

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»**

**Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ З ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ**

**Ресторанна справа (просунутий рівень)**

повна назва навчальної дисципліни

для підготовки  
здобувачів освіти  
ступеня

**бакалавр**

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

галузі знань

**24 Сфера обслуговування**

шифр і назва галузі знань

спеціальності

**241 Готельно-ресторанна справа**

код і найменування спеціальності

освітньо-професійної  
програми

**Готельно-ресторанна справа**

назва освітньо-професійної програми

**Харків, 2023 рік**

Розробник:	Нагорний Олександр Юрійович, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук
Гарант освітньо-професійної програми:	Мітяєва Тетяна Леонідівна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи, спеціаліст вищої категорії, кандидат економічних наук, доцент

Методичні рекомендації обговорено та схвалено на засіданні циклової комісії економіки, управління та адміністрування, протокол від 01.09.2023 р. № 1.

## ЗМІСТ

Вступ	4
1. Загальні положення	6
2. Структура курсової роботи	9
3. Порядок виконання курсової роботи	13
4. Оцінювання якості виконання курсової роботи	16
5. Рекомендовані тематичні напрямки курсових робіт	20
Рекомендована література (основна, допоміжна)	22

## ВСТУП

Ресторанна та готельна індустрія є одними з найбільш динамічних галузей національної економіки, високорентабельними видами господарської діяльності, що потребують значних інвестицій. Заклади ресторанного та готельного господарства виконують три взаємопов'язані функції: виробництво продукції/послуг, реалізацію та організацію їх споживання.

Виконання курсової роботи є завершальним етапом вивчення дисципліни «Ресторанна справа (просунутий рівень)», яка дозволяє здобувачам закріпити теоретичні та практичні знання, отриманні ними на лекціях та під час практичних занять; відпрацювати навички самостійної роботи з елементами творчого пошуку, ініціативності; оволодіти вмінням узагальнювати теоретичні матеріали, аналізувати практичну інформацію, працювати зі спеціальною літературою та довідниковими матеріалами; розвинути вміння формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.

Мета курсової роботи полягає у закріпленні та поглибленні теоретичних знань щодо організації процесів виробництва в закладах ресторанного господарства, виробленні навичок узагальнення теоретичних та практичних даних і на їх основі самостійно формулювати та обґрунтовувати висновки, розробляти пропозиції з метою удосконалення виробничих процесів на підприємствах ресторанного господарства.

Написання курсової роботи допомагає здобувачам поглиблено засвоїти програмні питання курсу через опрацювання відповідної навчальної та спеціальної літератури.

Курсова робота є самостійною роботою, яка свідчить про оволодіння здобувачем принципів організації закладів ресторанного господарства, вмінні професійно виконувати завдання, пов'язані з забезпеченням раціональної

організації технологічних процесів, поліпшення якості продукції харчування та послуг, з розробкою та впровадженням заходів щодо підвищення ефективності роботи закладу харчування в цілому.

Завдання курсової роботи полягають у тому, щоб навчити здобувача:

- методиці збору й аналізу практичних матеріалів діяльності у конкретному закладі;
- користуватися нормативною, довідково-статистичною, науковою літературою;
- застосовувати різноманітні методи аналізу виробничо-господарської діяльності підприємств;
- приймати самостійні рішення у конкретних виробничих умовах.

## РОЗДІЛ 1

### ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Курсову роботу з дисципліни «Ресторанна справа (просунутий рівень)» виконують здобувачі денної форми навчання відповідно до навчальних планів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Керівництво курсовою роботою здійснюють викладачі циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи.

Курсова робота – це робота, яка містить результати теоретичних узагальнень, аналітичних досліджень та виконується з фундаментальних або фахових навчальних дисциплін.

Здобувач самостійно вибирає тему курсової роботи та узгоджує її з науковим керівником.

Основні етапи виконання курсової роботи складаються з:

- вибору теми курсової роботи і узгодження її з науковим керівником;
- складання та затвердження плану курсової роботи;
- отримання завдання на курсову роботу;
- вивчення спеціальної літератури;
- збору вихідної інформації у діючих закладах ресторанного/готельного господарства;
- аналізу отриманих матеріалів і проведення досліджень;
- формування первинного тексту курсової роботи;
- консультування у керівника;
- формування остаточного тексту курсової роботи;
- оформлення роботи згідно з вимогами;
- індивідуальна перевірка роботи на плагіат;
- подання на рецензування керівникові;

- допущення до захисту роботи на основі перевірки плагіату на рівні Коледжу в програмі Unicheck;

- захист курсової роботи.

Курсові роботи, які не відповідають вищезазначеним вимогам, затвердженому плану, мають самостійні зміни у виборі об'єкта дослідження, до захисту не допускаються і повертаються здобувачу на доопрацювання.

Виконуючи курсову роботу, здобувач повинен отримувати консультації у викладача-керівника за графіком, призначеним цикловою комісією.

Здобувачі, які порушили терміни подання курсової роботи до екзаменаційної сесії не допускаються.

На початку виконання курсової роботи здобувачі ознайомлюються із орієнтовною тематикою курсових робіт, яка щорічно оновлюється та затверджується на засіданні циклової комісії, обирають тему, виходячи з особливостей об'єкта дослідження.

Керівник допомагає здобувачеві уточнити мету і завдання курсової роботи, визначити методику її виконання. Проте автором роботи є здобувач, він відповідає за правильність прийнятих організаційно-технологічних і технічних рішень. Обов'язковими є складання попереднього плану курсової роботи та узгодження його з керівником. Проведення консультацій з курсової роботи відбувається в терміни, передбачені навчальним планом.

Перш за все, обрана тема повинна бути актуальною, відповідати науковим інтересам циклової комісії, специфіці об'єкту дослідження, а також може бути напрямом майбутніх науково-дослідних робіт. Написання курсової роботи дозволяє здобувачу розширити науковий простір знань, потребує вивчення та використання великої кількості періодичної та навчальної літератури.

Вивчення літературного матеріалу є важливим моментом у написанні курсової роботи. Після вибору теми складається план роботи, але для цього

необхідно підібрати літературу. Вивчення літератури – основний спосіб знайомства із сутністю проблеми, яка розглядається у курсовій роботі.

Підбір літератури згідно з обраною темою курсової роботи та її змістом необхідно починати із джерел, надрукованих у поточному та найближчих до нього роках, поступово переходячи до публікацій у попередні роки, що спрощує і скорочує час опрацювання літератури. Для опрацювання потрібно підбирати не тільки підручники і навчальні посібники, а й монографії, брошури, різні види нормативно-технічної документації, статті у періодичних виданнях, світову і закордонну літературу, інтернет - ресурси.

Вивчення літератури дає змогу глибше ознайомитися з теоретичними основами з обраної теми, чіткіше визначити питання, які необхідно дослідити у закладі ресторанного чи готельного господарства. Під час роботи з літературою потрібно вести робочі записи у вигляді тез, конспектів, нотаток. Обов'язково записуються повна назва джерела, його автори, сторінки, на яких міститься інформація, місто і назва видавництва, рік видання. Робота з літературними джерелами закінчується складанням списку використаних джерел згідно з темою.

## РОЗДІЛ 2

### СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ

Після вивчення літературних джерел розробляється план курсової роботи, який відображає зміст роботи у вигляді ключових питань. План узгоджується з керівником.

Кількість питань та їх порядок визначаються залежно від теми курсової роботи. Але в будь-якому випадку курсова робота повинна мати таку структуру:

- титульний аркуш [6];
- завдання [6];
- зміст;
- перелік умовних позначень, символів, одиниць, скорочень і термінів (за необхідності) [4];
- вступ [4];
- основна частина [4];
- висновки [4];
- список використаних джерел [4];
- додатки.

Вступ містить коротку характеристику теми роботи, стан проблеми, що досліджується, перспективи її розвитку з урахуванням сучасних вимог, обґрунтовуються актуальність обраної теми, об'єкт дослідження, предмет дослідження, ставляться завдання, які передбачається вирішити.

Актуальність теми – це ступінь її значимості для теорії та практики в сучасних умовах при вирішенні конкретних проблем у межах об'єкта і предмета дослідження. Обґрунтування актуальності обраної теми не повинно бути багатослівним, а має чітко висвітлювати її сучасні проблеми. Правильна постановка та ясне формулювання проблем дослідження часом має не менше значення, ніж їх вирішення.

Мета – є уявним, ідеальним образом, що передбачає результати діяльності, кінцевим висновком роботи. Мета роботи повинна полягати у розв'язанні проблемної ситуації шляхом її аналізу і знаходженні нових закономірностей між економічними явищами.

Виходячи з мети роботи визначаються завдання. Це, зазвичай, робиться у формі переліку (проаналізувати..., розробити..., узагальнити..., виявити..., довести..., запровадити..., показати..., виробити..., дослідити..., знайти..., вивчити..., визначити..., описати..., встановити..., з'ясувати..., вивести формулу..., дати рекомендації..., встановити взаємозв'язок..., зробити прогноз... та ін.). Формулювання завдань необхідно робити ретельно, оскільки опис їх розв'язання повинен скласти зміст розділів курсової роботи. Це важливо також і тому, що заголовки розділів досить часто народжуються з формулювань завдань роботи.

Об'єкт дослідження – це відносини, процес або явище, що породжують проблемну ситуацію і обираються для дослідження.

Предмет дослідження – певний аспект дослідження відносин, процесу або явища в межах обраного об'єкта. Під предметом дослідження розуміють те, що знаходиться в межах об'єкта і завжди співпадає з темою дослідження.

Об'єкт і предмет дослідження, як категорії наукового процесу, співвідносяться між собою як загальне і часткове.

Основна частина курсової роботи складається, як правило, з трьох розділів, які, в свою чергу, поділяються на підрозділи. Її розділи та підрозділи повинні бути логічно пов'язані, а їх висвітлення – забезпечити розкриття змісту теми курсової роботи. При виконанні курсової роботи здобувач повинен критично підійти до вивчення об'єкта дослідження.

Основна частина курсової роботи обов'язково має містити огляд нормативно-правових актів, наукової та навчально-методичної літератури з обраної теми. В огляді літератури здобувач повинен відмітити основні етапи

розвитку наукової думки за проблемою, систематизувати інформаційні джерела, критично їх оцінити, відокремити найбільш суттєві положення, визначити головне в сучасному стані проблеми.

Основна частина роботи складається з теоретичної та проєктно-прикладної частини. Загальний обсяг роботи повинен складатись з 13-15 сторінок комп'ютерного тексту формату А4.

У першому розділі, який доцільно поділити на два-три підрозділи, необхідно дати характеристику сучасного стану теорії питань, що розглядаються, тобто розкрити сучасний стан об'єкта дослідження та його складових на основі характеристики, обраного для дослідження підприємства, міста, регіону або іншої території та аналіз використання його потенціалу щодо розвитку ринку ресторанного/готельного господарства. З цією метою необхідно ретельно вивчити офіційні нормативні і методичні документи, довідники, підручники і навчальні посібники, монографії і матеріали періодичного друку. Теоретичний матеріал повинен бути творчо оброблений. Прикінцевою частиною кожного розділу обов'язково повинні бути висновки. У кінці кожного розділу формулюють висновки зі стислим викладенням наведених у розділі наукових і практичних результатів, що дає змогу вивільнити загальні висновки від другорядних подробиць.

Другий розділ курсової роботи повинен носити дослідницький характер і базуватись на статистичних матеріалах підприємства, міста, регіону, країни в цілому або інших територій, визначених у завданні до курсової роботи. Ця частина курсової роботи виконується на матеріалах, здобутих здобувачем самостійно.

Центральним завданням тут є не тільки оцінка сучасного стану об'єкта дослідження, а й встановлення тенденцій явищ, що вивчаються. Тому для написання цього розділу курсової роботи необхідно використання фактичного та статистичного матеріалів.

При використанні цифрового матеріалу слід пам'ятати: не можна надмірно перенавантажувати текст цифрами і чинниками, що на них впливають. Потрібно приводити тільки ті цифри і приклади, які з найбільшою повнотою і переконливістю характеризують досліджуваний показник або явище.

Доцільним є викладення методики дослідження, порядку її використання та отримання результатів, що дозволить діагностувати наявні проблеми в розвитку засобів розміщення.

Обов'язковою є критична оцінка стану об'єкту дослідження, що дасть можливість сформулювати висновки і обґрунтувати рекомендації для практичного застосування результатів дослідження.

Також, у другому розділі курсової роботи міститься визначення основних проблем, що перешкоджають розвитку певного сегменту засобів розміщення тієї чи іншої території, та обґрунтування рекомендацій щодо підвищення їх завантаженості у місті, регіоні, країні та перспектив подальшого їх розвитку.

Проектна частина передбачає обґрунтування можливих напрямків вирішення досліджуваної проблеми, пропозиції автора.

Висновки повинні бути логічним продовженням теоретичного і практичного матеріалів попередніх розділів. У висновках необхідно викласти основні пропозиції та результати розрахунку економічної ефективності розроблених заходів.

Висновки є заключним розділом роботи, вони значною мірою визначають якість роботи.

Список використаних джерел слід розміщувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків. До списку використаних джерел рекомендується включати не менш ніж 15 найменувань.

### РОЗДІЛ 3

#### ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Виконання курсової роботи охоплює такі етапи:

- 1) Ознайомлення з запропонованим базовим переліком рекомендованих тем курсових робіт, вибір та затвердження теми для дослідження;
- 2) Добір та аналіз літератури за обраною темою, складання попереднього плану курсової роботи з подальшим його коригуванням;
- 3) Написання та оформлення курсової роботи згідно з вимогами;
- 4) Подання роботи на перевірку керівнику;
- 5) Ознайомлення з зауваженнями викладача, виправлення помилок (за їх наявності), повторне подання курсової роботи;
- 6) захист курсової роботи.

Вибір теми курсової роботи здійснюється здобувачем самостійно або тема призначається керівником згідно з базовим переліком рекомендованої тематики робіт.

Зазначений перелік не є вичерпним, здобувач може самостійно сформулювати тему курсової роботи та з відповідним обґрунтуванням згодити її з науковим керівником і головою циклової комісії. При цьому обов'язковою умовою є актуальність запропонованої теми та її практичне значення.

Затвердження обраної теми курсової роботи охоплює погодження теми з науковим керівником, закріплення її за здобувачем і затвердження головою циклової комісії. Коригування обраної теми може здійснюватися лише керівником курсової роботи, а заміна обраної теми на іншу може проводитися тільки з дозволу керівника та за наявності підстав для нього. Важливим на даному етапі виконання курсової роботи є розробка попереднього плану дослідження з наступним його коригуванням.

Виконання курсової роботи «Ресторанна справа (просунутий рівень)» базується на використанні навчальної, наукової та методичної літератури, монографій, довідників, періодичних видань, статистичних збірників та звітів, у тому числі, й інформації з інтернет-джерел та ін., тому розпочинати його рекомендується з добору і вивчення літературних джерел з обраної теми, складання бібліографії.

Написання та оформлення курсової роботи складається з систематизування та узагальнення інформації, яка зібрана в ході аналізу нормативно-правових документів та літературних джерел з обраної тематики. За необхідності збирається та аналізується додаткова інформація. В ході написання курсової роботи здобувач класифікує та узагальнює теоретичні результати свого дослідження, робить відповідні розрахунки, розробляє відповідні рекомендації та формулює висновки. Доповнення графічним і табличним матеріалом значно підвищує рівень сприйняття отриманих результатів.

Завершується цей етап дослідження оформленням курсової роботи відповідно до вимог. Вимоги до оформлення курсової роботи наведені у ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення» [4]. Оформлення списку використаних джерел курсової роботи здійснюється згідно з ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

Подання роботи на перевірку викладачу здійснюється здобувачем відповідно до графіка захисту курсових робіт. До перевірки приймається робота, виконана та оформлена згідно з вимогами. За результатами перевірки керівником готується висновок, де вказуються всі зауваження щодо змісту, структури та оформлення роботи й зазначається її попередня оцінка.

Додатково проводиться перевірка на дотримання здобувачем академічної доброчесності за допомогою безкоштовних он-лайн сервісів.

У разі позитивного висновку керівника курсова робота допускається до захисту. Ознайомлення з зауваженнями викладача, виправлення помилок (за їх наявності), повторне подання курсової роботи. Якщо подана на перевірку робота потребує виправлень, уточнень і не може бути допущена до захисту, її повертають безпосередньо здобувачеві на доопрацювання. Повторно після доопрацювання курсова робота подається на перевірку обов'язково з первісним висновком керівника.

До захисту курсової роботи здобувач повинен підготувати коротку доповідь щодо мети, змісту і результатів дослідження, обґрунтувати висновки і пропозиції, а також презентацію. Якщо в рецензії керівника містяться зауваження та вказуються недоліки виконаної роботи, необхідно дати відповіді на зауваження керівника та виправити недоліки.

Захист курсової роботи відбувається за затвердженим графіком у присутності комісії. У процесі захисту роботи здобувач коротко (7-10 хвилин) повідомляє основні положення та результати дослідження, дає пояснення по суті зауважень, відповідає на запитання комісії.

Процедура захисту дозволяє виявити, наскільки глибоко здобувачем було проведено дослідження, дає можливість визначити рівень обґрунтованості рекомендацій та висновків.

За підсумками захисту комісією після обговорення рівня виконання та захисту курсової роботи виставляється остаточна оцінка. Оцінка курсової роботи здійснюється з урахуванням повноти розкриття досліджуваної проблеми, обґрунтованості висновків і пропозицій, оформлення результатів дослідження, повноти та точності відповідей здобувача на запитання.

## РОЗДІЛ 4

### ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

У процесі захисту курсової роботи оцінюється глибина знань здобувача в досліджуваній галузі, його вміння вести дискусію, обґрунтовувати та відстоювати власну точку зору, відповідати на запитання. Узагальнені критерії оцінювання захисту курсової роботи та деталізовані бальні шкали наведено в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 – Параметри та критерії оцінювання курсової роботи

Параметри оцінювання	Діапазон оцінки, балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
<b>Оцінювання якості курсової роботи</b>	<b>0 - 60</b>	
1. Відповідність змісту курсової роботи темі та затвердженому плану	0-10	0 – зміст жодного з параграфів курсової роботи не відповідає затвердженому плану
		2 – зміст одного параграфу курсової роботи відповідає затвердженому плану
		5 – зміст двох параграфів курсової роботи відповідає затвердженому плану
		10 – зміст усіх параграфів курсової роботи відповідає затвердженому плану
2. Ступінь розкриття теоретичних аспектів проблеми, обраної для дослідження, та коректність використання понятійного апарату	0-10	0 – понятійний апарат не сформовано; теоретичні аспекти проблеми не розкриті
		2– понятійний апарат сформовано, але теоретичні аспекти проблеми не розкриті
		5 – понятійний апарат сформовано, теоретичні аспекти проблеми розкриті частково
		10 – понятійний апарат сформовано, теоретичні аспекти проблеми розкриті
3. Наявність критичних співставлень та узагальнень різних підходів до постановки та розв’язання питання	0-10	0 – критичні співставлення та узагальнення відсутні
		5 – критичні співставлення наявні, але узагальнення відсутні або некоректні
		10 – критичні співставлення наявні та супроводжені коректними узагальненнями

## Продовження таблиці 4.1

Параметри оцінювання	Діапазон оцінки, балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
4. Ступінь використання фактологічного матеріалу; висвітлення особливостей прояву та розв'язання досліджуваного питання у практиці вітчизняних підприємств	0-10	0 – фактологічний матеріал не використаний
		5 – залучений фактологічний матеріал, особливості прояву та розв'язання проблеми на вітчизняних підприємствах не висвітлені
		10 – залучений фактологічний матеріал, досвід вітчизняних підприємств висвітлений
5. Обсяг та адекватність використаних при написанні роботи першоджерел та дотримання етики посилань	0-10	0 – залучені матеріали лише навчальних підручників та посібників (до 10 джерел), етика посилань не дотримана
		5 – залучені матеріали навчальних підручників та посібників, періодичних видань (11-15 джерел), етика посилань дотримана частково
		10 – залучені матеріали навчальних підручників та посібників, монографій, статистичних збірників та довідників, періодичних видань та мережі Internet (більше 15 джерел), етика посилань дотримана
6. Відповідність оформлення курсової роботи встановленим вимогам	0-10	0 – текст курсової роботи оформлено з суттєвими порушеннями встановлених вимог
		5 - текст курсової роботи оформлено з незначними порушеннями встановлених вимог
		10 - текст курсової роботи оформлено у відповідності до встановлених вимог
<b>Оцінювання захисту курсової роботи</b>	<b>0 – 40</b>	
1. Вміння чітко та стисло викласти основні результати дослідження	0-15	0 – здобувач неспроможний чітко та стисло викласти основні результати дослідження
		10 – здобувач невпорядковано викладає основні результати дослідження
		15 – здобувач спроможний чітко та стисло викласти основні результати дослідження

## Закінчення таблиці 4.1

Параметри оцінювання	Діапазон оцінки, балів	Критерії оцінювання за бальною шкалою
2. Використання роздаткового ілюстративного матеріалу	0-10	0 – роздатковий ілюстративний матеріал не використано
		10 – доповідь супроводжена роздатковим ілюстративним матеріалом
3. Повнота, глибина, обґрунтованість відповідей на питання	0-15	0 – здобувач неспроможний надати відповіді на поставлені питання
		10 – здобувач надає неповні, поверхові, необґрунтовані відповіді на поставлені питання
		15 – здобувач надає повні, глибокі, обґрунтовані відповіді на поставлені питання

Остаточне оцінювання рівня виконання, презентації та захисту курсової роботи здійснюється за 100-бальною шкалою, що враховує:

1) попереднє оцінювання якості курсової роботи науковим керівником – 0-60 балів;

2) оцінювання захисту курсової роботи – 0-40 балів.

Після чого дані 100-бальної шкали ВСП «ХТЕФК ДТЕУ» оцінювання переводяться в шкалу за системою ECTS за критеріями, наведеними в таблиця 4.2.

Таблиця 4.2 – Критерії оцінювання знань здобувачів

Визначення	За шкалою ВСП «ХТЕФК ДТЕУ»
Відмінно – відмінне виконання роботи або відповідь без помилок	90-100
Дуже добре – виконання роботи з незначними помилками (до 5%)	82-89
Добре – взагалі правильна робота, відповідь з кількома незначними помилками (до 10%)	75-81

Закінчення таблиці 4.2

Визначення	За шкалою ХТЕІ КНТЕУ
Задовільно – непогано, але з певною кількістю помилок, які не заважають достатньо повному висвітленню питання, відповіді (до 25%)	69-74
Достатньо – виконання робіт задовольняє мінімальні критерії для позитивної оцінки (до 40%)	60-68
Незадовільно – потрібно допрацювати матеріал для отримання позитивної оцінки	35-59
Незадовільно – необхідна подальша робота для отримання позитивної оцінки	1-34

Рішення щодо оцінки курсової роботи оголошується в той самий день, після чого оцінка записується на титульному аркуші курсової роботи та проставляється в екзаменаційну відомість та індивідуальний план здобувача.

Здобувач, який не був допущений до захисту курсової роботи або без поважної причини вчасно не подав курсову роботу / не з'явився на захист у визначений термін, не допускається до складання екзамену з навчальної дисципліни на сесії.

Перевірка курсової роботи (проєкту) на академічний плагіат здійснюється засобами, визначеними у Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу [7].

## РОЗДІЛ 5

### РЕКОМЕНДОВАНІ ТЕМАТИЧНІ НАПРЯМКИ КУРСОВИХ РОБІТ

Тематика курсових робіт з дисципліни «Ресторанна справа (просунутий рівень)» для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» відповідає запланованим результатам навчання, наведеним у робочій програмі навчальної дисципліни та містить такі теми:

1. Розробка фірмових страв Української кухні з метою виробництва їх в підприємствах швидкого харчування.

2. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу овочевого напівфабрикату для кондитерських виробів. Шляхи формування конкурентних переваг.

3. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу бісквітних виробів дієтичного призначення. Шляхи формування конкурентних переваг.

4. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу молочно-круп'яних десертів з пінною структурою. Шляхи формування конкурентних переваг.

5. Аналіз сучасного стану технологій структурованих соусів для виробництва борошняної кулінарної продукції. Шляхи формування конкурентних переваг.

6. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу фруктових десертів. Шляхи формування конкурентних переваг.

7. Аналіз сучасного стану технологій виробів з листового тіста. Шляхи формування конкурентних переваг.

8. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу емульсійних соусів з різним вмістом жирової фази. Шляхи формування конкурентних переваг.

9. Аналіз сучасного стану технологій холодних закусок з використанням напівфабрикату структурованих емульсійних соусів. Шляхи формування конкурентних переваг.

10. Аналіз сучасного стану технологій з листового тіста шляхом регулювання технологічних властивостей тіста з функціонально-технологічною добавкою рослинної природи. Шляхи формування конкурентних переваг.

11. Загальна характеристика, аналіз та адаптація молочно-круп'яних десертів з пінною структурою до споживання в ЗРГ.

12. Аналіз сучасного стану технологій оздоблювальних напівфабрикатів для кондитерських виробів. Шляхи формування конкурентних переваг.

13. Аналітичні дослідження функціонально-технологічних властивостей білоквміщуючої сировини з метою використання її у складі емульсійних соусів. Шляхи формування конкурентних переваг.

14. Аналіз сучасного стану технологій виробів з пряничного тіста. Шляхи формування конкурентних переваг.

15. Аналіз сучасного стану технологій кондитерських покриттів для тортів. Шляхи формування конкурентних переваг.

16. Розробка фірмових страв Слобожанської кухні з метою виробництва їх в підприємствах швидкого харчування.

17. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу фруктових десертів на основі соку винограду. Шляхи формування конкурентних переваг.

18. Аналіз сучасного стану технологій та рецептурного складу бісквітних виробів (тістечко «Буше») . Шляхи формування конкурентних переваг.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА (ОСНОВНА, ДОПОМІЖНА)

### Основна література

1. Брич В. Я. Організація готельно-ресторанної справи : навчальний посібник. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

2. Ковешніков В. С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник К.: Кондор, 2015. 752 с.

3. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». URL: [https://edu.htek.org.ua/pluginfile.php/76904/mod\\_resource/content/1/dstu\\_8302\\_2015.pdf](https://edu.htek.org.ua/pluginfile.php/76904/mod_resource/content/1/dstu_8302_2015.pdf)

4. ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення». URL: [https://edu.htek.org.ua/pluginfile.php/76905/mod\\_resource/content/1/derzhstandart\\_3008\\_2015.pdf](https://edu.htek.org.ua/pluginfile.php/76905/mod_resource/content/1/derzhstandart_3008_2015.pdf)

5. Олабоді О. В. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. – Київ, 2021. – 213 с.

6. Положення про курсову роботу (проєкт) у ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж Державного торговельно-економічного університету». URL: [https://htek.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/%D0%9A%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%96\\_%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B8\\_%D0%A5%D0%A2%D0%95%D0%A4%D0%9A\\_%D0%94%D0%A2%D0%95%D0%A3.pdf](https://htek.com.ua/wp-content/uploads/2023/04/%D0%9A%D1%83%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%B2%D1%96_%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%B8_%D0%A5%D0%A2%D0%95%D0%A4%D0%9A_%D0%94%D0%A2%D0%95%D0%A3.pdf)

7. Положенні про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Коледжу. URL: <https://htek.com.ua/wp-content/uploads/2023/09/1%D0%90%D0%BA%D0%94%D0%BE%D0%B1%D1%80.pdf>

8. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навчальний посібник. Суми : Видавництво СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.

### **Допоміжна література**

9. Доценко В. Ф., Кочерга В. І. Технологія продукції ресторанного господарства : навчально-наочний посібник. Національний університет харчових технологій Київ : Кондор, 2019. 292 с.

10. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ ; Світ Книг, 2019. 246 с.

11. Іванова Л. О., Страхова Т. В. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі : навчальний посібник. Ч. 1. Одеса : Астропринт, 2021. 196 с.

12. Карпенко П. О., Притульська Н. В. Оздоровче харчування : навчальний посібник. Київський національний торговельно-економічний університет. Київ : КНТЕУ, 2019. 628 с.

13. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : ЦУЛ, 2018. 304 с.

14. Про туризм: Закон України від 15.09.95 №324/95-ВР зі змінами та доповненнями. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>

15. Про рекламу: Закон України від 03.07.1996 № 270/96-ВР зі змінами та доповненнями. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/270/96-%D0%B2%D1%80#Text>

16. Яцун Л. М., Новікова О. В., Льовшина Л. Д. Менеджмент ресторанного господарства : навчальний посібник. Вид. 2-е, стер. Харків : Світ Книг, 2019. 486 с.