досліджується – тип і назву, форму власності, місце розташування, описати особливості виробничої діяльності, складського господарства, процесу обслуговування на даному підприємстві та розкривати питання основної частини роботи згідно плану.

Висновки та рекомендації повинні надаватися наприкінці роботи і містити стислий огляд найважливіших етапів роботи та рекомендації по

удосконаленню організації виробництва та обслуговування на підприємстві, що досліджується.

Після висновків наводиться перелік використаної літератури і internet-ресурсів.

3. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота з дисципліни „Організація ресторанного господарства” повинна відповідати вимогам стандартів і складатися з таких елементів:

- титульний лист;
- завдання;
- зміст роботи;
- вступ;
- розділи основної частини роботи згідно плану;
- висновки та рекомендації;
- список використаних джерел;
- додатки.

Курсову роботу необхідно виконувати за допомогою комп’ютерної техніки у редакторі Microsoft Word, розмір листа А4 (210x297 мм). Текстовий документ оформлюється наступним чином: верхнє й нижнє – 20 мм, ліве - 25 мм, праве – 15 мм. Шрифт Times New Roman, розмір 14, полуторний інтервал, відступ абзацу – 1,25 см, вирівнювання тексту – за шириною листа. Роздруковувати на одному боці стандартного листа білого паперу.

Кожний розділ починається з нової сторінки. По тексту допускаються тільки загальноприйняті скорочення слів – м, г, кг, тощо.

Заголовки розділів пишуться з прописної літери і розміщуються симетрично тексту. Крапку наприкінці заголовку не ставлять. Коли заголовок має два речення, їх поділяють крапкою.

Нумерація сторінок курсової роботи записується арабськими цифрами, скрізь по усій роботі, у правому верхньому кутку без крапки.

Таблиці необхідно нумерувати по тексту роботи або на новій сторінці з посиланням на неї. Слово «таблиця» пишуть симетрично тексту над самою таблицею, вказують номер, а далі – заголовок з прописної літери. Наприклад:

Таблиця 1.4 – Характеристика та призначення металевого посуду

Найменування посуду	Розміри, мм	Місткість см ³ ; порції	Призначення

В таблицях обов’язково вказуються одиниці виміру, нумерують таблиці в межах розділу: 1.1, 2.1, 3.1 і так далі.

Графіки, рисунки розташовують безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше. Всі ілюстровані матеріали нумеруються в порядку їх розташування, надписи роблять під ілюстрацією. Ілюстрація позначається словом „Рис. ____“, що разом з номером і назвою ілюстрації розміщують після пояснювальних даних, наприклад, „Рис. 1.1 – Асортимент металевого посуду”.

Список літератури оформляється в такій послідовності:

- державні (оригінальні) документи;
- галузеві (оригінальні) документи – накази, інструкції, розпорядження, листи та інші;
- нормативна документація: міждержавна, республіканська, галузева;
- усі інші літературні джерела оформляються в алфавітному порядку або по мірі з'явлення посилань у тексті.

Бібліографічний запис складається з прізвища та ініціалів автора, назви статті або книги, міста видання, видавництва кількості сторінок.

Наприклад: Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.

Посилання у тексті роботи на джерело слід зазначати його порядковим номером у переліку джерел, виділені двома квадратними дужками, наприклад [5].

Робота повинна бути зброшурована в папку. Оформлену роботу студент здає на перевірку керівнику, який пише рецензію та приймає рішення про допуск її до захисту.

4. ЗАХИСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Захист курсової роботи відбувається після розпорядження по факультету про склад комісії по захисту, строків та місця захисту. У склад комісії входять керівник курсової роботи та викладачі кафедри.

Студент повинен підготувати доповідь по основному змісту роботи (на 7-10 хвилин), а також наглядний матеріал для ілюстрації доповіді. У доповіді мають бути відображені результати роботи, висновки і рекомендації.

Після доповіді студент відповідає на питання членів комісії.

Оцінка за курсову роботу виставляється у відомість, залікову книжку та індивідуальний графік студента.

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

ЛІТЕРАТУРА

1. Антонова В.А. Организация обслуживания на предприятиях питания. Учебное пособие для студентов всех форм обучения специальности «Технология питания» / В.А. Антонова. – Донецк: ДонГУЭТ, 2005. – 158с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов, – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 280 с.
3. Архіпов В.В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
4. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2002. – 340 с.
5. Гольман Н.Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация / Н.Л. Гольман. – М.: Гелиопринт, 2002. – 400 с.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
7. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. Посібник / О.Ю. Завадинська, Т.Е. Литвиненко. - К: КНТЕУ, 2003. - 89 с
8. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування / В.Д. Карпенко, А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова – К.: НМЦ Укоопосвіта, 2003. –248 с.
9. Литвиненко Т.Є. Особливості організації дипломатичних прийомів / Т. Є. Литвиненко. – К: КНТЕУ, 2005. – 96 с.
10. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Лира-К, 2010. – 338 с.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011.– 584 с.
12. Организация производства на предприятиях общественного питания / Радченко Л. – Ростов-на_дону: Феникс, 2001. – 352 с.
13. Сало Я.М. Організація обслуговування населення у закладах харчування: Довідник офіціанта / Я.М. Сало. – Львів: Афіша. 2004. – 336 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

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 повносервісного ресторанного господарства
13	Організація роботи доготовочного цеху закладу ресторанного господарства
14	Організація роботи кулінарного цеху закладу ресторанного господарства
15	Організація роботи борошняного цеху спеціалізованої закускової їдальні
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

**Номер
варіанту**

Тема роботи

- | | |
|----|--|
| 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 |

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 завозу 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).

4. Пропозиції щодо удосконалення організації постачання продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення закладу, що досліджується

Висновки та рекомендації

Література

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

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).

4. Пропозиції щодо удосконалення організації зберігання товарів в закладі, що досліджується

Висновки та рекомендації

Література

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).

4. Пропозиції щодо удосконалення роботи цеху, що досліджується (удосконалення виробничої програми цеху, що досліджується; перепланування цеху, що досліджується згідно з раціональними схемами технологічних процесів; удосконалення організації робочих місць у цеху, що досліджується; дооснащення або заміна фізично і

морально застарілого обладнання, впровадження прогресивних технологій, сучасних форм організації праці).

Висновки та рекомендації

Література

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.)

4. Пропозиції щодо удосконалення роботи торгівельного залу закладу, що досліджується

Висновки та рекомендації

Література

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).

4. Пропозиції щодо удосконалення роботи бару, що досліджується

Висновки та рекомендації

Література

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.).

4. Пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування іноземних туристів у закладі, що досліджується

Висновки та рекомендації

Література

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 та рекомендації

Література

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 склад робітників, 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 та рекомендації

Література

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 торговельних приміщень).

4. Пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування в закладі, що досліджується (удосконалення меню; впровадження, розширення додаткових послуг; раціоналізація зв'язків торговельних і виробничих приміщень, підвищення культури обслуговування; впровадження сучасних форм і методів обслуговування; напрямки рекламної діяльності).

Висновки та рекомендації

Література

Додатки (план торговельної 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 роздачі; 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 професіональних 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 торговельно-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).

4. Пропозиції щодо удосконалення організації обслуговування в закладі, що досліджується (запропонувати план-меню на тиждень; перелік додаткових послуг; напрямки рекламної діяльності; доведення кількості місць до нормативу; шляхи покращення економічних показників роботи підприємства; основні напрямки зниження собівартості продукції, підвищення її якості; удосконалення організації роботи роздачі, мийної столового посуду).

Висновки та рекомендації

Література

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

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ СТУДЕНТА

ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

Дисципліна: Організація ресторанного господарства
Напрямок підготовки 6.051701 "Харчові технології та інженерія"

Курс _____ Група _____

З А В Д А Н Н Я
на курсову роботу студента

_____ (Прізвище, ім'я та по батькові)

1. Тема роботи) _____

2. Термін здачі студентом виконаної роботи _____

3. Вихідні данні до роботи

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які треба розробити) _____

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкового креслення) _____

6. Дата видачі завдання _____

ТИТУЛЬНИЙ ЛИСТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДОНЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

КУРСОВА РОБОТА

з ”Організації ресторанного господарства”
на тему: „ _____ ”

Студента групи _____
напряму підготовки _____

Керівник: _____

Національна шкала _____
Кількість балів: _____
Оцінка ECTS: _____

Члени комісії _____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)

Кривий Ріг – 201_ рік