

**Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

РЕСТОРАННА СПРАВА

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки здобувачів
освіти ступеня

бакалавр

фаховий молодший бакалавр/бакалавр

галузі знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа

код і найменування спеціальності

освітньо-професійна
програма

Готельно-ресторанна справа

назва освітньо-професійної програми

Харків, 2026 рік

Розробник:

Мірошниченко Тетяна Миколаївна,
викладачка циклової комісії харчових
технологій, готельно-ресторанної справи та
туризму спеціалістка другої категорії

Гарант освітньо-професійної
програми:

Бережна Юлія Геннадіївна, викладачка
циклової комісії економіки, управління та
адміністрування, спеціалістка вищої категорії,
кандидатка економічних наук, доцентка

ЗМІСТ

Вступ	4
1. Основні етапи виконання курсової роботи	7
1.1. Вибір теми курсової роботи	7
1.2. Вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації	8
1.3. Загальні вимоги до структури та змісту курсової роботи	9
1.4. Аналіз одержаних матеріалів	13
1.5. Обґрунтування висновків та пропозицій	14
1.6. Оформлення курсової роботи	15
2. Порядок подання курсової роботи науковому керівнику, на рецензування і захист	20
3. Оцінювання якості виконання курсової роботи.....	21
4. Тематика та вихідні дані курсових робіт	22
5. Список інформаційних джерел	23
Додатки.....	24

ВСТУП

Головною метою сучасної освіти є підготовка компетентних, конкурентоспроможних фахівців, здатних самостійно розв'язувати професійні завдання, критично мислити, приймати обґрунтовані рішення, застосовувати набуті знання у практичній діяльності та адаптуватися до сучасних змін у сфері гостинності. Важливою складовою професійної підготовки здобувачів освіти за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» є виконання курсової роботи з освітнього компонента «Ресторанна справа».

Курсова робота є одним із видів самостійної навчально-дослідницької роботи здобувача освіти та виконується під керівництвом викладача. Її виконання спрямоване на систематизацію, закріплення, поглиблення та практичне застосування знань, отриманих під час лекційних, практичних і лабораторних занять, а також на формування здатності самостійно вирішувати організаційні та виробничі завдання у сфері ресторанного господарства.

Виконання курсової роботи є завершальним етапом вивчення освітнього компонента «Ресторанна справа» та передбачає комплексне застосування здобутих знань і практичних умінь. У процесі її підготовки здобувачі освіти опановують навички пошуку, відбору, систематизації та критичного аналізу інформації, роботи з нормативними документами, науковою, навчальною і професійною літературою, статистичними та інформаційними джерелами.

Особлива увага під час виконання курсової роботи приділяється формуванню вміння аналізувати сучасний стан ресторанного господарства, визначати тенденції його розвитку, обґрунтовувати концепцію закладу, організовувати виробничі та сервісні процеси, здійснювати необхідні технологічні й організаційні розрахунки, добирати сучасне обладнання та визначати раціональні форми організації праці персоналу.

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним впровадженням цифрових технологій, автоматизацією управлінських і виробничих процесів, поширенням онлайн-замовлень та доставки, розвитком кейтерингу, форматів takeaway, grab-and-go, fast casual, food hall, open kitchen, використанням локальної сировини, персоналізацією обслуговування, а також посиленням уваги до ресурсозбереження, скорочення харчових відходів і принципів сталого розвитку. Тому курсова робота має передбачати не лише застосування традиційних принципів організації ресторанного господарства, а й пошук сучасних рішень, які можуть підвищити ефективність діяльності закладу та якість обслуговування споживачів.

Метою курсової роботи є закріплення, систематизація та поглиблення теоретичних знань і практичних умінь здобувачів освіти з організації діяльності закладів ресторанного господарства, формування здатності самостійно аналізувати виробничі й сервісні процеси, виконувати організаційно-технологічні розрахунки, обґрунтовувати прийняті рішення та розробляти

пропозиції щодо підвищення ефективності функціонування закладу ресторанного господарства.

Виконання курсової роботи сприяє формуванню професійного мислення, самостійності, відповідальності за прийняті рішення, уміння працювати з інформацією, аргументувати власну позицію, узагальнювати результати дослідження та формулювати обґрунтовані висновки. Курсова робота повинна демонструвати не механічне відтворення теоретичного матеріалу, а здатність здобувача освіти застосовувати його для вирішення конкретного професійного завдання.

Основними завданнями курсової роботи є:

- дослідити сучасний стан, основні тенденції та перспективи розвитку ресторанного господарства;
- охарактеризувати обраний тип і концепцію закладу ресторанного господарства;
- визначити цільову аудиторію, спеціалізацію, режим роботи та особливості діяльності закладу;
- обґрунтувати організаційну та виробничу структуру закладу ресторанного господарства;
- організувати продовольче та матеріально-технічне постачання закладу;
- організувати приймання, зберігання та відпуск сировини, напівфабрикатів і товарів;
- розробити та обґрунтувати виробничу програму закладу або окремого виробничого підрозділу;
- організувати роботу заготівельних, доготівельних і спеціалізованих цехів відповідно до теми курсової роботи;
- визначити технологічні лінії та робочі місця, здійснити добір сучасного технологічного обладнання, інвентарю та засобів малої механізації;
- обґрунтувати чисельність виробничого та обслуговуючого персоналу;
- розробити раціональні графіки виходу працівників на роботу;
- організувати процес обслуговування споживачів відповідно до типу, класу, концепції та спеціалізації закладу;
- обґрунтувати вибір сучасних форм і методів ресторанного обслуговування;
- розглянути можливості використання цифрових технологій, автоматизованих систем управління, електронного меню, онлайн-бронювання, доставки та інших сучасних сервісів;
- передбачити заходи щодо раціонального використання сировини, енергетичних і матеріальних ресурсів та скорочення харчових відходів;
- розробити практичні пропозиції щодо вдосконалення організації виробництва та обслуговування;
- узагальнити результати виконаної роботи та сформулювати аргументовані висновки.

У результаті виконання курсової роботи здобувач освіти повинен продемонструвати здатність комплексно підходити до організації діяльності закладу ресторанного господарства, поєднувати технологічні, організаційні, сервісні та управлінські рішення, враховувати сучасні потреби споживачів і тенденції ресторанного бізнесу.

Таким чином, курсова робота з освітнього компонента «Ресторанна справа» має практико-орієнтований характер і є важливим етапом професійної підготовки майбутнього фахівця сфери гостинності. Її виконання спрямоване на формування готовності здобувача освіти самостійно організовувати виробничі та сервісні процеси, оцінювати ефективність прийнятих рішень і пропонувати шляхи вдосконалення діяльності сучасного закладу ресторанного господарства.

У методичних рекомендаціях основну увагу приділено організаційним і методичним аспектам виконання курсової роботи: вибору та обґрунтуванню теми, формуванню структури і змісту роботи, визначенню послідовності виконання її окремих етапів, пошуку, опрацюванню та використанню навчальних, наукових, нормативних та інформаційних джерел, а також добору, систематизації й аналізу матеріалів, необхідних для комплексного розкриття обраної теми.

Методичні рекомендації містять вимоги до змісту та структури курсової роботи, розкриття основних питань відповідно до обраної тематики, виконання необхідних організаційно-технологічних розрахунків, оформлення текстового, табличного та графічного матеріалу, формулювання висновків і пропозицій, оформлення списку використаних джерел і додатків. Окрему увагу приділено критеріям оцінювання курсової роботи, порядку її подання, перевірки та захисту.

Ознайомлення з методичними рекомендаціями дає змогу здобувачеві освіти чітко визначити послідовність виконання курсової роботи, зрозуміти вимоги до її змістового наповнення та оформлення, правильно організувати самостійну роботу, обґрунтовано використовувати інформаційні джерела, виконувати необхідні розрахунки та представляти отримані результати. Дотримання наведених рекомендацій сприятиме системному розкриттю теми, аргументованості прийнятих рішень і належній підготовці курсової роботи до захисту.

1. ОСНОВНІ ЕТАПИ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Виконання курсової роботи є послідовним процесом, що передбачає самостійну навчально-дослідницьку діяльність здобувача освіти під керівництвом викладача. Якість курсової роботи значною мірою залежить від правильної організації роботи, дотримання встановленої послідовності її виконання та своєчасного проходження основних етапів.

Процес виконання курсової роботи включає такі основні етапи:

- вибір теми курсової роботи та отримання вихідних даних;
- ознайомлення з методичними рекомендаціями та вимогами до виконання роботи;
- визначення мети, завдань та структури курсової роботи;
- пошук, відбір і опрацювання навчальних, наукових, нормативних та інформаційних джерел за обраною темою;
- збір та систематизація вихідної інформації;
- аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку об'єкта дослідження;
- виконання організаційних, технологічних та інших розрахунків відповідно до теми роботи;
- розроблення та обґрунтування організаційно-технологічних рішень;
- підготовка таблиць, схем, графіків, рисунків та іншого ілюстративного матеріалу;
- формулювання висновків і практичних пропозицій;
- оформлення курсової роботи відповідно до встановлених вимог;
- перевірка завершеної роботи та усунення виявлених недоліків;
- подання курсової роботи на перевірку керівникові;
- підготовка до захисту та захист курсової роботи.

1.1. Вибір теми курсової роботи

Вибір теми є початковим і важливим етапом виконання курсової роботи, оскільки визначає її зміст, спрямованість подальшого дослідження, характер необхідних розрахунків та організаційно-технологічних рішень.

Тематика курсових робіт формується відповідно до змісту освітнього компонента «Ресторанна справа» та охоплює актуальні питання організації виробничої, торговельної й сервісної діяльності закладів ресторанного господарства. Теми можуть передбачати організацію роботи окремих виробничих підрозділів, складського та тарного господарства, матеріально-технічного і продовольчого забезпечення, організацію обслуговування споживачів, проведення банкетів, прийомів, кейтерингових і ділових заходів, харчування туристів та мешканців готелів, а також застосування сучасних цифрових, ресурсозберігаючих і сервісних технологій.

Вихідні дані конкретизують умови виконання курсової роботи та залежно від її тематики можуть містити тип і місткість закладу ресторанного господарства, його спеціалізацію, режим роботи, потужність виробничого підрозділу, кількість споживачів або учасників заходу, форму обслуговування, вид заходу, тривалість перебування туристичної групи та інші параметри, необхідні для виконання розрахункової й організаційної частин роботи.

Кожному здобувачеві освіти призначається керівник курсової роботи з числа педагогічних або науково-педагогічних працівників. Керівник надає консультації щодо структури та змісту роботи, вибору інформаційних джерел, методики виконання розрахунків, обґрунтування організаційних рішень, оформлення результатів та підготовки до захисту. Водночас курсова робота виконується здобувачем освіти самостійно, а керівник несе консультативну та методичну функцію.

Тематика курсових робіт та вихідні дані до їх виконання наводяться у Додатках.

Структура курсової роботи визначається її тематикою та завданнями. Як правило, курсова робота включає титульний аркуш, завдання на курсову роботу, зміст, вступ, основну частину, висновки, список використаних джерел і додатки. Основна частина може складатися з розділів і підрозділів, кількість та зміст яких визначаються відповідно до теми курсової роботи.

1.2. Опрацювання інформаційних джерел та збір вихідної інформації

Відповідно до обраної теми здобувач освіти здійснює самостійний пошук, відбір, аналіз і систематизацію інформації, необхідної для теоретичного обґрунтування та практичного виконання курсової роботи.

Під час підготовки роботи рекомендується використовувати навчальні видання, наукові статті, монографії, матеріали науково-практичних конференцій, нормативно-правові акти, національні та міжнародні стандарти, статистичні матеріали, професійні галузеві видання, офіційні електронні ресурси органів державної влади, підприємств та професійних організацій, а також інші достовірні джерела, безпосередньо пов'язані з темою курсової роботи.

Перевагу необхідно надавати актуальним джерелам останніх років, особливо під час висвітлення сучасного стану ресторанного господарства, нових форматів закладів, технологій виробництва й обслуговування, професійного обладнання, автоматизації, цифрових сервісів, екологічних та ресурсозберігаючих рішень. Водночас допускається використання фундаментальних навчальних і наукових праць попередніх років, якщо викладені в них положення не втратили наукової та практичної актуальності.

Під час роботи з нормативно-правовими актами необхідно обов'язково перевіряти їх чинність та актуальну редакцію на момент виконання курсової роботи. Використання нормативних документів, які втратили чинність,

допускається лише у випадках, коли вони розглядаються з історичною або порівняльною метою, із відповідним зазначенням цього в тексті.

Особливу увагу слід приділяти офіційним джерелам інформації, чинним нормативним документам, стандартам у сфері ресторанного господарства, безпечності та якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічним вимогам, охороні праці та іншим документам, які безпосередньо стосуються предмета дослідження.

Під час опрацювання інформаційних джерел доцільно ознайомлюватися не лише з вітчизняним, а й із сучасним зарубіжним досвідом організації ресторанного господарства. Це дає можливість порівнювати різні підходи до організації виробництва та обслуговування, визначати перспективні ресторанный концепції, технології й організаційні рішення та оцінювати можливість їх застосування в діяльності вітчизняних закладів ресторанного господарства.

Інформацію з вебресурсів необхідно оцінювати критично. Не рекомендується використовувати як основне теоретичне підґрунтя роботи матеріали без зазначення автора та джерела, рекламні тексти, неперевірені публікації, готові студентські роботи, реферати та інші ресурси, достовірність яких неможливо встановити.

У процесі опрацювання джерел рекомендується вести робочі записи, формувати електронну базу використаних матеріалів, фіксувати бібліографічні відомості та посилання на електронні ресурси одразу під час їх використання. Зібрану інформацію необхідно систематизувати відповідно до структури курсової роботи, що полегшує подальше написання тексту, виконання розрахунків, формування таблиць і рисунків та складання списку використаних джерел.

Запозичені положення, статистичні дані, результати досліджень, таблиці, рисунки, методики та інша інформація повинні супроводжуватися відповідними посиланнями на джерела. Використання інформації без належного зазначення її авторства не допускається та розглядається як порушення принципів академічної доброчесності.

1.3. Загальні вимоги до структури та змісту курсової роботи

Зібрані, опрацьовані та систематизовані в процесі виконання курсової роботи матеріали повинні бути викладені логічно, послідовно та відповідно до обраної теми. На цьому етапі остаточно формується структура роботи, визначається зміст її розділів і підрозділів, уточнюються результати проведених розрахунків, формуються висновки та пропозиції.

Зміст курсової роботи повинен відповідати її темі, меті та поставленим завданням. Матеріал необхідно викладати послідовно, не допускаючи дублювання інформації в різних розділах. Теоретичні положення повинні бути безпосередньо пов'язані з практичними розрахунками та організаційними рішеннями, а всі запропоновані рішення – аргументованими й підтвердженими

відповідними розрахунками, нормативними вимогами або результатами аналізу.

Рекомендована структура курсової роботи включає: титульний аркуш; завдання на курсову роботу; зміст; вступ; основну частину; висновки; список використаних джерел; додатки за необхідності.

Основна частина курсової роботи складається, як правило, з трьох взаємопов'язаних розділів: загальної характеристики об'єкта дослідження; організації та аналізу відповідного виробничого або сервісного процесу; розроблення пропозицій щодо його вдосконалення. Конкретний зміст розділів і підрозділів визначається тематикою курсової роботи та узгоджується з керівником.

Орієнтовний типовий план курсової роботи наведено в табл. 1.3.1.

Таблиця 1.3.1 – Типовий план курсової роботи

Структурна частина	Рекомендований зміст
ВСТУП	Обґрунтування актуальності теми; мета і завдання курсової роботи; об'єкт і предмет дослідження; методи, використані під час виконання роботи; інформаційна база
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
1.1. Характеристика закладу ресторанного господарства	Тип, спеціалізація та концепція закладу; місце розташування; місткість; режим роботи; контингент споживачів; основні та додаткові послуги
1.2. Організаційно-виробнича структура закладу ресторанного господарства	Склад і взаємозв'язок виробничих, складських, торговельних, адміністративно-побутових та інших приміщень; функції основних структурних підрозділів
1.3. Організація постачання та складського господарства	Джерела і форми постачання; організація приймання та зберігання сировини і товарів; складські приміщення; організація товарних потоків
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО АБО СЕРВІСНОГО ПРОЦЕСУ ВІДПОВІДНО ДО ТЕМИ КУРСОВОЇ РОБОТИ	
2.1. Характеристика та організація досліджуваного процесу	Призначення відповідного цеху, підрозділу або сервісного процесу; режим роботи; технологічні операції; взаємозв'язок з іншими підрозділами
2.2. Розроблення виробничої програми або програми обслуговування	Визначення кількості споживачів; складання меню або асортименту; розрахунок кількості продукції, сировини, напівфабрикатів, страв чи обсягу послуг відповідно до теми

2.3. Організація робочих місць і матеріально-технічного забезпечення	Організація технологічних ліній та робочих місць; добір обладнання, інвентарю, посуду та інших засобів матеріально-технічного забезпечення
2.4. Організація праці персоналу	Визначення чисельності працівників, розподіл функціональних обов'язків, режим праці та відпочинку, складання графіка виходу на роботу
2.5. Організація обслуговування споживачів	Форми та методи обслуговування; підготовка торговельних приміщень; послідовність обслуговування; сучасні сервісні та цифрові технології відповідно до концепції закладу
РОЗДІЛ 3. УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
3.1. Визначення напрямів удосконалення досліджуваного процесу	Виявлення проблемних аспектів та резервів удосконалення організації виробництва або обслуговування
3.2. Розроблення та обґрунтування запропонованих заходів	Розроблення конкретних організаційних, технологічних або сервісних рішень: нової послуги, удосконаленого асортименту, цифрового сервісу, нового формату обслуговування, ресурсозберігаючого рішення тощо
3.3. Оцінка результативності запропонованих заходів	Обґрунтування доцільності впровадження запропонованих рішень та визначення очікуваного організаційного, технологічного, сервісного, соціального, ресурсного або економічного ефекту
ВИСНОВКИ	Узагальнення основних результатів роботи відповідно до поставленої мети та завдань
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	Перелік нормативних, наукових, навчальних, статистичних та електронних джерел, використаних під час виконання роботи
ДОДАТКИ	Великі таблиці, меню, графіки виходу на роботу, схеми, плани, специфікації обладнання та інші допоміжні матеріали

Запропонований типовий план має орієнтовний характер. Залежно від теми курсової роботи структура окремих розділів і підрозділів може уточнюватися керівником. Наприклад, для тем з організації банкетного, кейтерингового, туристичного або готельного харчування другий розділ доцільно будувати переважно навколо організації процесу обслуговування, тоді як для тем, присвячених роботі м'ясо-рибного, овочевого, гарячого, холодного, кондитерського чи іншого цеху, основну увагу необхідно приділяти виробничій

програмі, технологічним лініям, робочим місцям, обладнанню та організації праці.

Вступ. У вступі необхідно обґрунтувати актуальність обраної теми, визначити мету та завдання курсової роботи, сформулювати об'єкт і предмет дослідження, зазначити основні методи дослідження та охарактеризувати інформаційну базу роботи.

Обґрунтування актуальності повинно показувати значення обраної проблематики для сучасного ресторанного господарства. Доцільно враховувати сучасні зміни у поведінці споживачів, розвиток нових форматів закладів, цифровізацію сервісу, автоматизацію виробництва й управління, поширення доставки та кейтерингу, підвищення вимог до якості й безпечності продукції, ресурсозбереження та скорочення харчових відходів. Актуальність необхідно викладати конкретно, без надмірного використання загальних тверджень.

Після обґрунтування актуальності формулюється **мета курсової роботи**, яка повинна відповідати її темі та відображати кінцевий результат, що передбачається отримати.

Відповідно до мети визначаються **завдання курсової роботи**. Їх доцільно формулювати за допомогою дієслів: дослідити, охарактеризувати, проаналізувати, визначити, розрахувати, розробити, обґрунтувати, запропонувати, оцінити. Поставлені завдання повинні відповідати структурі основної частини роботи, а їх результати – відображатися у висновках.

Об'єкт дослідження — процес або система, у межах яких виникає проблема, що досліджується. Для курсової роботи з організації ресторанного господарства об'єктом може бути діяльність закладу ресторанного господарства, виробничий процес окремого цеху, процес організації обслуговування споживачів, організація харчування певного контингенту тощо.

Предмет дослідження конкретизує об'єкт і визначає організаційні, технологічні, сервісні або управлінські аспекти, які безпосередньо досліджуються у курсовій роботі.

У вступі також доцільно зазначити методи дослідження, застосовані під час виконання роботи: аналіз і синтез, порівняння, узагальнення, розрахунковий, графічний, статистичний та інші методи відповідно до тематики.

Основна частина. Перший розділ має сформулювати цілісне уявлення про заклад ресторанного господарства, на прикладі якого виконується курсова робота. Необхідно охарактеризувати його тип, спеціалізацію, концепцію, місткість, режим роботи, цільовий контингент споживачів, перелік основних і додаткових послуг, організаційно-виробничу структуру та систему постачання. Характеристика повинна бути безпосередньо пов'язана з вихідними даними конкретної курсової роботи.

Другий розділ є основною розрахунково-організаційною частиною курсової роботи. Його зміст визначається темою. Для виробничих цехів необхідно розробити виробничу програму, визначити технологічні операції та

лінії, організувати робочі місця, здійснити добір обладнання, визначити чисельність персоналу та розробити графік його роботи. Для тем сервісного спрямування необхідно обґрунтувати формат заходу або обслуговування, визначити кількість споживачів, розробити меню, визначити потребу в персоналі, меблях, столовому посуді, приборах, білизні, організувати підготовку приміщень та описати послідовність обслуговування.

Третій розділ повинен мати проєктно-рекомендаційний характер. Недостатньо лише перелічити можливі напрями вдосконалення. Здобувач освіти повинен запропонувати конкретне рішення, пов'язане з результатами попередніх розділів, обґрунтувати його та визначити очікуваний результат. Це може бути впровадження сучасного обладнання, оптимізація робочих місць, удосконалення меню, запровадження нового виду послуг, цифровізація приймання замовлень, організація доставки, використання QR-меню, впровадження принципів Zero Waste, удосконалення системи постачання або застосування сучасного формату обслуговування.

Рекомендований обсяг основної частини доцільно розподіляти таким чином: перший розділ — орієнтовно 20–25 %, другий — 45–50 %, третій — 20–25 % загального обсягу основної частини. Такий розподіл дозволяє зробити акцент саме на практичній і розрахунковій складовій курсової роботи.

Висновки. Курсова робота завершується висновками, у яких у стислій і логічній формі узагальнюються основні результати виконаної роботи. Висновки повинні відповідати поставленим у вступі завданням і містити конкретні результати проведених розрахунків, аналізу та розроблених пропозицій.

Не рекомендується включати до висновків нову інформацію, яка не розглядалася в основній частині, а також перевантажувати їх загальними теоретичними положеннями. Особливу увагу необхідно приділити практичним результатам та запропонованим заходам щодо вдосконалення організації діяльності закладу ресторанного господарства.

1.4. Аналіз та узагальнення одержаних матеріалів

Після пошуку, відбору та опрацювання інформаційних джерел здобувач освіти здійснює аналіз і систематизацію зібраних матеріалів відповідно до теми, мети та завдань курсової роботи.

Аналіз матеріалів передбачає не просте відтворення інформації з використаних джерел, а її критичне осмислення, порівняння різних підходів, визначення сучасних тенденцій, виявлення проблемних аспектів та обґрунтування можливих напрямів їх вирішення.

Залежно від тематики курсової роботи аналізу можуть підлягати: тип і концепція закладу ресторанного господарства; його виробнича та організаційна структура; асортимент продукції; виробнича програма; організація роботи окремих цехів і допоміжних підрозділів; технологічні лінії та робочі місця; забезпеченість обладнанням; організація праці персоналу; форми та методи

обслуговування; організація банкетного, кейтерингового, туристичного або готельного харчування; використання цифрових технологій; організація доставки; ресурсозбереження та інші питання відповідно до обраної теми.

Для проведення аналізу можуть використовуватися методи порівняння, узагальнення, групування, розрахункові та графічні методи, аналіз нормативних вимог, статистичних даних, професійної практики та інших інформаційних матеріалів.

Особливу увагу необхідно приділяти взаємозв'язку теоретичної та практичної частин курсової роботи. Теоретичні положення мають бути основою для виконання відповідних розрахунків та прийняття організаційно-технологічних рішень, а отримані результати – використовуватися для формування пропозицій щодо вдосконалення діяльності закладу ресторанного господарства.

Результати аналізу доцільно представляти не лише текстом, а й у вигляді таблиць, схем, рисунків, діаграм та інших засобів візуалізації, якщо вони сприяють більш чіткому та наочному представленню отриманих результатів.

Усі розрахунки повинні бути логічно обґрунтованими, а вихідні дані, коефіцієнти, нормативні показники та інші величини, запозичені з інформаційних джерел, - супроводжуватися відповідними посиланнями.

1.5. Обґрунтування висновків та пропозицій

Висновки є завершальною змістовою частиною курсової роботи та повинні відображати основні результати, отримані здобувачем освіти під час виконання поставлених завдань.

Висновки повинні бути конкретними, логічними, послідовними та обґрунтованими. Їх необхідно формулювати на основі матеріалів, викладених у відповідних розділах курсової роботи. Не допускається включення до висновків нових положень, розрахунків або фактичних даних, які не були розглянуті в основній частині.

Доцільно формувати висновки відповідно до послідовності завдань, визначених у вступі. Вони повинні відображати результати характеристики закладу ресторанного господарства, виконаних організаційно-технологічних розрахунків, розроблення виробничої програми, організації праці персоналу та обслуговування споживачів, а також інших питань, передбачених конкретною темою.

На основі проведеного аналізу здобувач освіти формулює пропозиції щодо вдосконалення досліджуваного виробничого або сервісного процесу. Запропоновані заходи повинні бути конкретними, реалістичними та безпосередньо пов'язаними з виявленими у процесі виконання роботи проблемами або резервами розвитку.

Пропозиції можуть стосуватися вдосконалення організації виробництва та робочих місць, модернізації технологічного обладнання, оптимізації виробничої

програми, асортименту та меню, організації праці персоналу, запровадження сучасних форм обслуговування, цифрових технологій, автоматизованих систем управління, онлайн-замовлення та доставки, ресурсозберігаючих технологій, заходів зі скорочення харчових відходів тощо.

Доцільність запропонованих заходів повинна бути аргументована, а за можливості – підтверджена відповідними розрахунками або визначенням очікуваного організаційного, технологічного, сервісного, ресурсного, соціального чи економічного ефекту.

1.6. Оформлення курсової роботи

Курсова робота оформлюється в електронному вигляді, роботу виконують на аркушах білого паперу формату А4 (210 × 297 мм) з використанням текстового редактора через півтора міжрядкових інтервали, до тридцяти рядків на сторінці. Друк здійснюється лише з одного боку аркушу.

Текст роботи необхідно друкувати, залишаючи поля таких розмірів: ліве – 25 мм, праве – 10 мм, верхнє – 20 мм, нижнє – 20 мм.

Шрифт основного тексту – звичайний, 14pts Times New Roman. Абзацний відступ має складати 1,25 см, вирівнювання основного тексту – по ширині. «Висячі рядки» не допускаються. Рекомендовані параметри відступів та інтервалів наведено на рис. 1.6.1.

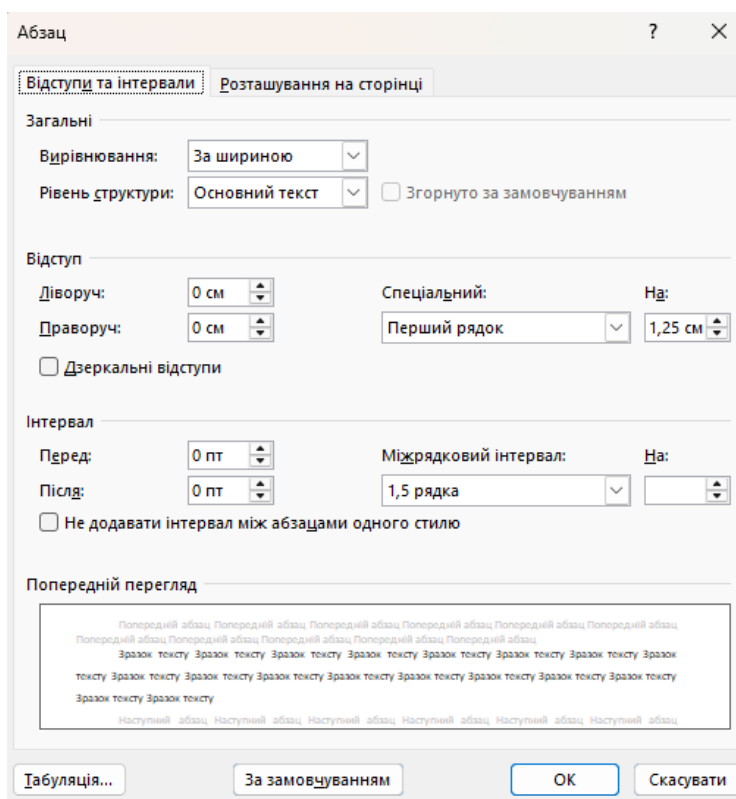


Рисунок 1.6.1 – Відступи та інтервали

У межах усієї роботи необхідно дотримуватися однакового стилю оформлення. Не допускається довільне використання різних гарнітур і розмірів

шрифту, кольорового тексту, декоративних елементів та інших способів оформлення, які не передбачені методичними рекомендаціями.

Структурними елементами курсової роботи є: ЗМІСТ, ВСТУП, основні РОЗДІЛИ, ВИСНОВКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ.

Заголовки структурних частин ЗМІСТ, ВСТУП, ВИСНОВКИ, СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ, ДОДАТКИ друкують великими літерами, напівжирним шрифтом, без крапки в кінці по центру симетрично до основного тексту. Розділи основної частини нумерують арабськими цифрами.

Підрозділи нумерують у межах відповідного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу та порядкового номера підрозділу, розділених крапкою. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Перенесення слів у заголовках не рекомендується. Якщо заголовок складається з кількох речень, їх розділяють крапкою.

Кожний розділ рекомендується починати з нової сторінки. Підрозділи продовжують на поточній сторінці залишивши відступ у один рядок за умови, що після заголовка може бути розміщено не менше кількох рядків тексту, приклад оформлення наведено на рисунку 1.6.2. Остання сторінка кожного розділу має бути заповнена текстом не менше, ніж на 2/3.

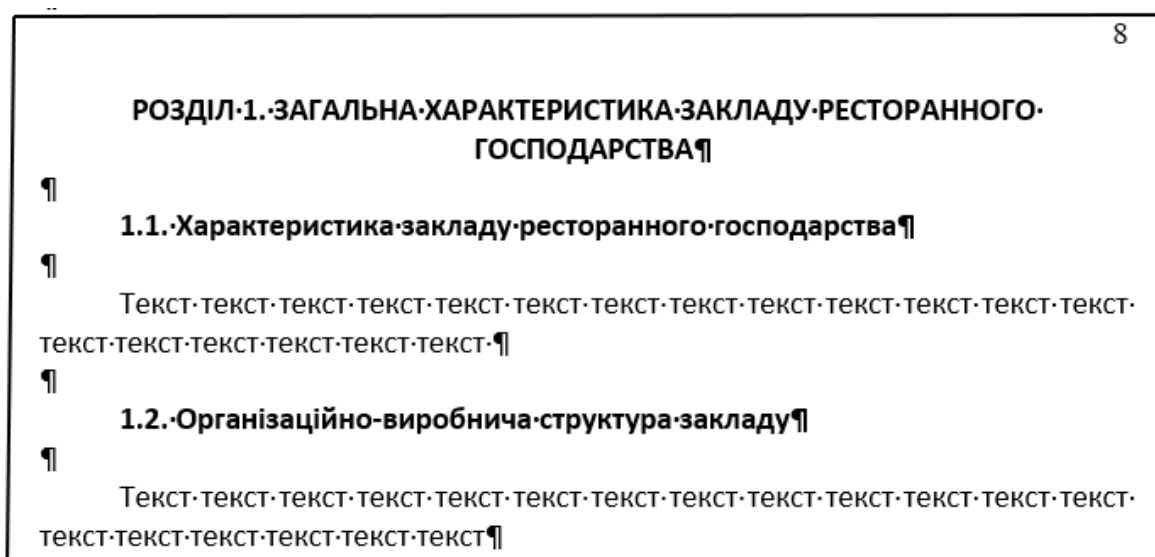


Рисунок 1.6.2 – Приклад оформлення розділів та підрозділів

Сторінки курсової роботи нумерують угорі сторінки з правого боку арабськими цифрами наскрізно, включаючи додатки.

Титульний аркуш включають до загальної нумерації, але номер сторінки на ньому не зазначають.

Ілюстрації й таблиці, розміщені на окремих сторінках, включають до загальної нумерації сторінок.

Таблиці використовують для компактного та наочного представлення числової, текстової або порівняльної інформації. Кожна таблиця повинна бути пов'язана зі змістом роботи та згадуватися в тексті до її наведення.

Таблиці нумерують послідовно в межах розділу. Номер складається з номера розділу та порядкового номера таблиці, розділених крапкою.

Назву таблиці розміщують над таблицею. Вона повинна бути стислою та відображати її зміст. Крапку після назви таблиці не ставлять.

Таблиця повинна мати логічно сформовану структуру. Заголовки граф і рядків необхідно формулювати стисло та зрозуміло. Одиниці вимірювання зазначають у відповідних заголовках або графах.

Якщо таблиця не вміщується на одній сторінці, її можна переносити на наступну. При цьому на наступній сторінці зазначають: «Продовження таблиці 2.1», заголовок таблиці повторно не наводять, а для зручності читання повторюють її головку або відповідні позначення граф.

Не рекомендується розміщувати таблицю безпосередньо перед її першою згадкою в тексті. У тексті обов'язково має бути пояснено, для чого наведено таблицю, а після неї – за необхідності проаналізовано отримані дані. Приклад оформлення таблиць наведено на рисунку 1.6.3.

Виробничу програму гарячого цеху наведено у таблиці 2.1.			
Таблиця 2.1.—Виробнича програма гарячого цеху			
Номер за Зб.рец.	Найменування виробів	Вага одного виробу, г	Кількість, шт.
1	2	3	4
1.307	Битки Хмельницькі	120	18
...	...	...	...
Текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст текст			

Рисунок 1.6.3 – Приклад оформлення таблиць

До рисунків у курсовій роботі належать схеми, діаграми, графіки, фотографії, креслення та інші графічні матеріали.

Рисунки розміщують безпосередньо після тексту, у якому вони вперше згадуються, або на наступній сторінці. Кожний рисунок повинен мати номер і назву. Рисунки нумерують у межах розділу. Назву розміщують під рисунком. У тексті обов'язково повинно бути посилання на відповідний рисунок. Приклад оформлення рисунків наведено на рис. 1.6.4.

Графічні матеріали мають бути чіткими, читабельними та достатньої якості. Не допускається використання нечітких скриншотів, зображень із нерозбірливим текстом або сторонніми елементами інтерфейсу, якщо вони не є предметом аналізу.



Рисунок 1.6.4 – Приклад оформлення рисунків

Формули, на які є посилання в тексті, доцільно нумерувати в межах розділу. Номер формули зазначають арабськими цифрами в круглих дужках, наприклад (2.1).

Після формули необхідно пояснити використані символи та числові коефіцієнти, якщо вони не були пояснені раніше. Під час виконання розрахунків необхідно наводити вихідні дані, формулу, підстановку числових значень та отриманий результат із відповідною одиницею вимірювання. Приклад оформлення формул наведено на рис. 1.6.5.

Розрахунок-сировини-для-кондитерського-цеху-здійснюється-за-формулою-
(3.5):¶

$$\rightarrow Q = \frac{q \times n}{1000}, \rightarrow \rightarrow \rightarrow \rightarrow \rightarrow (3.5)¶$$

де $\rightarrow Q$ – маса-сировини-даного-виду, кг;¶
 $\rightarrow q$ – норма-продукту-на-приготування-1-кондитерського-виробу;¶
 $\rightarrow n$ – кількість- кондитерських- виробів- даного- виду, які- виробляються- за-
зміню, шт.¶

Рисунок 1.6.5 – Приклад оформлення формул

Під час написання курсової роботи здобувач освіти зобов'язаний **дотримуватися принципів академічної доброчесності.**

Відомості, положення, статистичні дані, нормативні показники, методики, таблиці, рисунки та інші матеріали, запозичені з інших джерел, повинні супроводжуватися відповідними посиланнями.

Посилання на використане джерело рекомендується подавати у квадратних дужках із зазначенням його номера у списку використаних джерел,

наприклад: [5]. Якщо посилання здійснюється відразу на декілька джерел, вони відділяються одне від одного крапкою з комою.

Дослівне цитування повинно бути виправданим, обмеженим за обсягом, оформленим як цитата та обов'язково супроводжуватися посиланням на першоджерело. Перевагу необхідно надавати самостійному узагальненню та аналізу опрацьованої інформації.

Використання чужого тексту, результатів, таблиць, рисунків або інших матеріалів без належного посилання на джерело не допускається.

Список використаних джерел повинен містити лише ті джерела, які фактично були використані під час виконання курсової роботи та на які є посилання в тексті.

До списку можуть входити нормативно-правові акти, стандарти, навчальні видання, монографії, наукові статті, матеріали конференцій, статистичні видання та електронні ресурси за останні 5–7 років, крім нормативних документів, фундаментальних навчальних видань і праць, актуальність яких зберігається.

Список використаних джерел оформлюють відповідно до ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

Для електронного ресурсу необхідно наводити його назву, відомості про відповідальність за наявності, адресу електронного ресурсу.

У додатках розміщують допоміжні матеріали, які доповнюють основну частину роботи, але через значний обсяг або особливості оформлення недоцільні для розміщення безпосередньо в тексті.

До додатків можуть бути винесені розгорнуті таблиці, меню, виробничі програми, графіки виходу працівників на роботу, специфікації обладнання, технологічні та організаційні схеми, планувальні рішення, додаткові розрахунки та інші матеріали.

Додатки повинні починатися з титульного аркуша, на якому великими літерами у центрі аркуша надруковано слово «ДОДАТКИ». Кожний додаток також починають з нової сторінки. Додатки позначають послідовно великими літерами української абетки, наприклад: ДОДАТОК А, ДОДАТОК Б. Кожний додаток повинен мати тематичний заголовок. Ілюстрації, таблиці та формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: «рис. Д.2» – другий рисунок додатка Д; (А.1) – перша формула додатка А.

Рекомендований обсяг основного тексту курсової роботи — 20-25 сторінок без урахування списку використаних джерел і додатків.

Приблизний розподіл: вступ — 1-2 сторінки; розділ 1 — 4-5 сторінок; розділ 2 — 10-11 сторінок; розділ 3 — 4-5 сторінок; висновки — 1-2 сторінки.

2. ПОРЯДОК ПОДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ НАУКОВУ КЕРІВНИКУ, НА РЕЦЕНЗУВАННЯ І ЗАХИСТ

Здобувач освіти зобов'язаний виконувати курсову роботу відповідно до встановленого графіка (табл. 2.1) та подавати окремі її частини керівникові на перевірку у визначені строки. Систематичне консультування з керівником та своєчасне опрацювання отриманих рекомендацій дають можливість забезпечити належну якість роботи та уникнути суттєвих недоліків на завершальному етапі її виконання.

Завершена курсова робота подається керівникові у строк, установлений відповідно до графіка освітнього процесу. Спосіб подання роботи – у електронній формі на порталі навчальних ресурсів ХТЕФК ДТЕУ.

Таблиця 2.1 – Графік виконання курсової роботи

№	Назва етапу курсової роботи	Термін виконання етапів курсової роботи
1	Вибір теми курсової роботи	
2	Добір та аналіз літератури за обраною темою	
3	Складання плану курсової роботи	
4	Написання вступу та 1 розділу	
5	Написання 2 розділу	
6	Написання 3 розділу	
7	Написання висновків та пропозицій, оформлення курсової роботи	
8	Здача готової роботи керівнику, оформлення заяви для перевірки на академічну доброчесність	
9	Отримання довідки про перевірку роботи на академічну доброчесність	
10	Захист курсової роботи	

Перед поданням завершеної курсової роботи здобувач освіти повинен самостійно перевірити:

- відповідність змісту роботи затвердженій темі та вихідним даним;
- наявність усіх передбачених структурних частин;
- повноту виконання поставлених завдань;
- правильність організаційно-технологічних розрахунків;
- логічність і послідовність викладення матеріалу;
- відповідність таблиць, рисунків, формул та додатків установленим вимогам;
- наявність посилань на використані джерела;
- відповідність списку використаних джерел посиланням у тексті;

- дотримання вимог академічної доброчесності;
- правильність оформлення роботи.

Керівник здійснює перевірку курсової роботи, оцінює повноту розкриття теми, правильність розрахунків, обґрунтованість прийнятих рішень, якість висновків і пропозицій, самостійність виконання та відповідність роботи встановленим вимогам.

За результатами перевірки курсова робота може бути рекомендована до захисту або повернена здобувачеві освіти на доопрацювання із зазначенням виявлених недоліків.

У разі повернення роботи на доопрацювання здобувач освіти повинен опрацювати зауваження керівника, внести необхідні зміни та повторно подати роботу на перевірку у встановлений строк. Внесення виправлень повинно спрямовуватися на усунення конкретних недоліків, а не на формальну заміну окремих фрагментів тексту.

Оригінальність курсової роботи визначається процедурою перевірки на плагіат. У випадку виявлення плагіату, тобто використання запозиченого матеріалу як власного результату дослідження здобувачем, курсова робота знімається з розгляду без права її повторного захисту. Організаційні процедури щодо перевірки на плагіат наведено у [Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу](#).

Після перевірки надається висновок про рівень оригінальності твору. Оригінальність текстів повинна бути не менш 75%.

До захисту подається завершена курсова робота, допущена керівником до захисту: електронна версія роботи, ілюстративний матеріал.

До захисту не допускається курсова робота, якщо вона:

- не відповідає затвердженій темі або вихідним даним;
- не містить обов'язкових структурних частин;
- не розкриває основних питань теми;
- не містить передбачених завданням розрахунків;
- містить суттєві помилки в розрахунках або необґрунтовані результати;
- не містить висновків і пропозицій, пов'язаних із результатами роботи;
- оформлена з істотним порушенням установлених вимог;
- містить порушення принципів академічної доброчесності.

2.1. Підготовка до захисту курсової роботи

Після отримання допуску здобувач освіти готується до захисту курсової роботи. Підготовка передбачає повторне опрацювання основних положень роботи, перевірку результатів розрахунків, підготовку відповідей на можливі запитання та створення презентаційних матеріалів.

Для захисту рекомендується підготувати мультимедійну презентацію, яка стисло відображає основні результати курсової роботи. Презентація не повинна дублювати великими текстовими блоками зміст письмової роботи.

До презентації доцільно включити тему, мету та основні завдання роботи, характеристику об'єкта дослідження, ключові результати розрахунків, виробничу програму, схеми організації виробництва або обслуговування, результати аналізу, запропоновані заходи щодо вдосконалення та основні висновки.

Таблиці, схеми, діаграми та інші візуальні матеріали необхідно подавати у формі, зручній для сприйняття під час усної доповіді.

2.2. Порядок захисту курсової роботи

Захист курсової роботи проводиться у строки, визначені графіком освітнього процесу. Формат та порядок проведення захисту встановлюються закладом освіти.

Під час захисту здобувач освіти повинен продемонструвати не лише знання змісту виконаної роботи, а й розуміння принципів організації діяльності закладу ресторанного господарства, здатність пояснити виконані розрахунки, аргументувати прийняті рішення та обґрунтувати запропоновані заходи.

Захист передбачає коротку доповідь здобувача освіти та відповіді на запитання. Рекомендована тривалість доповіді — 5-7 хвилин.

У доповіді доцільно висвітлити актуальність теми, мету роботи, характеристику досліджуваного закладу або процесу, найбільш важливі результати виконаних розрахунків, особливості організації виробництва чи обслуговування, виявлені проблеми, запропоновані заходи щодо вдосконалення та очікувані результати їх реалізації.

Основну частину часу доцільно приділяти власним розрахункам, організаційним рішенням та пропозиціям, а не переказу загальновідомих теоретичних положень.

Після доповіді здобувач освіти відповідає на запитання щодо змісту роботи. Запитання можуть стосуватися використаних методів, вихідних даних, розрахунків, добору обладнання, організації праці, виробничої програми, форм і методів обслуговування, запропонованих заходів та інших аспектів відповідно до теми.

Під час відповідей здобувач освіти повинен аргументовано пояснювати власні рішення, використовувати професійну термінологію та демонструвати здатність застосовувати набуті знання для вирішення практичних завдань.

Наявність зауважень до курсової роботи не є автоматичною підставою для негативної оцінки. Під час захисту здобувач освіти має можливість пояснити прийняті рішення, аргументовано відповісти на зауваження та продемонструвати рівень володіння матеріалом.

Водночас належне оформлення письмової роботи саме по собі не гарантує високої оцінки. Якщо під час захисту здобувач освіти не може пояснити зміст власної роботи, виконані розрахунки, вихідні дані або запропоновані рішення, це враховується під час визначення підсумкової оцінки.

Захист курсової роботи є завершальним етапом її виконання та дає можливість оцінити сформованість у здобувача освіти професійних компетентностей, самостійність мислення, здатність аналізувати результати, аргументувати прийняті рішення та представляти результати власної роботи.

3. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Оцінювання курсової роботи здійснюється за 100-бальною шкалою з урахуванням якості письмової роботи та результатів її захисту.

При визначенні підсумкової оцінки враховуються повнота та глибина розкриття теми, правильність виконаних розрахунків, обґрунтованість організаційно-технологічних рішень, практична спрямованість запропонованих заходів, самостійність виконання, якість оформлення та рівень представлення результатів під час захисту.

Таблиця 3.1 – Система розподілу балів

Критерій оцінювання	Максимальна кількість балів
Розділ 1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства: повнота характеристики, обґрунтованість концепції, аналіз організаційно-виробничої структури та постачання	10
Розділ 2. Організація виробничого або сервісного процесу: виробнича програма, необхідні розрахунки, організація робочих місць, добір обладнання, організація праці та/або обслуговування відповідно до теми	25
Розділ 3. Удосконалення організації діяльності закладу: актуальність, конкретність та обґрунтованість запропонованих заходів, оцінка очікуваного результату	15
Якість аналітичної та розрахункової складової роботи, правильність використання вихідних даних	10
Самостійність виконання, використання актуальних інформаційних і нормативних джерел, дотримання академічної доброчесності	10
Якість оформлення тексту, таблиць, рисунків, формул, посилань, списку використаних джерел і додатків	10

Захист курсової роботи: змістовність доповіді, якість презентації, володіння матеріалом, аргументованість відповідей на запитання	20
Усього	100

Критерії оцінювання курсової роботи наведено в [Положенні про курсову роботу \(проект\) у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету»](#).

Рішення щодо підсумкового оцінювання приймається більшістю голосів членів ЕК за результатами захисту з урахуванням висновків наукового керівника.

4. ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

1. Організація роботи м'ясо-рибного цеху ресторану з використанням сучасного технологічного обладнання.
2. Організація роботи овочевого цеху ресторану з урахуванням принципів ресурсозбереження та мінімізації харчових відходів.
3. Організація роботи кулінарного цеху з виробництва напівфабрикатів і готової продукції для власної мережі та доставки.
4. Організація роботи сучасного кондитерського цеху при ресторані з виробництвом авторських десертів.
5. Організація роботи цеху холодних страв і закусок у ресторані сучасної української кухні.
6. Організація роботи гарячого цеху ресторану з елементами відкритої кухні.
7. Організація матеріально-технічного та продовольчого постачання ресторану на засадах цифрового управління запасами.
8. Організація харчування учасників сучасного ділового заходу (форуму, конференції, бізнес-саміту) в готельно-ресторанному комплексі.
9. Організація харчування іноземних туристів з урахуванням національних, культурних та спеціальних харчових потреб.
10. Організація харчування та ресторанного сервісу в сучасному санаторно-курортному комплексі.
11. Організація обслуговування весільного банкету в сучасному форматі з інтерактивними гастрономічними зонами.
12. Організація обслуговування дипломатичного прийому з урахуванням сучасного міжнародного протоколу та ресторанного етикету.
13. Організація кейтерингового обслуговування виїзного корпоративного заходу на відкритій локації.
14. Організація обслуговування учасників офіційно-ділового заходу з використанням форматів coffee break, business lunch та фуршету.
15. Організація ресторанного обслуговування учасників культурно-спортивного заходу з використанням мобільних форматів харчування.

16. Організація роботи ресторану на засадах концепції Zero Waste та раціонального використання продовольчої сировини.
17. Організація кейтерингового обслуговування корпоративного заходу у форматі food stations.
18. Організація роботи сімейного ресторану з дитячою гастрономічною концепцією.
19. Організація роботи ресторану з використанням енерго- та ресурсозберігаючих технологій.
20. Організація роботи ресторану швидкого обслуговування у форматі fast casual.

5. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні джерела інформації

1. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л .І. Сєногонова, В. В. Євлаш та ін. Полтава : ФО - П Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.
2. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г.Я. Круль. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
3. Круль Г. Я., Заячук О. Г. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. Чернівці : Чернівецький національний університет імені Юрія Федьковича, 2022. 488 с.
4. Індустрія гостинності: готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник [Електронне видання]. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2024. 535 с.
5. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. Харків : 2022. 549 с.
6. Готельно-ресторанний бізнес: навчальний посібник / Ніколайчук О. А., та ін.; ред. О. А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2022. 250 с.
7. Технологія готельної справи : Навчальний посібник. / С. М. Журавльова, В. М. Зайцева, Т. В. Каптюх. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.
8. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : ЧНУ імені Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

Додаткові джерела інформації

9. Назаренко І. А, Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020 128 с.
10. Економіка готельно-ресторанного господарства : навч. посібник /С. А. Александрова, Л. В. Оболенцева, В. Ю. Світлична ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 142 с.
11. Соколенко А. С., Баландіна І. С. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ імені О. М. Бекетова, 2022. 120 с.

Приклади плану курсової роботи

План курсової роботи

Тема: Організація кейтерингового обслуговування споживачів

Вступ.....	
Розділ 1. Теоретичні основи надання послуг з кейтерингу в ресторанному господарстві.....	4
1.1. Історичні аспекти виникнення поняття кейтерингу.....	5
1.2. Сучасні тенденції розвитку ресторанного обслуговування за типом "кейтеринг"	...
1.3. Класифікація кейтерингового обслуговування та характеристика номенклатури послуг.....	...
Розділ 2. Організація кейтерингового обслуговування споживачів по формі бенкет-фуршету на базі ТзОВ "Надія"	...
2.1. Характеристика діяльності ТзОВ "Надія"	
2.2. Організація виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування по формі бенкет-фуршету з приводу презентації продукції фірми-замовника.....	...
2.3. Особливості розробки меню для виїзного повносервісного кейтерингового обслуговування по формі бенкет-фуршету.....	...
Розділ 3. Удосконалення організації кейтерингового обслуговування на базі ТзОВ "МИР"	...
Висновки.....	...
Література.....	...
Додатки.....	...

План курсової роботи

Організація обслуговування новорічного бенкету у готельно-ресторанному комплексі Надія

Вступ.....	
Розділ 1. Теоретичні аспекти організації обслуговування новорічних бенкетів у закладах ресторанного господарства	4
1.1. Підготовка до проведення новорічних бенкетів.	4
1.2. Організація обслуговування новорічних бенкетів.	...
1.3. Особливості розробки меню для новорічних бенкетів.	
Розділ 2. Аналіз організації обслуговування гостей під час новорічного бенкету у ресторані готельно-ресторанного комплексу "Надія".	
2.1. Загальна характеристика готельно-ресторанного комплексу "Надія".	
2.2. Організація обслуговування гостей під час новорічного бенкету та його характеристика у готельно-ресторанному комплексі "Легенда".	
2.3. Особливості новорічного меню у готельно-ресторанному комплексі "Надія".	
Розділ 3 .Удосконалення організації обслуговування новорічного бенкету у готельно-ресторанному комплексі "Надія".	
Висновки.....	
Література.....	
Додатки.....	

Приклад оформлення завдання на курсову роботу

Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного
торговельно-економічного університету»

Відділення ...
Циклова комісія ...

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

з навчальної дисципліни «Назва дисципліни» здобувачу ступеня освіти
«бакалавр»
спеціальності «Назва спеціальності», освітня програма «Назва освітньої
програми», групи 00-00

Прізвище, ім'я, по батькові повністю

1. Тема роботи: Тема роботи

2. Термін подання завершеної роботи до циклової комісії – 00.00.0000 р.

3. Графік виконання роботи

Назва етапів виконання або структурних елементів курсової роботи	Дата закінчення

Завдання видав

Керівник

_____ Ініціали Прізвище
(підпис)

« ____ » _____ 20 ____ р.

Завдання отримав

Здобувач

_____ Ініціали Прізвище
(підпис)

« ____ » _____ 20 ____ р.

Приклад оформлення титульної сторінки

Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного
торговельно-економічного університету»

Відділення ...
Циклова комісія ...

Прізвище, ім'я, по батькові здобувача повністю

КУРСОВА РОБОТА (ПРОЄКТ)

ТЕМА РОБОТИ (ПРОЄКТУ)

Навчальна дисципліна «Назва дисципліни»

**Ступінь освіти «фаховий молодший бакалавр,
Спеціальність 000 Назва спеціальності,
освітня програма «Назва освітньої
програми», група 00-00
Галузь знань 00 Назва галузі**

Керівник:
Прізвище, ім'я, по батькові
повністю,
науковий ступінь повністю,
вчене звання повністю (за
наявності

Приклад оформлення заяви для перевірки на плагіат

Голові циклової комісії

здобувача вищої освіти

ПІБ, курс, група**ЗАЯВА**

Я, *ПІБ*, засвідчую, що моя курсова робота на тему «*Тема роботи*» виконана самостійно. Усі запозичення з друкованих та електронних видань, а також з інших робіт здобувачів вищої освіти оформлені належним чином з посиланням на джерело.

З чинним Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету» ознайомлений (-а).

Про використання програмно-технічних засобів перевірки роботи на оригінальність оповіщений.

Надаю свій дозвіл на перевірку роботи на оригінальність та розміщення в репозитарію Коледжу з метою запобігання академічного плагіату.

Дата

Підпис

Ім'я ПРІЗВИЩЕ