

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ДВНЗ «ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА»**  
**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ**

**Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**Курсові роботи**  
**зі спеціальності**  
**241 «Готельно-ресторанна справа»**

Навчальний посібник

Івано-Франківськ, 2021



**ББК 65.9(4Укр)[424.14+441.357]**

**Затверджено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи**

Клапчук В.М., Котенко Р.М., Лояк Л.М. Курсові роботи зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»: Навчальний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2021. 32 с.

***Рецензенти:***

***Мендела І.Я.***, к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»;

***Польова Л.В.***, к.п.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника».

У навчально-методичному посібнику викладено методичні рекомендації з організації, підготовки, захисту курсових робіт зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Для студентів вищих навчальних закладів, які навчаються на РВО «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», та викладачів цієї ж спеціальності ВНЗ України

© Клапчук В.М., Котенко Р.М., Лояк Л.М., 2021  
© ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2021

## ЗМІСТ

Вступ	4
<b>1. Основні етапи виконання курсової роботи</b>	<b>8</b>
1.1. Вибір теми курсової роботи.	8
1.2. Вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації.	9
1.3. Загальні вимоги до структури та змісту курсової роботи.	9
1.4. Аналіз одержаних матеріалів.	15
1.5. Обґрунтування висновків та пропозицій.	15
1.6. Оформлення курсової роботи.	15
<b>2. Порядок подання курсової роботи наукову керівнику, на рецензування і захист.</b>	<b>23</b>
<b>3. Система оцінювання курсової роботи</b>	<b>25</b>
<b>4. Примірна тематика та вихідні дані курсових робіт</b>	<b>26</b>

## ВСТУП

У відповідності до головної мети університетської освіти – підготовка молодих спеціалістів до самостійної творчої діяльності – навчальним планом спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачено виконання курсових робіт у 2, 4 та 7 семестрах, відповідно, з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» та «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства». Цей вид навчальної роботи виконується студентом самостійно під керівництвом наукового керівника – викладача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Виконання курсової роботи є завершальним етапом вивчення дисципліни **«Організація ресторанного господарства»**, яка дозволяє студентам 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 студентам поглиблено засвоїти програмні питання курсу через опрацювання відповідної навчальної та спеціальної літератури.

Курсова робота є самостійною роботою, яка свідчить про оволодіння студентом 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.

Виконання курсової роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» є необхідним і важливим етапом для поглиблення і закріплення теоретичних і практичних знань, здобутих студентами у процесі викладання лекцій, практично-семінарських та лабораторних занять.

***Головна мета курсової роботи полягає:***

- в набутті студентом навичок самостійного вивчення окремих аспектів дослідження;
- у глибокому засвоєнні матеріалу навчальної дисципліни;
- у здобутті досвіду самостійного пошуку і накопичення матеріалу, який необхідний для подальшого аналізу досліджуваного засобу розміщення;
- у вмінні робити обґрунтовані висновки, формулювати та розробляти конкретні пропозиції;
- в розвитку у студентів здібностей до наукової творчості.

Для виконання мети курсової роботи поставлені такі завдання:

- охарактеризувати сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного бізнесу;
- надати характеристику закладу ресторанного господарства згідно з вибраною концепцією;
- організувати роботу складського господарства підприємства харчування;
- скласти виробничу програму заготівельного та доготівельного цехів підприємства;
- організувати виробничий процес заготівельного та доготівельного цехів;
- організувати процес сервісного обслуговування у закладі ресторанного господарства;
- скласти графіки виходу на роботу виробничих працівників на підприємстві ресторанного господарства.

При виконанні курсової роботи з навчальної дисципліни **«Організація готельного господарства»** передбачається фундаментальне дослідження всіх технологічних процесів, операцій та циклів, пов'язаних з організацією надання послуг готельним підприємством. Необхідною передумовою в написанні роботи є усвідомлення студентом завдань курсової роботи, визначення об'єкту та предмету дослідження, вірний вибір відповідних підходів та методології. В процесі підготовки курсової роботи слід

концентрувати зусилля на опрацюванні нормативних документів, літературних джерел та офіційної статистичної інформації.

У методичних рекомендаціях головна увага приділяється методичним питанням складання змісту роботи, використання літературних джерел з питань методики проведення досліджень стосовно обраної теми, підбору необхідного матеріалу для розкриття основних положень роботи.

Ознайомившись з поданими рекомендаціями, студент зможе більш конкретно уявити вимоги до написання курсової роботи, як з точки зору її відповідності до складеного змісту, так і розкриття головних питань теми, її оформлення, оцінки, порядку захисту.

Виконання курсової роботи з дисципліни «Організація готельного господарства» є необхідним і важливим етапом для поглиблення і закріплення теоретичних і практичних знань, здобутих студентами у процесі викладання лекцій, практично-семінарських та лабораторних занять.

***Головна мета курсової роботи полягає:***

- в набутті студентом навичок самостійного вивчення окремих аспектів дослідження;
- у глибокому засвоєнні матеріалу навчальної дисципліни;
- у здобутті досвіду самостійного пошуку і накопичення матеріалу, який необхідний для подальшого аналізу досліджуваного засобу розміщення;
- у вмінні робити обґрунтовані висновки, формулювати та розробляти конкретні пропозиції;
- в розвитку у студентів здібностей до наукової творчості.

Для виконання мети курсової роботи можуть визначатись такі завдання:

- дослідити загальний стан та планово-економічні показники підприємства гостинності;
- оптимізувати обслуговуючі процеси в готельному підприємстві;
- розробити виробничу програму закладу розміщення;
- запропонувати шляхи по збільшенню завантаження номерного фонду підприємства;
- обґрунтувати ефективність зміни організаційної структури управління готельним підприємством, тощо.

Виконання курсової роботи є завершальним етапом вивчення дисципліни «**Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства**» і дозволяє студентам 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 в ознайомленні студентів з архітектурою та проектуванням закладів готельно-ресторанного господарства. Завдання – набуття практичного вміння розраховувати і проектувати заклади готельно-ресторанного господарства. Насамперед, це стосується: організаційних засад проектування готелів; розміщення готелю на земельній ділянці; об'ємно-планувальних рішень готелів; проектування приймально-вестибюльних і житлових приміщень; проектування закладів ресторанного господарства при готелі, приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення, службових, господарських та виробничих приміщень готелю; характеристики інженерних систем готелю; санітарно-гігієнічних і екологічних вимог, протипожежної безпеки.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

**знати:** основні вимоги до готельно-ресторанних закладів, їх види і особливості; необхідні документи для початку проектування закладів; державні акти, що регулюють будівництво і функціонування цього сектору бізнесу.

**вміти:** розраховувати і проектувати готельно-ресторанні заклади; використовувати ДСТУ і ДБН на практиці; будувати профіль місцевості; одержати необхідні документи для початку будівництва і проектування; на практиці використовувати досвід оцінки можливості будівництва певного типу будівлі і його економічного обґрунтування.

## **1. Основні етапи виконання курсової роботи**

Процес виконання курсової роботи включає низку послідовних етапів, а саме:

- вибір теми курсової роботи;
- вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації;
- аналіз одержаних матеріалів;
- обґрунтування висновків та пропозицій;
- оформлення курсової роботи;
- здача роботи на рецензію та захист.

Студенти повинні враховувати необхідність виконання усіх перелічених етапів, плануючи їх у наведеній послідовності і обов'язкове виконання курсової роботи у строк, встановлений викладачем відповідно до навчального плану.

Курсова робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, не містить матеріалів дослідження та обґрунтованих висновків, до захисту не допускається.

### **1.1. Вибір теми курсової роботи**

Вибір теми є першим етапом курсової роботи і має важливе значення для її успішного виконання. Вибір теми курсової роботи та вихідних даних до неї визначається порядковим номером студента за списком навчальної групи.

Кожному студенту кафедрую призначається керівник курсової роботи з числа викладачів кафедри. У процесі написання роботи студент звертається до наукового керівника за консультаціями. Керівник проводить індивідуальні консультації за відповідним графіком, встановленим кафедрую.

Тематика курсової роботи охоплює основні питання організації ресторанного господарства. Тематику предмету дослідження наведено у п. 4.

Зміст курсової роботи повинен мати: вступ, основну частину, яка складається з трьох розділів, висновків та пропозицій.



## **1.2. Вивчення спеціальної літератури з обраної теми та збір вихідної інформації**

Згідно з обраною темою курсової роботи студент самостійно підбирає літературні джерела (книги, брошури, статті), офіційні документи, накопичує відомчі матеріали з теми, вивчає їх.

Виконання курсової роботи передбачає обов'язкове вивчення діючого законодавства, Постанов Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, нормативних документів міністерств та інших органів управління з питань, пов'язаних з темою курсової роботи.

Особливу увагу необхідно звернути на вивчення матеріалів з теми, опублікованих у періодичній пресі.

Під час вивчення літературних джерел необхідно ознайомитись з вітчизняним та зарубіжним досвідом фахівців ресторанного господарства.

Рекомендується вести робочі записи під час вивчення літературних джерел, систематизувати їх, що допоможе узагальнити матеріал відповідно до плану курсової роботи.

## **1.3. Загальні вимоги до структури та змісту курсової роботи**

Зібрані і оброблені в процесі дослідження матеріали потребують чіткого і послідовного викладення. На цьому етапі виконання курсової роботи остаточно відпрацьовується матеріал всієї теми, її теоретична і практична спрямованість, відповідна література, висновки і рекомендації.

Типовий план курсових робіт наведено у табл. 1.3.1.

*Таблиця 1.3.1.*

**Типовий план курсових робіт**

<b>Організації готельного господарства</b>	<b>Організації ресторанного господарства</b>	<b>Проектування закладів готельно-ресторанного господарства</b>
<b>Вступ</b>	<b>Вступ</b>	<b>Вступ</b>
<b>Розділ 1. Теоретичні аспекти організації приміщень в підприємствах готельного господарства</b>	<b>Розділ 1. Загальна характеристика закладу ресторанного господарства</b>	<b>Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування проекту</b>
1.1. Функціональна	1.1. Місце	1.1. Характеристика

організація приміщень в готельному господарстві	розташування, призначення, рівень комфорту, види послуг, виробнича потужність, характер виробничо-торговельного процесу.	району, де планується розмістити заклад, та обґрунтування вибору місця будівництва
1.2. Особливості організації приміщень всіх груп в підприємствах готельного господарства	1.2. Основні виробничі приміщення, їх функції та склад.	1.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг
1.3. Технічні нормативні вимоги щодо організації приміщень в готелях	1.3. Організація та планування праці працівників закладу ресторанного господарства.	1.3. Дослідження контингенту потенційних споживачів
<b>Розділ 2. Аналіз організації приміщень житлової та нежитлової групи в готельному підприємстві «...»</b>	<b>Розділ 2. Аналіз організації роботи основного виробництва та елементів його структурних підрозділів в досліджуваному закладі ресторанного господарства</b>	1.4. Обґрунтування переліку надаваних послуг
2.1. Загальна характеристика готелю «...»	2.1. Структура виробничого процесу, технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання персоналом.	1.5. Обґрунтування технічної можливості будівництва проектного підприємства
2.2. Аналіз організації житлових приміщень в готелі «...»	2.2. Розрахунок виробничої програми закладу (цеху).	Розділ 2. Організаційно-технологічний
2.3. Аналіз організації нежитлових приміщень в готелі «...»	2.3. Організація обслуговування споживачів, види, форми, способи.	2.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства, що проектується
<b>Розділ 3. Удосконалення</b>	<b>Розділ 3. Проект удосконалення</b>	2.2. Проектування прийнятно-

<b>організації приміщень всіх групи в готельному підприємстві «...»</b>	<b>організації роботи основного виробництва та елементів його структурних підрозділів в досліджуваному закладі ресторанного господарства</b>	вестибюльної групи приміщень
3.1. Недоліки в організації приміщень житлової та нежитлової групи в готелі «...»	3.1. Передумови та перспективи впровадження виробництва нового асортименту продукції та надання послуг у закладі	2.2.1. Організація надання послуг відповідною службою
3.2. Пропозиції щодо удосконалення організації приміщень в готелі «...»	3.2. Розробка проекту надання нової послуги (виробництва нового асортименту продукції) на інноваційній основі.	2.2.2. Визначення складу та площі приміщень певної групи
3.3. Застосування сучасної стилістики в оформленні приміщень готелю «...»	3.3. Соціально-економічна ефективність проекту	2.3. Проектування закладів ресторанного господарства на підприємстві готельного господарства
Висновки та пропозиції	<b>Висновки та пропозиції</b>	2.3.1. Організація харчування мешканців проектувального закладу
<i>Список використаної літератури</i>	<i>Список використаної літератури</i>	2.3.2. Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства
<i>Додатки</i>	<i>Додатки</i>	2.3.3. Розрахунок добової кількості сировини
		2.3.4. Характеристика та розроблення загальної структурно-технологічної схеми

		виробництва закладу харчування
		2.3.5. Проектування виробничого цеху закладу харчування
		2.3.6. Визначення на основі ДБН складу та площі приміщень закладу харчування
		2.4. Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проєктованому об'єкті
		2.5. Визначення загальної площі підприємства, що проєктується, його конфігурації та поверховості
		2.6 Розробка об'ємно-планувального рішення проєктованого готелю
		Висновки та пропозиції
		Список використаних джерел
		Додатки

Загальними вимогами до викладення матеріалу курсової роботи є:

- чіткість побудови;
- логічна послідовність викладення матеріалу;
- переконливість аргументацій;
- точність формулювання;
- конкретність викладення результатів дослідження;
- обґрунтування пропозицій та висновку.

Курсова робота включає:

- титульний лист;

- завдання;
- зміст;
- вступ;
- основну частину, яка містить, як правило, три розділи з певною кількістю параграфів;
- висновки і пропозиції;
- список літератури;
- додатки.

Важливим моментом у підготовці курсової роботи є написання вступу, що має першочергове значення, оскільки його зміст дає змогу визначити професійну підготовку майбутнього фахівця, його теоретичний та практичний рівень.

При написанні *вступу* стисло обґрунтовується актуальність та необхідність проведення дослідження, формулюються мета та завдання курсової роботи, дається загальна характеристика об'єкту дослідження, окреслюється структура курсової роботи.

Обґрунтування актуальності вибраної теми - це початковий етап будь-якого дослідження. Наскільки правильно автор розуміє обрану тему і оцінює її з погляду своєчасності і соціальної значущості, характеризує його наукову зрілість і професійну підготовленість. Необхідно висвітлити суть проблеми, що обумовлює актуальність теми.

Від обґрунтування актуальності вибраної теми логічно переходять до формулювання мети дослідження, а також вказують конкретні завдання, які повинні бути вирішені відповідно до завдання на курсову роботу.

Далі формулюються об'єкт і предмет дослідження. *Об'єкт і Предмет* дослідження співвідносяться між собою як загальне і часткове. Об'єкт як загальне поняття – це певні заклади ресторанного господарства (їх структурні підрозділи) чи особливі процеси виробництва кулінарної продукції та надання ресторанних послуг (див. дод. 1). Предмет дослідження – це організаційно-технологічні розрахунки та їх обґрунтування, організація і технологія обслуговування споживачів в певному закладі ресторанного господарства.

*Розробка основної частини.* Керівник курсової роботи видає заповнений бланк завдання до курсової роботи.

Основна частина *першого розділу* містить загальну характеристику об'єкта дослідження за місцем розташування, призначенням, рівнем комфорту, видами послуг, місткістю, поверховістю, видами послуг; далі необхідно розкрити функції та склад основних виробничих підрозділів (цехів, відділень) підприємства та надати їх характеристику; визначити планування праці працівників закладу ресторанного господарства.

Загальний обсяг першого розділу повинен складати приблизно 15 сторінок.

У *другому розділі* курсової роботи необхідно розкрити організацію та технологію роботи основного виробництва, визначивши склад та закладу, технологічні цикли та операції, послідовність їх виконання персоналом закладу ресторанного господарства, організацію надання додаткових послуг в торговельному залі закладу та за його межами.

Також другий розділ містить практичну частину, що знаходить своє відображення у розрахунку виробничої програми закладу і досліджуваного цеху відповідно вихідних даних та у послідовності до методики здійснення технологічних розрахунків.

Загальний обсяг другого розділу повинен складати приблизно 15–20 сторінок.

Написання *третього розділу* передбачає розробку проекту удосконалення організації роботи основного виробництва та елементів його структурних підрозділів в досліджуваному закладі ресторанного господарства. Необхідно вивчити передумови та визначити перспективні напрямки впровадження виробництва нового асортименту продукції та надання послуг у закладі, розробити проект надання нової послуги (виробництва нового асортименту продукції) на інноваційній основі, визначити соціально-економічну ефективність розробки проекту. Загальний обсяг третього розділу повинен складати приблизно 15 сторінок.

Також другий та третій розділи курсової роботи містять *практичну частину*, що знаходить своє відображення у заповненні технологічної документації відповідно вихідних даних та у послідовності до технологічних процесів.

Завершуючи роботу над кожним розділом, необхідно сформулювати висновки, що витікають зі змісту розділів. Це допоможе в подальшому підготувати загальні висновки.

Курсова робота завершується *висновками*. Висновки рекомендується формулювати коротко і точно, не перевантажуючи їх цифровими даними і подробицями. У висновках необхідно показати яким чином вирішені завдання курсової роботи, що були поставлені на початку і в якому ступені досягнута її мета.

*Список використаних літературних джерел.* Складається перелік використаних під час написання курсової роботи літературних джерел. До них заносять також фондові, картографічні джерела та офіційні сайти *INTERNET*.

*Додатки.* Щоб уникнути перевантаження основної частини роботи графічними, статистичними матеріалами, розрахунками та ілюстраціями вони згідно загальних правил оформлюються у якості додатків до курсової роботи.

#### **1.4. Аналіз одержаних матеріалів**

Виконання цього пункту зосереджено на індивідуальній роботі студента з науковим керівником, оскільки тут необхідний набір методів та інструментарію, виходячи з конкретної теми, мети та поставлених завдань.

#### **1.5. Обґрунтування висновків та пропозицій.**

Висновки до курсової роботи повинні бути лаконічними, послідовними та містити окремі пропозиції щодо оптимізації чи інноваційного розвитку поставленого завдання.

#### **1.6. Оформлення курсової роботи**

*Аркуш паперу та поля.* Курсова робота друкується засобами комп'ютерної техніки на аркушах білого паперу формату А4 (210 x 297 мм) 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.

Шрифт друку повинен бути чітким, щільність тексту однаковою. Використання напівжирного, курсивного та підкресленого стилю шрифту в основному тексті, таблицях та рисунках заборонено.

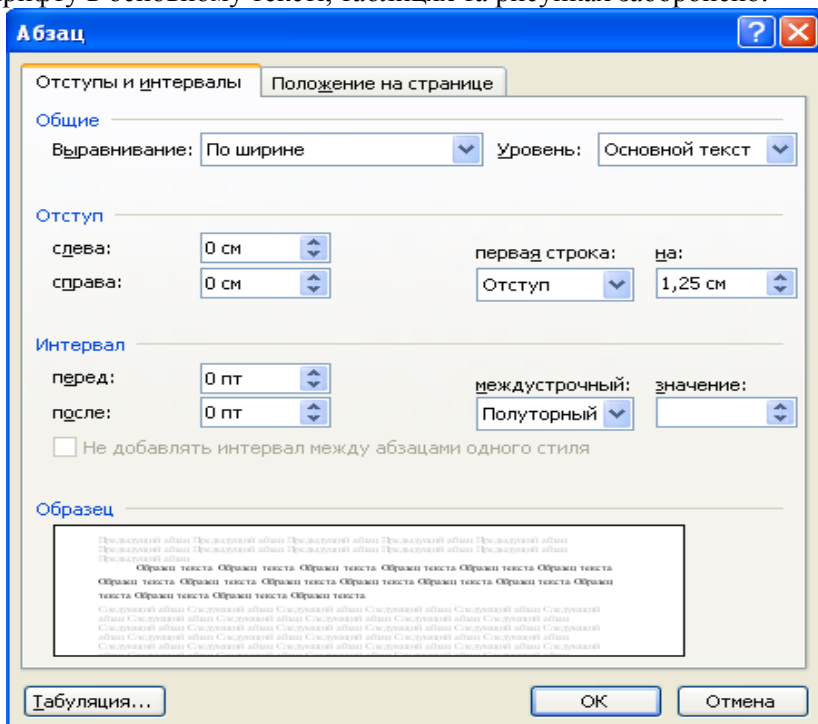


Рис. 1.6.1. Відступи та інтервали

Друкарські помилки, описки і графічні неточності, які виявилися в процесі написання роботи, можна виправляти (до двох виправлень на одній сторінці) за допомогою коректора та пасти виключно чорного кольору, при цьому щільність вписаного тексту повинна відповідати щільності основного тексту.

Заголовки структурних частин курсової роботи («ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «ДОДАТКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ») та назви розділів друкують великими літерами напівжирним шрифтом по центру симетрично до основного тексту. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) напівжирним шрифтом з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не



ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою.

Розділи роботи мають бути пронумеровані таким чином: після слова «РОЗДІЛ» ставиться його номер арабською цифрою (1, 2, 3), після номера ставиться крапка, потім друкується заголовок розділу.

*Приклад:*

**РОЗДІЛ 1. УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ  
ПІДПРИЄМСТВА**

Підрозділи роботи 2-го рівня нумеруються таким чином: «X.Y. Заголовок підрозділу», де X – номер розділу, Y – номер підрозділу в межах розділу. Після номеру ставиться крапка.

Відстань між заголовками структурних частин, назвами розділів та текстом повинна дорівнювати одному полуторному інтервалу (див. рис. 1.6.2).

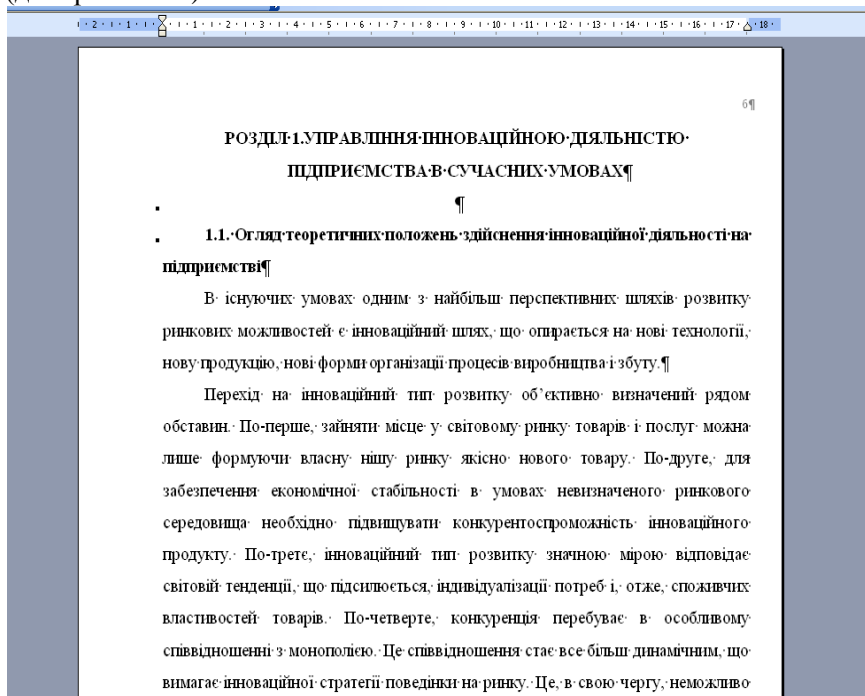


Рис. 1.6.2. Оформлення розділів та підрозділів

Кожний розділ починають з нової сторінки, але всі сторінки зазначених елементів роботи підлягають суцільній нумерації. Кожний новий підрозділ починають на тій самій сторінці, на якій було завершено попередній, залишивши відступ у один рядок. Остання сторінка кожного розділу має бути заповнена текстом не менше, ніж на 2/3.

*Таблиці* зазвичай використовуються для представлення масиву числових та інших однотипних даних. Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) у межах розділу. В правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера (напівжирним шрифтом). Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка. Після номеру таблиці крапка не ставиться, наприклад: «Таблиця 1.2» – друга таблиця першого розділу, у додатках таблиці нумерують згідно назви додатку та послідовного номера таблиці, наприклад «Таблиця А.1.» – перша таблиця додатку А. .

На наступному рядку обов'язково подається назва таблиці, яку друкують симетрично до тексту (напівжирним шрифтом). Слово «Таблиця» і назву таблиці починають з великої літери. Назву не підкреслюють і крапку в кінці не ставлять. Назва таблиці не виділяється жирним шрифтом. Важливо, щоб стиль оформлення назв усіх таблиць у роботі був однаковим.

Під назвою таблиці, не пропускаючи вільного рядка, розміщують власне таблицю. Після таблиці пропускають вільний рядок (міжрядковий інтервал – 1,5). Приклад оформлення таблиці наведено на рис. 1.6.3.

Таблиця обов'язково повинна мати заголовки, які можуть бути 2-х типів: 1) заголовки граф (колонок), описуються у першому рядку таблиці і називаються «головкою» таблиці; 2) заголовки рядків, описуються у першій колонці таблиці і називаються «бокови́ком» таблиці. Обидва типи заголовків можуть мати підзаголовки.

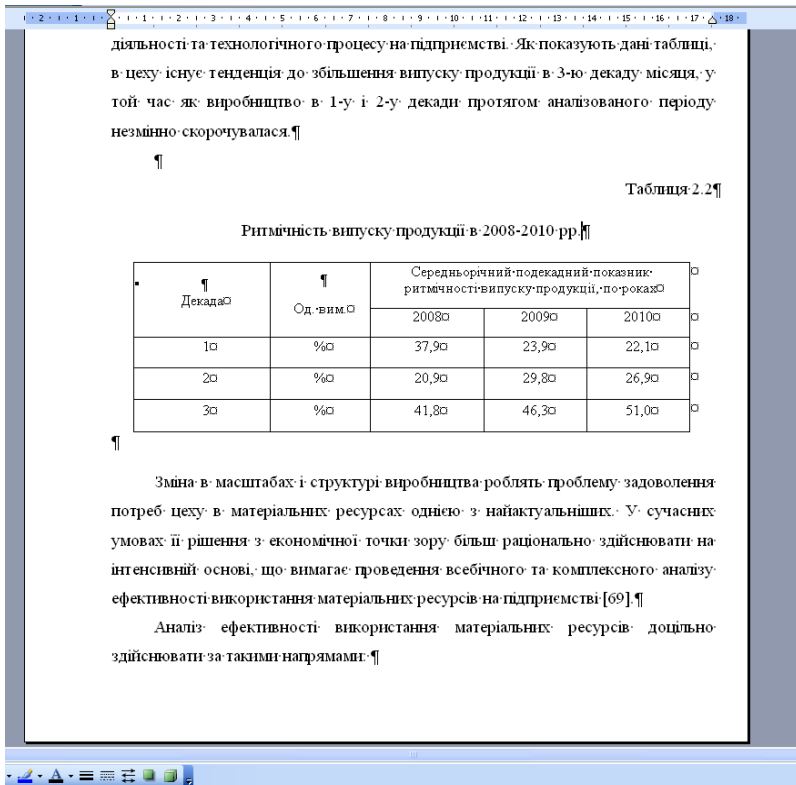


Рис. 1.6.3. Оформлення таблиці

При перенесенні таблиці на інший аркуш слово «Таблиця» і її номер, а також назву вміщують тільки один раз над її першою частиною. Якщо таблиця розміщується на двох сторінках, то на другій сторінці у верхньому правому куті безпосередньо над таблицею пишуть слова «Закінчення табл.» і вказують номер таблиці, наприклад: «Закінчення табл. 1.2». Крім того, на першій сторінці під «шапкою» таблиці вміщують рядок з порядковими номерами стовпців, а на інших сторінках такий рядок вміщують замість «шапки». Якщо таблиця розміщується на трьох і більше сторінках, то слова «Закінчення табл.» пишуть тільки над останньою частиною таблиці, на попередніх сторінках з таблицею вказують «Продовження табл.».

Таблицю подають після першого згадування про неї в тексті або, якщо це неможливо, на наступній сторінці роботи. На всі таблиці повинні бути посилання в тексті (за винятком самостійно розроблених).

*Рисунки.* У текст курсової роботи можуть включатись рисунки, які ілюструють окремі її положення або унаочнюють певні дані (наприклад, це можуть бути діаграми, графіки, схеми тощо). Фотографії, географічні карти, зображення сайтів і т.п. матеріали можуть бути розміщені лише у додатках.

Рисунки слід розміщувати по центру сторінки без абзацних відступів. Номер та назву ілюстрації розміщують з абзацного відступу, виділяючи їх напівжирним шрифтом. Перед та після ілюстрації, а також після її назви потрібно робити відступ у одну строку з полуторним інтервалом. Важливо, щоб стиль оформлення назв усіх ілюстрацій у роботі був однаковим (рис. 1.6.4).



інноваційний потенціал країни та окремих її регіонів.¶

Організаційно-управлінські чинники сприяють інноваційній діяльності гнучкістю організаційних структур, демократичним стилем управління, перевагою горизонтальних потоків інформації, припущенням коригувань, децентралізацією, автономією, формуванням цільових проблемних груп, створенням інноваційної інфраструктури — технопарків та бізнес-інкубаторів [90, с.281].¶



¶

Рис. 1.3-Фактори, що впливають на інноваційну діяльність¶

¶

Зважають розвитку інноваційної діяльності сталі організаційні структури, надмірна централізація, консервативність ієрархічних принципів побудови

Рис. 1.6.4. Оформлення рисунків

Кожен рисунок повинен мати підпис, який містить номер та назву. Він розміщується в окремому рядку відразу після рисунку і записуються у форматі «Рис. X.Y. назва», де X – номер розділу

(додатку), Y – номер рисунку в межах розділу (додатку). Підпис не може відриватись від самого рисунку (розміщуватись на іншій сторінці).

*Посилання.* Кожен використаний в роботі фактичний матеріал (фрагмент тексту документу, числові дані, цитата, відомості про маловідомий факт тощо) повинен супроводжуватись посиланням на джерело, з якого цей матеріал було взято. Посилання являє собою порядковий номер джерела у списку використаних джерел, який розміщується у квадратних дужках. Якщо посилання здійснюється на друковане джерело, у посиланні також зазначаються номери сторінок, на яких безпосередньо розміщений матеріал (наприклад, певні дані або цитата). Якщо посилання здійснюється відразу на декілька джерел, вони відділяються одне від одного крапкою з комою.

Приклад речення з посиланнями:

Інноваційна діяльність – це діяльність в межах інноваційного процесу, яка перетворює наукові та економічні знання за допомогою використання комплексу методів та процедур у інновації.

*Список використаних джерел* слід розміщувати в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків. Якщо у роботі використовується інформація з інтернету, то потрібно вказувати не тільки назву сайту, а і назву статті або документу, на які посилається автор. Всі літературні джерела слід подавати мовою оригіналу.

Загальна схема опису джерел виглядає таким чином:

- автор;
- назва;
- відповідальні особи;
- відомості про джерело.

Автор – це особа, яка є автором даного інформаційного матеріалу.

Якщо авторів декілька, зазначається лише перший. Формат опису: «прізвище ініціали» (наприклад, Горошко О.В.). Якщо автор відсутній, ця складова пропускається.

Назва – зазначається ідентично до оригіналу.

Для окремих самостійних джерел після його назви зазначається його тип: підручник, монографія, навчальний посібник тощо (в цьому випадку між назвою та типом ставиться двокрапка).

Приклад:

1. Гриньова В. М. Соціально-економічні проблеми інноваційного

розвитку підприємств : монографія / В. М. Гриньова. – Х. : ВД «ІНЖЕК», 2006. – 202 с.

Спочатку подаються опубліковані джерела в алфавітному порядку написані кирилицею, потім – латиницею та ін. Неопубліковані джерела (архівні документи, звіти) пишуть також в алфавітному порядку, але після зазначених опублікованих праць. Нумерація джерел у списку – наскрізна.

*Додатки* повинні починатися з титульного аркуша, на якому великими літерами у центрі аркуша надруковано слово «ДОДАТКИ». Кожний додаток також повинен починатися з титульного аркуша, на якому симетрично до сторінки наведена назва додатка, надрукована малими літерами. Наприклад: «ДОДАТОК А». З іншого рядка – його назва, наприклад: «Фінансова звітність підприємства». Слова «ДОДАТКИ», «ДОДАТОК», номер додатку та його назву в лапки не беруть.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад: «Додаток А», «Додаток Б» тощо.

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. В іншому на ілюстрації, таблиці та формули, розміщені в додатках, поширюються загальні вимоги щодо оформлення.

Документи, заповнені з обох боків аркуша, рахуються як дві сторінки, але номер ставиться лише на першій з них.

*Нумерацію* сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №. Нумери сторінок починають проставляти з другої сторінки у правому верхньому куті без крапки в кінці до останньої сторінки додатків включно.

Першою сторінкою курсової роботи є титульний аркуш, який включають до загальної нумерації сторінок роботи. На титульному аркуші номер сторінки не проставляють.

## **2. Порядок подання курсової роботи наукову керівнику, на рецензування і захист**

Згідно з регламентом студент зобов'язаний подавати курсову роботу керівнику на перевірку у встановлені строки. При підготовці до захисту необхідно усунути всі зауваження.

Перед захистом курсова робота проходить нормо-контроль, не пізніше ніж за тиждень до дати захисту, на який необхідно представити:

- курсову роботу, підписану студентом, керівником та консультантом;
- електронний варіант курсової роботи;
- ілюстративний матеріал;
- презентацію курсової роботи в електронному варіанті.

До захисту не допускаються студенти, які не виконали навчальний план і на момент подання до захисту курсової роботи мають академічну заборгованість. Питання про не допуск курсової роботи бакалавра до захисту розглядається на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Комісії можуть бути надані також інші матеріали, що характеризують наукову та практичну цінність виконаної курсової роботи, – друковані статті за темою роботи, документи, що вказують на практичне її застосування тощо.

Процедура захисту курсової роботи є прилюдною і складається з таких етапів:

- короткого повідомлення автора (визначається мета, зміст, наукова та практична цінність роботи; питання, що винесені на захист, та результати курсової роботи). Рекомендована тривалість доповіді студента – 5-10 хвилин;
- відповідей на запитання членів державної екзаменаційної комісії та присутніх на захисті;
- відповідей на зауваження наукового керівника та рецензентів;
- підведення підсумків захисту курсової роботи (дається оцінка курсовій роботі кожного студента).

Оцінка курсової роботи проводиться за стобальною шкалою на підставі відгуку керівника, результатів захисту роботи.

Виконану курсову роботу необхідно подати на кафедру готельно-ресторанної та курортної справи для реєстрації та подальшого її

рецензування. Рецензія на курсову роботу складається керівником після її перевірки. В ній повинні бути висвітлені такі питання: позитивні сторони роботи, її недоліки, попередня оцінка роботи.

Робота не допускається до захисту, якщо вона не має самостійного характеру, основні питання не розкриті або викладені схематично, в тексті містяться помилкові положення, робота оформлена неправильно, текст написано недбало.

Якщо робота не допущена до захисту, то студент повинен повністю або частково переробити її у відповідності до вимог, наведених у рецензії та знову подати на перевірку. Змінювати тему курсової роботи забороняється.

Захист курсових робіт відбувається у встановлений термін. Бажано проводити захист курсової роботи, використовуючи комп'ютерну презентацію.

Під час захисту курсової роботи студентам надається можливість відстоювати свої погляди, обговорювати складні питання та сучасні проблеми галузі. При захисті враховується якість виконання роботи, її науковий рівень, ступінь самостійного викладення теми, її оформлення, мову та стиль викладу, відповіді на запитання з теми під час захисту. Невиключно ситуацію, коли роботу виконано і оформлено на належному рівні, але відповіді студента на запитання під час захисту курсової роботи не переконливі, поверхневі або помилкові. В такому разі, незважаючи на задовільну якість самої роботи, виникають проблеми з приводу можливості її захисту та одержання позитивної оцінки.

В той самий час наявність зауважень та вказівок на недоліки роботи, зазначених у рецензії, ще не може буди свідоцтвом того, що курсова робота одержить низьку оцінку при захисті. Добре оволодівши самою суттю, студент досить часто під час захисту показує себе знаючим справу, доводить правоту своєї позиції з того чи іншого питання. Це свідчить про те, що студент зміг усунути зазначені недоліки, цілеспрямовано працюючи над вивченням теми у відповідності до методичних вказівок викладача, і може отримати позитивну оцінку.

Захист курсової роботи – це підведення підсумків самостійної роботи студента, набуття і розвиток навичок відстоювання власної позиції з вузлових проблем розвитку готельного господарства в Україні.



Остаточна оцінка, отримана під час захисту, заноситься в екзаменаційну відомість та залікову книжку студента, сама робота здається на кафедру. Повторний захист на вищу оцінку не проводиться.

### 3. Система оцінювання курсової роботи

<b>Вид роботи</b>	<b>Максимальна кількість балів за роботу</b>	
Повнота розкриття теми:		
Розділ 1	1–10	
Розділ 2	1–20	
Розділ 3	1–20	
Наявність додатків	1–10	
Оформлення роботи відповідно вимог	1–10	
Пропозиції щодо удосконалення організації надання послуг гостинності	1–10	
Захист курсової роботи	1–20	
Всього	100	
<b>Шкала оцінювання: національна та ECTS</b>		
<i>Сума балів за всі види навчальної діяльності</i>	<i>Оцінка ECTS</i>	<i>Оцінка за національною шкалою</i>
90–100	A	Відмінно
80–89	B	Добре
70–79	C	
60–69	D	Задовільно
50–59	E	
26–49	FX	
0–25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

#### 4. Примірна тематика та вихідні дані курсових робіт.

##### Тематика курсових робіт з дисципліни «Організації ресторанного господарства»

Тематика предмету дослідження у курсовій роботі	Вихідні дані для курсової роботи
1. Організація роботи м'ясо – рибного цеху ( на прикладі ресторану...).	Ресторан на 80 посадкових місць. Спеціалізація: страви з м'яса, гриль-меню
2. Організація роботи овочевого цеху ( на прикладі ресторану...).	Ресторан на 120 посадкових місць. Спеціалізація: універсальний заклад, гриль-меню
3. Організація роботи кулінарного цеху ( на прикладі ресторану...).	Ресторан на 150 посадкових місць. Спеціалізація: страви європейської кухні, магазин з продажу напівфабрикатів та готової кулінарної продукції
4. Організація роботи кондитерського цеху ( на прикладі ресторану...).	Ресторан на 80 посадкових місць. Потужність кондитерського цеху – 500 шт. виробів за зміну
5. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок ( на прикладі ресторану...).	Ресторан на 100 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
6. Організація роботи гарячого цеху ( на прикладі ресторану...).	Ресторан на 100 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
7. Організація матеріально-технічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства на прикладі «.....».	Ресторан на 150 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
8. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства ( на прикладі готельно-ресторанного комплексу...).	Ресторан на 150 посадкових місць. Спеціалізація: страви української кухні
9. Особливості та структура процесу обслуговування споживачів ( на прикладі ресторану готелю...).	Ресторан при готелі на 100 посадкових місць. Спеціалізація: страви європейської кухні
10. Особливості надання послуг харчування учасникам конгресного туризму на прикладі готельно-	Ресторан на 200 посадкових місць, бар, конференц- хол. Спеціалізація: страви української та однієї і

ресторанного комплексу».....».	більше кухонь європейських країн. Кількість учасників заходу: 180 чоловік.
11. Організація харчування іноземних туристів на прикладі готельно-ресторанного комплексу».....».	Ресторан на 100 посадкових місць, бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість туристів в групі: 20 чоловік. Громадяни Польщі. Термін перебування 5 днів.
12. Особливості організації обслуговування туристів харчуванням під час круїзних подорожей.	Ресторан на 80 посадкових місць, бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість туристів в групі: 10 чоловік. Громадяни України. Маршрут: Одеса – Сухумі – Одеса.
13. Особливості надання послуг харчування в санаторно-курортних закладах на прикладі санаторію «.....».	Ресторан на 250 посадкових місць, фіто-бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Термін перебування 14 днів.
14. Особливості надання послуг харчування в курортних готелях на прикладі «.....».	Ресторан на 60 посадкових місць, бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн, гриль-меню. Кількість туристів в групі: 10 чоловік. Громадяни Німеччини. Термін перебування 6 днів.
15. Організація обслуговування бенкетів біля столу ( на прикладі ресторану готелю....).	Ресторан на 250 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 120 чоловік. Бенкет-фуршет.
16. Організація обслуговування бенкетів за столом ( на прикладі ресторану готелю....).	Ресторан на 200 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 80 чоловік. Ювілей з нагоди 10-річчя створення туристичної компанії.

<p>17. Організація обслуговування комбінованих бенкетів ( на прикладі ресторану готелю...).</p>	<p>Ресторан на 150 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української кухні. Кількість запрошених гостей 120 чоловік. Бенкет-фуршет-десерт</p>
<p>18. Організація обслуговування дипломатичних прийомів ( на прикладі ресторану готелю....).</p>	<p>Ресторан на 100 посадкових місць, аванзал, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 50 чоловік.</p>
<p>19. 38. Організація надання послуг з кейтерингу (на прикладі ресторану готелю...).</p>	<p>Ресторан на 200 посадкових місць. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 120 чоловік. Привід для організації бенкету – виїзна весільна церемонія на території приватної вілли.</p>
<p>20. Організація спеціальних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства ( на прикладі ресторану готелю....).</p>	<p>Ресторан на 200 посадкових місць. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 300 чоловік. Привід для організації обслуговування – щорічний осінній «Галицький бал» в обласному муздрамтеатрі.</p>
<p>21. Організація роботи доготівельного цеху ( на прикладі їдальні.....).</p>	<p>Студентська їдальня на 200 посадкових місць. Меню вільного вибору страв. Відділення дієтичного харчування.</p>
<p>22. Особливості обслуговування учасників офіційно-ділових заходів харчуванням на прикладі готельно-ресторанного комплексу».....».</p>	<p>Ресторан на 250 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість запрошених гостей 120 чоловік.</p>
<p>23. Організація надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів на прикладі «.....»</p>	<p>Ресторан на 250 посадкових місць, гриль-бар. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн.</p>

	Шведський стіл. Меню вільного вибору страв.
24. Організація обслуговування учасників культурних, громадських та спортивних заходів на прикладі ресторану готелю».....».	Ресторан на 200 посадкових місць, бар, літня тераса. Спеціалізація: страви української та однієї і більше кухонь європейських країн. Кількість учасників спортивних змагань – 50 чоловік. Вид та місце харчування : ресторан готелю.
25. Організація роботи цеху кулінарних борошняних виробів у закладах ресторанного господарства (на прикладі...).	Студентська їдальня на 200 посадкових місць. Є потреба у доставці продукції до філій (студентські буфети, кафе, буфети у гуртожитку).

### **Примірна тематика курсових робіт з дисципліни «Організації готельного господарства»**

1. Особливості організації конгрес готелів.
2. Особливості організації транзитних готелів.
3. Особливості організації сімейних готелів.
4. Особливості організації курортних готельних підприємств.
5. Особливості організації спеціалізованих туристичних готелів.
6. Особливості організації туристично-спортивних готелів.
7. Особливості організації засобів розміщення для масового туризму.
8. Характеристика організації приміщень житлової групи у готелях різних типів.
9. Вимоги до організації номерного фонду у готельному бізнесі.
10. Функціональні зони вестибюльної групи приміщень готельного господарства.
11. Підприємства побутового обслуговування мешканців готельного підприємства.
12. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення у готельних господарствах.
13. Організація зон відпочинку для мешканців готельного господарства.
14. Організація приміщень спортивно-рекреаційного

- обслуговування в готельному господарстві.
15. Ресторанне господарство як складова частина готельного бізнесу.
  16. Особливості організації харчування туристів у різних типах готельних підприємств.
  17. Контроль якості і утримання номерного фонду готельного господарства.
  18. Система обліку і збереження матеріальних цінностей номерного фонду.
  19. Поняття обслуговування як діяльності виконавця у безпосередньому контакті зі споживачем послуг.
  20. Закордонний досвід організації надання додаткових послуг у готельному господарстві.
  21. Соціально-культурні послуги в готельному господарстві.
  22. Організація продажу туристичних послуг.
  23. Організація служби обслуговування в п'яти і чотирьох зіркових готелях.
  24. Організація побутових послуг при готелі і способи їхнього розширення.
  25. Організація автотранспортного обслуговування при готелях.
  26. Значення інформаційного обслуговування в готельному господарстві.
  27. Рекламно-інформаційна діяльність в готельному господарстві.
  28. Значення автоматизації технологічних процесів у готельному господарстві.
  29. Психологія обслуговування в готельному господарстві.
  30. Культура поведінки працівників готелю.
  31. Аналіз сучасного стану готельного господарства України.
  32. Аналіз надання додаткових послуг в готельному господарстві.
  33. Вплив цінового фактора на попит готельних послуг.
  34. Складське господарство і його функціональне призначення у готельному господарстві.
  35. Умови збереження матеріальних цінностей у готельному господарстві.
  36. Основні вимоги до санітарного стану приміщень і навколишньої території готелю.

37. Типи меблів та їхнє розміщення в номерах готельного підприємства.
38. Інтер'єр вестибюльної групи приміщень готелю.
39. Дизайн приміщень житлової групи готелю.

### **Примірна тематика курсових робіт з дисципліни**

#### **«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»**

1. Ресторан української кухні на 100 місць
2. Проектування кафе-вареничної на 100 місць
3. Проектування клубного готелю на 50 місць
4. Проектування дитячого кафе на 50 місць
5. Проектування кафе-пиріжкової на 40 місць
6. Кафе на 50 місць при готелі
7. Проектування кемпінгу на 35 місць з будиночками зблокованого типу
8. Проектування кафе на 35 місць в більярдному клубі
9. Проектування кафе загального типу на 110 місць
10. Проектування кафе-варенична на 50 місць
11. Проектування гриль-бару на 45 місць
12. Проектування дитячого кафе на 25 місць
13. Проектування пивного бару на 100 місць
14. Проектування кафе швидкого харчування на 150 відвідувачів
15. Проектування піцерії на 75 місць
16. Проектування бази відпочинку на 250 місць
17. Проектування кафе при готелі \*\*\*\* на 150 місць
18. Проектування ресторану при готелі \*\*\*\* на 100 місць
19. Проектування кафе - пиріжкової на 30 місць
20. Проектування кафе-кондитерська на 45 місць
21. Проектування кафе на 150 місць при спортивному комплексі
22. Проектування кав'ярні на 30 місць
23. Проектування кафе на 50 місць з магазином напівфабрикатів
24. Проектування ресторану на 100 місць
25. Проектування бару на 80 місць при футбольному клубі
26. Проектування закускової на 30 місць
27. Проектування кафе на 50 місць при кемпінгу
28. Проектування студентського кафе на 60 місць
29. Проектування мотелю на 60 місць
30. Проектування ресторану на 120 місць
31. Проектування ресторану гуцульської кухні на 150 місць
32. Проектування піцерії на 75 місць
33. Проектування кафе на 60 місць

34. Проектування кафе- кав'ярні на 15 місць із спеціалізованим торговим закладом
35. Проектування кафе-сосисочної на 50 місць
36. Проектування ресторану при готелі\*\*\* на 100 місць
37. Проектування ресторану при готелі\*\*\* 150 місць
38. Проектування м'ясного цеху , що випускає 4600 страв, при заготівельному підприємстві
39. Проектування овочевого цеху ресторану при готелі\*\*\* на 100 місць
40. Проектування кафе при відпочинковому комплексі на 250 місць
41. Проектування гарячого цеху їдальні при відпочинковому комплексі на 250 місць
42. Проектування комплексного м'ясо-рибного цеху кафе при відпочинковому комплексі на 250 місць
43. Проектування овочевого цеху їдальні при відпочинковому комплексі на 250 місць
44. Проектування кулінарного цеху, що випускає 6000 страв, при заготівельному підприємстві
45. Проектування овочевого цеху фабрики-заготівельної, обсягом виробництва 3600 страв загалом.
46. Проектування кондитерського цеху на 3 000 шт. виробів з торговим закладом
47. Проектування м'ясного цеху заготівельного підприємства з торговим закладом
48. Проектування доготівельного цеху їдальні на 300 місць
49. Проектування м'ясного цеху заготівельного підприємства з господарсько-адміністративними приміщеннями на 5700 шт. виробів
50. Проектування піцерії на 40 місць
51. Проектування кафе-кондитерської на 30 місць
52. Проектування молочного кафе на 80 місць (гарячий цех)
53. Проектування десертного бару на 40 місць
54. Проектування кафе «Піріжкова» на 30 місць
55. Проектування бару при готелі\*\*\* на 40 місць
56. Проектування ресторану української кухні на 120 місць
57. Проектування закуського бару при готелі на 25 місць
58. Проектування студентського кафе на 75 місць (гарячий цех)
59. Проектування кафе при motelі на 60 місць
60. Проектування кафе-варенична на 40 місць



# **НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ВИДАННЯ**

**Володимир Клапчук, Руслан Котенко,  
Лілія Лояк**

**Курсові роботи  
зі спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа»**

Підписано до друку 26.09.2021 р. Формат друку 60x90<sub>1/16</sub>. Ум. друк.  
арк. – 2,6. Замовлення № \_\_\_\_ . Наклад 100 прим.

Друкарня «Фоліант» (СПДФО «Віконська О.В.»),  
м. Івано-Франківськ, вул. Старозамкова, 2,  
e-mail: Foliant.drukarnja@gmail.com