

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
нормативної навчальної дисципліни

КУРСОВА РОБОТА З ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус навчальної дисципліни «Курсова робота з організації ресторанного господарства» підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Укладач: Пасічник М. П., асистент кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

Силабус навчальної дисципліни затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 30 серпня 2021 р.

Завідувач кафедри



Ільїн Л.В.

I. Опис навчальної дисципліни «Курсова робота з організації ресторанного господарства»

Денна форма навчання

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни
Денна форма навчання	24 «Сфера обслуговування»	Нормативна
		Рік навчання 3
Кількість годин / кредитів 90/3	241 «Готельно-ресторанна справа»	Семестр 5
ІНДЗ: немає	Бакалавр	Самостійна робота 84 год.
		Консультації 6 год.
		Форма контролю: захист курсової роботи, залік

II. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович, доктор філософії.

Посада: асистент кафедри туризму та готельного господарства

Електронна пошта: m.p.pasichnyk@gmail.com

Адреса викладання курсу: вул. Потапова, 9, корпус С.

Дні занять: згідно графіку навчального процесу

III. Опис дисципліни

1. Анотація курсу. Тематика курсових робіт визначається кафедрою туризму та готельного господарства Волинського національного університету імені Лесі Українки згідно з вимогами до навчальної програми дисципліни. Наукове та методичне керівництво курсовою роботою студента здійснює науковий керівник. Курсова робота повинна мати теоретичне обґрунтування теми на основі аналізу літературних джерел і містити конкретні пропозиції та рекомендації щодо удосконалення розглянутого питання.

2. Мета і завдання навчальної дисципліни. Мета курсової роботи з організації ресторанного господарства полягає у систематизації, узагальненні, розширенні і закріпленні знань отриманих в процесі вивчення курсу «Організація ресторанного господарства».

3. Результати навчання (компетентності). Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти спеціальності **241 «Готельно-ресторанна справа»** повинні здобути **загальні (ЗК) та спеціальні (СК) компетенції:**

- **ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- **ЗК 09.** Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;
- **ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- **СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;
- **СК 06.** Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;
- **СК 07.** Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
- **СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
- **СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
- **СК 12.** Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

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

Очікувані програмні результати навчання (РН) полягають у тому, що студенти повинні:

– **РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

– **РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

– **РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

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

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

– **РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

– **РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

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

– **РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

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

– **РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

4. Графік виконання курсової роботи

Тиждень семестру	Назва етапу роботи	Навчальний час	
		аудиторний (консультації)	самостійна робота
4	Отримання теми та завдання. Розробка плану		2
4–5	Підбор та вивчення літератури		14
6–7	Виконання розділу 1	2	16
8–9	Виконання розділу 2	2	16
10–12	Виконання розділу 3	2	16
13–14	Підготовка висновків		12
15–16	Подання курсової роботи на перевірку		4
17–18	Захист курсової роботи		4
Усього		6	84

IV. Політика оцінювання

Рейтингова оцінка студентка за виконання курсової роботи складається з балів, що він отримує за:

1. Якість викладення інформації у роботі та графічний матеріал. Ця складова характеризує глибину обґрунтування рішення поставлених задач курсової роботи, правильність та зрозумілість проведених розрахунків, сучасність прийнятих рішень,

виконання вимог нормативних документів при оформленні та своєчасність здачі роботи. Ваговий бал – 60.

Критерії оцінювання якості викладеної у роботі інформації

Курсова робота оформлена згідно поставлених вимог, всі завдання повністю виконані, розрахунки проведені вірно, графічний матеріал відображений правильно, робота здана вчасно	60
Курсова робота оформлена з деякими порушеннями вимог, в загальному вигляді завдання та розрахунки виконані вірно з допущенням незначних помилок, при відображенні графічного матеріалу допущені деякі недоліки, робота здана вчасно	50–59
Курсова робота оформлена з деякими порушеннями вимог, завдання та розрахунки виконані з помилками, при відображенні графічного матеріалу допущені деякі недоліки, робота здана вчасно	40–49
Курсова робота оформлена з порушеннями вимог, завдання та розрахунки виконані з помилками, відображення графічного матеріалу зроблено не правильно, робота здана з незначним запізненням	30–39

2. Якість публічного захисту курсової роботи. Ця складова характеризує ступінь володіння матеріалом за темою курсової роботи, аргументованість рішень при розв'язанні завдань курсової роботи та вміння захищати свою думку. Ваговий бал – 40.

Критерії оцінювання якості захисту курсової роботи

Повне володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту, достатня аргументованість рішень, самостійна відповідь	40
Володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту за допомогою конспекту, аргументованість рішення задач з незначною допомогою викладача, самостійна відповідь	25–39
Задовільне володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту, слабка аргументованість рішення задач, відповідь за допомогою викладача	10–24
Погане володіння теоретичним та практичним матеріалом курсового проекту, відсутня аргументованість рішення задач, відповідь за допомогою викладача	0–9

Оцінювання знань та рівень сформованості компетентностей студента оцінюються за допомогою кредитно-модульної системи.

Шкала оцінювання (національна та ECTS)

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Добре
75–81	C	
67–74	D	Задовільно
60–66	E	
1–59	Fx	Незадовільно

V. Рекомендований перелік тем для курсової роботи

Тематику курсових робіт визначає кафедра туризму та готельного господарства. За бажанням можна вибрати тему наукового дослідження самостійно. В такому разі, студент пише заяву на ім'я завідувача кафедри з проханням закріпити за ним відповідну тему на підставі протоколу рішення кафедри. Нижче наведено рекомендований перелік тем:

1. Стан інфраструктури ресторанного бізнесу м. Луцька;

2. Організація діяльності концептуальних закладів ресторанного господарства (на прикладі ресторації «Курінь», м. Луцьк);
3. Використання інноваційних технологій в організації виробництва закладів ресторанного господарства (на прикладі кафе «Pur-Pur», м. Луцьк).
4. Раціональна організація виробничих процесів в закладі ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Ліон», м. Луцьк);
5. Аналіз виробничо-сервісної структури закладів ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Піцерія Фелічита», м. Луцьк);
6. Організація контролю якості продукції в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Café de Vino», м. Луцьк);
7. Організація роботи кулінарного цеху (на прикладі ресторану «Брама», м. Луцьк);
8. Організація роботи кондитерського цеху (на прикладі кафе «Театральний», м. Луцьк);
9. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (на прикладі ресторану «Корона Вітовта», м. Луцьк);
10. Організація матеріально-технічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Срібні лелеки», м. Луцьк);
11. Особливості та структура процесу обслуговування споживачів (на прикладі ресторану «MOJO Family», м. Луцьк);
12. Аналіз матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів (на прикладі ресторану «Fat Cat», м. Луцьк);
13. Стилї дизайну закладів ресторанного господарства в м. Луцьку;
14. Особливості подавання страв і напоїв у закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Карабас-Барабас», м. Луцьк);
15. Організація харчування іноземних туристів (на прикладі готельно-ресторанного комплексу «NOBLE»);
16. Особливості надання послуг харчування в санаторно-курортних закладах (на прикладі санаторію «Пролісок» с. Грем'яче);
17. Особливості надання послуг харчування в курортних готелях (на прикладі комплексу сімейного відпочинку «Nester House» с. Світязь);
18. Організація обслуговування комбінованих бенкетів (на прикладі рекреаційного комплексу «Рестпарк», с. Струмівка);
19. Організація обслуговування дипломатичних прийомів (на прикладі ресторану готелю «Україна», м. Луцьк);
20. Організація надання послуг з кейтерінгу (на прикладі рекреаційного комплексу «Рестпарк», с. Струмівка);
21. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Gosti», с. Брище);
22. Особливості розвитку і формування національних ресторанів (на прикладі ресторації «Добра хата», с. Змієнець);
23. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному господарстві (на прикладі ресторану «Show Basilic», м. Луцьк).
24. Організація технологічного процесу сервісного обслуговування (на прикладі ресторану «Бравий Швейк», м. Луцьк).
25. Особливості організації роботи та обслуговування споживачів у мережевих ресторанах швидкого харчування (на прикладі ресторану «Пузата хата», м. Луцьк);

26. Організація реалізації продукції ресторанного господарства (на прикладі кафе-кав'ярні «Капучіно», м. Луцьк);
27. Особливості інтр'єру кафе-кав'ярень міста Луцька;
28. Організація надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів (на прикладі готелю «Світязь», м. Луцьк);
29. Забезпечення якості надання послуг харчування (на прикладі готельно-ресторанного комплексу «Зелений Гай», с. Копачівка);
30. Аналіз матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства (на прикладі піцерії «Дядя PIZZA», м. Луцьк).
31. Аналіз роботи бару ресторану «NOBLE» (м. Луцьк)
32. Матеріально-технічне забезпечення закладу ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Корона Вітовта», м. Луцьк);
33. Організація обслуговування бенкетів фуршетів з обслуговуванням офіціантами (на прикладі рекреаційного комплексу «Рестпарк», с. Струмівка);
34. Організація обслуговування весільного бенкету з обслуговуванням офіціантами (на прикладі ресторану «Срібні лелеки», м. Луцьк);
35. Удосконалення процесу обслуговування гостей у закладах ресторанного господарства (на прикладі...);
36. Інформаційні технології в управлінні закладом ресторанного господарства (на прикладі ресторану швидкого обслуговування «Макдональдс», м. Луцьк).
37. SMM-просування закладу ресторанного господарства (на вибір...);
38. Організація обслуговування тютюновими виробами у закладах ресторанного господарства (на прикладі лаунж-бару «Абу-Дабі», м. Луцьк);
39. Мотивація персоналу та раціоналізація праці в ресторанній сфері (на прикладі ресторану «ShowBasilic», м. Луцьк);
40. Адаптація ресторанного бізнес в умовах карантину (на прикладі мережі ресторанів «Фелічита», м. Луцьк).

VI. Рекомендована література

- Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
- Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/> (дата звернення 05.07.2021)
- ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.[Чинний від 2003-12-01]. Вид. офіц. Київ:Держстандарт України, 2003. 26 с.
- ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.[Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004 18 с.
- Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: уавчальний посібник. К. : КНТЕУ, 2004. 365 с.
- Звичай та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. URL: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html
- Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: іпорний конспект лекцій. К. : КНТЕУ, 2002. 235 с.
- Машир М.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навч. посіб. Київ : Кондор-Видавництво, 2015. 392 с.
- Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків : Світ Книг, 2018. 657 с.

Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 185 с.

Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К. : Центр навчальної літератури, 2003. с. 13.

Новікова О.В., Радченко Л.О., Вінніченко К.П., Льовшина Л.Д., Пивоваров П.П., Чубар Л.І. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. Харків : Світ Книг, 2018. 411 с.

Норми посуду, наборів для сервірування та обслуговування [Електронний ресурс]. URL: <http://www.studfiles.ru/preview/5193642/page:11/> (дата звернення 05.07.2021)

Островська Г.Й. Кухні народів світу: курс лекцій. Тернопіль : ТНПУ ім. Пулюя, 2018 162 с.

П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: Основи теорії. Київ: Кондор, 2015, 250 с.

П'ятницька Н.О. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп./ за заг. ред. проф. Н.О. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 557 с.

Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Шаран Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2017. 227 с.

Паска М.З. Організація ресторанного господарства : методичні вказівки для підготовки до підсумкового контролю з дисципліни / Паска М. З. - Львів, 2019. - Ч. 1. - 23 с. URL: <https://scholar.google.com/scholar?oi=bibs&cluster=15870627062836689564&btnI=1&hl=uk> (дата звернення 05.07.2021)

Планування меню і преїскурантів закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. URL: <http://referatu.net.ua/referats/919/42048>

Правила подачі вина [Електронний ресурс]. URL: <http://foodrussia.net/restoran/podacha-vina/> (дата звернення 05.07.2021)

Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посіб. для ВНЗ. К. : Кондор, 2006. 200 с.

Ростовський В.С., Шаман С.М. Барна справа. Підруч. К. : Центр учбової літератури, 2011. 395 с.

Самодай В.П., Кравченко А.І. Організація ресторанної справи. Навч. посібник. Суми : Вид-во СумДПУ ім. А.С. Макаренка, 2015. 424 с.

Сервірування столів [Електронний ресурс]. URL: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2267/> (дата звернення 05.07.2021)

Цирульнікова В.В. Ресторанна справа: курс лекцій. URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43_40.pdf. (дата звернення 05.07.2021)

Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2017. 121 с. URL: <http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream> (дата звернення 05.07.2021)

NoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2017. 312 с.