

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

СИЛАБУС
нормативного освітнього компонента

КУРСОВА РОБОТА
З ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

Луцьк – 2022

Силабус навчальної дисципліни «КУРСОВА РОБОТА З ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА» підготовки бакалавра, галузі знань 24 Сфера обслуговування, спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Розробник: Пасічник М.П., старший викладач кафедри туризму та готельного господарства, доктор філософії.

Погоджено

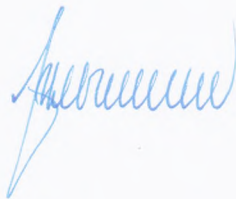
Гарант освітньо-професійної програми:



доц. Терещук О.С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства
протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



проф. Ільїн Л.В.

І. Опис освітнього компонента

«Курсова робота з організації ресторанного господарства»

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

ІІ. Інформація про викладача

Викладач: Пасічник Михайло Петрович

Науковий ступінь: доктор філософії (PhD)

Посада: старший викладач кафедри туризму та готельного господарства

Контактна інформація: pasichnyk.mykhailo@vnu.edu.ua

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

День захисту курсового проєкту: згідно графіку навчального процесу
(<http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>)

ІІІ. 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 (зкладах) 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

Політика викладача щодо студента. Згідно з «Положенням про організацію навчального процесу у Волинському національному університеті імені Лесі Українки» курсова робота є обов'язковим нормативним компонентом освітнього процесу і оцінюється як самостійний вид навчальної діяльності студента. Тематика курсових робіт (проектів) визначається й затверджується кафедрою туризму та готельного господарства відповідно до змісту та завдань освітнього компонента «Організація ресторанного господарства». Вона повинна бути актуальною й тісно пов'язаною із розв'язанням практичних фахових завдань.

Студентам надається право вільного вибору теми роботи із запропонованого кафедрою переліку. Студенти також можуть пропонувати свої теми для написання курсової роботи (проекту). Захист курсової роботи (проекту) проводиться перед комісією у складі трьох викладачів кафедри за участю керівника курсової роботи (проекту).

Підсумкова (загальна) оцінка за виконання курсової роботи є сумою рейтингових оцінок (балів), одержаних за окремі види дослідницької діяльності студента: поетапне виконання дослідження з теми курсової роботи; оформлення роботи згідно з вимогами; публічний захист курсової роботи.

Оцінка за поетапне виконання курсової роботи

Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Загальна сума балів з модуля
A	відмінно	18-20
B, C	добре	15-17
D, E	задовільно	12-14
Fx, F	незадовільно з можливістю усунення недоліків	1-11

Оцінюючи поетапне виконання курсової роботи здобувачем першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, викладач звертає увагу на послідовність діяльності студента та рівень його самостійності.

Оцінка за оформлення роботи

Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Загальна сума балів з модуля
A	відмінно	54-60
B, C	добре	45-53
D, E	задовільно	36-44
Fx	незадовільно з можливістю усунення недоліків	21-35
F	незадовільно з обов'язковим повторним виконанням	1-20

Важливою є оцінювання оформлення курсової роботи, яке здійснюється відповідно до встановлених вимог. Таке оцінювання включає в себе як оцінку тексту роботи, так і літературне й технічне оформлення.

Оцінка за захист курсової роботи

Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	Загальна сума балів з модуля
A	відмінно	18-20
B, C	добре	15-17
D, E	задовільно	12-14
Fx, F	незадовільно з можливістю усунення недоліків	1-11

Політика щодо академічної доброчесності. Перш ніж курсова робота буде допущена до публічного захисту, проводиться її перевірка на дотримання норм академічної доброчесності. Згідно з Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти і науково-педагогічних працівників Волинського національного університету імені Лесі Українки (<http://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2022/03/polozhennya-pro-antypLAGIAT.pdf>), курсові роботи здобувачів повинні в обов'язковому порядку перевірятись на присутність академічного плагіату. Головною ознакою присутності/відсутності академічного плагіату у роботі є індекс унікальності (оригінальності) тексту, який розраховується автоматично рекомендованим до використання комп'ютерним програмним засобом і презентується у формі згенерованого відповідним програмним засобом звіту. Звіт містить інформацію, яка дає можливість ідентифікувати роботу (тему, ПІБ автора, керівника роботи, особи, яка здійснювала перевірку, дату перевірки тощо) та встановити відсоток унікальності тексту.

Перевірка тексту курсової роботи на унікальність проводиться відповідальним за цю роботу працівником кафедри з використанням ліцензійного програмного забезпечення – «Strikeplagiarism». Допустимий рівень схожості тексту курсової роботи – не більше 45%. Якщо в тексті курсової роботи виявлено плагіат вона повинна бути доопрацьована, а студент, який її виконав готує спеціальну таблицю, у якій зазначає яким чином він виправив запозичений текстовий матеріал; після чого робота допускається до захисту.

Курсові роботи, які механічно переписані з літературних чи інтернет-джерел, нормативних документів, неопрацьовані і неоформлені належним чином, а тим більше виконані шляхом дослівного використання тексту, ідей інших авторів без посилання на відповідні джерела інформації, до захисту не допускаються.

Політика щодо дедлайнів та перескладання. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, відрядження, участь у наукових конференціях чи інших заходах) публічний захист курсової роботи може відбуватись в дистанційній формі на платформі Zoom. Якщо студент отримує незадовільну оцінку за написання курсової роботи або вона не пройшла перевірку на академічну доброчесність йому надається можливість доопрацювати роботу в терміни, встановлені кафедрою. Якщо студент не з'явився на засідання комісії для захисту курсової роботи, то в заліковій відомості зазначається: «не з'явився». Студент, який не з'явився на захист курсової роботи, ліквідує академічну заборгованість у встановленому порядку.

VI. Шкала оцінювання

Результати захисту курсової роботи студентом заносяться у відомість, залікову книжку та журнал обліку роботи академічної групи. За рекомендацією керівників курсові роботи можуть бути направлені на конкурси студентських наукових робіт.

Оцінювання знань та рівень сформованості компетентностей студента оцінюються за допомогою наступної шкали:

Шкала оцінювання (форма контролю – залік)

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перескладання)

Після захисту курсові роботи здаються на кафедру, де зберігаються протягом 3 років.

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. Стилi 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. Зміїнець);

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 бізнесу в умовах карантину (на прикладі мережі ресторанів «Фелічита», м. Луцьк);
41. Ресторанний ринок України в умовах воєнного стану;
42. Проблеми розвитку ресторанного бізнесу в умовах збройної агресії;
43. Адаптація сфери гостинності до умов воєнного стану.

VI. Рекомендована література

Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К. : Центр учбової літератури, 2009. 342 с.

Ільїн Л., Пасічник М. Адаптація ресторанного бізнесу Волинської області до умов воєнного стану. *Війна та туризм : матеріали міжнародної науково-практичної конференції* (Київ, 11 листопада 2022 р.) К. : ТОВ «Геопринт», 2022. С. 140–142.

Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*. 2022. No 40.

URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1450> DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-11

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.

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 05.07.2022)

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)

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