

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

Методичні вказівки

до самостійного вивчення та
виконання розрахунково-графічного завдання
з дидактичним забезпеченням

з дисципліни

«ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ»

*(для студентів 2 курсу денної і 3 курсу заочної форм навчання
напряму підготовки 6.020107 «Туризм»)*

ХАРКІВ
ХНАМГ
2011

Методичні вказівки до самостійного вивчення та виконання розрахунково-графічного завдання з дидактичним забезпеченням з дисципліни «Організація послуг харчування» (для студентів 2 курсу денної і 3 курсу заочної форм навчання напряму підготовки 6.020107 «Туризм») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: А. І. Усіна, І. В. Сегеда, І. С. Баландіна. – Х.: ХНАМГ, 2011. – 35 с.

Укладачі: к.т.н., доц. А. І. Усіна,
ас. І. В. Сегеда,
ас. І. С. Баландіна

Рецензент: к.т.н., доц. О. Ю. Давидова

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 9 від 22 квітня 2010 р.

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ	4
1. Тематичний план роботи студентів з курсу «Організація послуг харчування»	6
2. Рекомендації до самостійного вивчення курсу	8
3. Організація виконання розрахунково-графічного завдання	18
3.1. Мета розрахунково-графічного завдання	18
3.2. Вибір теми розрахунково-графічного завдання	19
3.3. Вивчення спеціальної літератури з обраної теми	20
3.4. Складання плану	20
3.5. Збирання інформації про конкретний заклад ресторанного господарства	21
3.6. Зміст та обсяг розрахунково-графічного завдання	21
3.7. Оформлення розрахунково-графічного завдання	22
3.8. Захист розрахунково-графічного завдання	24
4. Система контролю знань студентів	25
Список рекомендованих джерел	29
Додаток А. Рекомендована тематика розрахунково-графічного завдання	32
Додаток Б. Приклад заповнення титульного листа	35

ВСТУП

Методичні вказівки для самостійного вивчення та виконання розрахунково-графічного завдання з дисципліни «Організація послуг харчування» призначені для студентів усіх форм навчання напряму підготовки 6.020107 «Туризм».

Основною метою самостійної роботи студентів є вивчення, закріплення і систематизація теоретичних і практичних положень організації послуг харчування.

Самостійна робота студентів з курсу передбачає підготовку до практичних (семінарських) і лабораторних занять, виконання розрахунково-графічного завдання відповідно до програми.

Методичні вказівки стануть у нагоді при самостійному опрацюванні навчального матеріалу, а також у випадку, якщо:

- тему задано для самостійного вивчення;
- студент пропустив заняття з будь-яких причин;
- тема з тих чи інших причин не розглядалась на лекції.

Крім того, методичні вказівки можуть бути використані для самостійної підготовки до екзамену з дисципліни.

Для раціональної організації самостійної роботи студент повинен уміло розподілити свій час між аудиторною і позааудиторною роботою.

Аудиторна робота включає вивчення питань під час лекційних, практичних і лабораторних занять, консультацій з викладачем.

Позааудиторна робота передбачає підготовку до проблемних індивідуальних занять та екзамену, виконання розрахунково-графічного завдання та вивчення додаткової літератури.

Форми самостійної роботи. Однією з форм самостійної роботи студентів є опрацювання літературних джерел, періодичних видань, чинної законодавчої та нормативної бази.

Наступною формою самостійної роботи є підготовка до індивідуальних занять. Студент повинен уважно вивчити теоретичні положення теми, ознайомитися з методикою та формами проведення занять.

Одним із завдань проведення індивідуальних занять є контроль за опануванням студентами матеріалу, основною метою якого є визначення ступеня засвоєння всього теоретичного матеріалу або тільки певної частини, що винесена на самостійне опрацювання.

З цією метою можуть бути використані такі види контролю:

- фронтальне опитування з ключових теоретичних питань;
- рецензування відповідей під час індивідуального опитування;
- виконання і захист лабораторних занять;
- оцінювання розрахунково-графічних завдань, підготовлених самостійно у письмовій формі;
- тестування.

Однією з форм самостійної роботи є виконання розрахунково-графічного завдання, що дозволить забезпечити поглиблене вивчення актуальних проблем з організації роботи закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, сприятиме закріпленню студентами теоретичних знань та придбанню практичних навичок з моделювання процесів організації виробництва в закладах ресторанного господарства.

Стратегічна мета – набуття навичок з розв'язання ситуаційних питань з проблем організації процесів виробництва в закладах ресторанного господарства у сучасних умовах. Тактична мета – підготування студентів до виконання дипломного проекту. Оперативна мета – набуття вмінь творчо розв'язувати практичні завдання.

Заключною формою самостійної роботи є підготовка до екзамену. Вона базується на систематичному вивченні лекційного матеріалу, питань, розглянутих на практичних, лабораторних, індивідуальних заняттях, а також проблемних питань, досліджених самостійно, та вмінні логічно викладати їх сутність.

1. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН РОБОТИ СТУДЕНТІВ З КУРСУ «ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ»

При вивченні дисципліни «Організація послуг харчування» студент має ознайомитися з її програмою, структурою, формами та методами навчання, видами й методами контролю знань.

Тематичний план дисципліни складається з двох змістовних модулів, кожний з яких об'єднує в собі окремий самостійний блок дисципліни, що логічно пов'язує кілька укрупнених навчальних елементів дисципліни за змістом та взаємозв'язками (табл. 1.1, 1.2).

Таблиця 1.1 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійною роботою для денної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Кількість годин				
		Лекції	Практичні заняття	Лабораторні заняття	Самостійна робота	Всього
1	2	3	4	5	6	7
Модуль 1. Організація послуг харчування						
<i>Змістовий модуль 1.1. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</i>						
1,5	Тема 1. Специфіка діяльності закладів ресторанного господарства	4			2	
	Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства	2			4	
	Тема 3. Організація роботи складського та тарного господарства	2			2	
	Тема 4. Теоретичні основи організації виробництва у закладах ресторанного господарства	2			2	
	Тема 5. Організація оперативного планування виробництва	4			2	
	Тема 6. Організація роботи цехів закладів ресторанного господарства	6			4	
	Разом годин за ЗМ 1.1.	20	10	10	16	54
<i>Змістовий модуль 1.2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</i>						
1,0	Тема 1. Основи раціональної організації праці в ресторанному господарстві	2				
	Тема 2. Раціоналізація виробничого процесу	4				

Продовження табл. 1.1

1	2	3	4	5	6	7
	Тема 3. Нормування праці в ресторанному господарстві	2				
	Тема 4. Методи дослідження трудових процесів і витрат робочого часу	4				
	Разом годин за ЗМ 1.2.	12	6	6	10	36
2,5	Всього годин	32	16	16	26	90

Таблиця 1.2 – Розподіл навчального часу за змістовими модулями, формами аудиторних занять, самостійною роботою для заочної форми навчання

Заліковий кредит	Назва та зміст змістового модулю	Кількість годин			
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота	Всього
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Організація послуг харчування					
<i>Змістовий модуль 1.1. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства</i>					
1,5	Тема 1. Специфіка діяльності закладів ресторанного господарства				
	Тема 2. Організація постачання закладів ресторанного господарства				
	Тема 3. Організація роботи складського та тарного господарства				
	Тема 4. Теоретичні основи організації виробництва у закладах ресторанного господарства				
	Тема 5. Організація оперативного планування виробництва				
	Тема 6. Організація роботи цехів закладів ресторанного господарства				
	Разом годин за ЗМ 1.1.				
<i>Змістовий модуль 1.2. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства</i>					
1,0	Тема 1. Основи раціональної організації праці в ресторанному господарстві				
	Тема 2. Раціоналізація виробничого процесу				
	Тема 3. Нормування праці в ресторанному господарстві				
	Тема 4. Методи дослідження трудових процесів і витрат робочого часу				
	Разом годин за ЗМ 1.2.				
2,5	Всього годин	6	8	94	108

2. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ КУРСУ

Змістовий модуль 1.1. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

ТЕМА 1. СПЕЦИФІКА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

При вивченні цієї теми студенту слід ознайомитися з предметом і задачами курсу, а також метою вивчення дисципліни, а також зі станом та перспективами розвитку ресторанного бізнесу в сучасних умовах за періодичними виданнями.

Студент повинен зрозуміти, що заклад ресторанного господарства - основна ланка галузі з постачання послуг. Слід визначити загальні особливості ринку послуг, основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, вид послуг та ін.).

Класифікацію послуг і загальні вимоги до них студенти вивчають згідно з ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».

Необхідно з'ясувати, що послуги ресторанного господарства класифікують згідно з ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования», який визнано за міждержавний стандарт для країн СНД, за наступними основними ознаками: за сферою обслуговування, призначенням, формою навчання, видом діяльності, об'єктом обслуговування, суб'єктом обслуговування.

Класифікацію закладів ресторанного господарства студенти вивчають користуючись ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»: визначення типу і класу закладу ресторанного господарства; характеристика основних типів закладів ресторанного господарства: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, чайний салон, кафетерій, закусошна, бар, нічний клуб, пивна зала, їдальня, буфет, їх виробнича структура, асортимент

продукції, форм обслуговування; характеристика заготівельних закладів: фабрика-заготівельна, фабрика-кухня, домашня кухня, спеціалізовані цехи.

Необхідно чітко зрозуміти, що специфіка діяльності закладів ресторанного господарства полягає у виконанні трьох взаємопов'язаних функцій: виробництво кулінарної продукції, її реалізація, організація споживання та обслуговування.

Під час вивчення цієї теми необхідно звернути увагу на поняття мережі закладів ресторанного господарства, їх раціональне розміщення, принципи формування, показники; критерії планування відкриття нових закладів ресторанного господарства.

Основні правила роботи закладів ресторанного господарства студенти вивчають самостійно згідно з нормативним документом, що діє в галузі – «Правила роботи закладів (підприємств громадянського харчування» (наказ міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р. №219).

Не менш важливим є вивчення питання виробничо-торгівельної структури закладів ресторанного господарства. Необхідно визначити її характеристику, фактори, що впливають на її формування; класифікацію виробничої структури закладів ресторанного господарства; особливості створення виробничо-торгівельної структури заготівельних і доготівельних закладів. Слід навчитись моделювати виробничо-торгівельні структури закладів ресторанного господарства з метою одержання оптимального процесу трансформації сировини та напівфабрикатів у готову продукцію.

Рекомендовані джерела: 1-12, 14-16, 20, 22, 24-28, 40, 41.

ТЕМА 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Під час вивчення цієї теми, перш за все необхідно визначити основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, його джерела, види та форми.

Студенту слід засвоїти особливості організації продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форми постачання сировини та продовольчих товарів, централізованого, децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

Студенту слід засвоїти особливості організації матеріально-технічного постачання закладів ресторанного господарства: форми постачання та вибір постачальників; номенклатура предметів матеріально-технічного оснащення; норми та методи визначення потреби в предметах матеріально-технічного призначення.

Також необхідно самостійно виявити й дослідити шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства; удосконалення організації постачання в галузі.

Рекомендовані джерела: 13, 19, 23, 30-34, 38, 42.

ТЕМА 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СКЛАДСЬКОГО ТА ТАРНОГО ГОСПОДАРСТВА

Під час вивчення цієї теми студенту слід засвоїти основи організації роботи складського господарства закладів ресторанного господарства. З цією метою необхідно розглянути основні функції складського господарства; види та характеристику складських приміщень, обладнання та тару, що в них застосовується. Також необхідно приділити увагу організації складських процесів з елементами логістики; площі та принципам розміщення складських приміщень; правилам приймання та відпускання товарів; виявленню шляхів удосконалення організації складського господарства.

Самостійне засвоєння організації тарного господарства також є необхідним при вивченні дисципліни та підготовки до екзамену. Це такі питання як: значення тари та її роль в організації товароруху; класифікація тари; ефективність раціональної організації тарного господарства закладів ресторанного господарства.

Студенту слід знати організацію транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства, а саме: види транспорту, що використовують для постачання до закладів ресторанного господарства продовольчих товарів та санітарно-гігієнічні вимоги до транспорту для перевезення продовольчих товарів; оптимізацію маршрутів доставки товарів; шляхи підвищення ефективності використання транспортних засобів у ресторанному господарстві.

ТЕМА 4. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ВИРОБНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Під час вивчення цієї теми перш за все необхідно з'ясувати поняття виробничого процесу як основи формування закладів ресторанного господарства, його структуру та характеристику основних елементів: процесу праці, предметів та засобів праці.

Студенту слід засвоїти класифікацію виробничих процесів: за призначенням, перебігом у часі та ступенем автоматизації.

Необхідно визначити та запам'ятати основні форми, методи та принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства; особливості їх застосування в сучасних умовах.

Типи виробництва, їх організаційно-економічну характеристику студент вивчає самостійно. При цьому необхідно розглянути наступні питання: поняття типу виробництва, їх характеристика: одиничного, серійного, масового, дослідного; вплив типу виробництва на його організаційно-технічну та побутову ефективність; передумови підвищення ефективності виробництва.

Рекомендовані джерела: 21, 36, 38, 39, 42.

ТЕМА 5. ОРГАНІЗАЦІЯ ОПЕРАТИВНОГО ПЛАНУВАННЯ ВИРОБНИЦТВА

Студенту необхідно з'ясувати та засвоїти призначення оперативного планування виробництва, його організаційні основи у закладах ресторанного господарства. Цілі, завдання, функції та напрямки оперативного планування виробництва, його організаційні особливості.

Поняття виробничої програми різних типів закладів ресторанного господарства. Її значення та склад. Техніко-економічне обґрунтування виробничої програми. Принципи формування виробничої програми для закладів ресторанного господарства різних типів. Розробка наряду-замовлення, планового меню, плану-меню, меню, їх характеристика. Фактори, що враховуються при складанні виробничої програми закладів ресторанного господарства. Види меню та їх характеристика. Оптимізація меню як складова стратегічного планування діяльності закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на складання меню.

Нормативно-технічна база оперативного планування виробництва. Управління якістю продукції закладів ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела: 17, 18, 28, 35-42.

ТЕМА 6. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЦЕХІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Під час вивчення цієї теми студенту необхідно чітко засвоїти, що цехи закладів ресторанного господарства поділяються на: заготівельні (овочевий, м'ясний, рибний, м'ясо-рибний, птахоголевий), доготівельні (гарячий і холодний), спеціалізовані (кулінарний, кондитерський, борошняний) й допоміжні (хліборізка, відділення підготовки яєць та ін.).

Слід розглянути питання організації роботи заготівельних цехів: асортимент напівфабрикатів, що виробляють у цеху; організація технологічного процесу виробництва напівфабрикатів із м'яса, риби, овочів, птиці, зелені. Технологічні лінії та ділянки цехів. Організація робочих місць у цехах, їх оснащення обладнанням, інструментом, посудом та інвентарем. Види контролю якості продукції. Шляхи удосконалення організації роботи цехів з виробництва напівфабрикатів з м'яса, риби, овочів, птиці, зелені.

Організації роботи доготовівельних цехів слід розглянути за схемою: принципи розміщення цехів в плані поверху та раціонального розміщення обладнання в ньому; призначення цехів та асортимент продукції, що виготовляється; організація робочих місць, їх оснащення обладнанням, інструментом, посудом та інвентарем залежно від типу та потужності закладу ресторанного господарства. Види контролю якості продукції, що виготовляється; шляхи вдосконалення організації роботи доготовівельних цехів.

Не менш важливим є самостійне вивчення питань з організації роботи спеціалізованих цехів, а саме: асортимент та потужність цехів; призначення кулінарного, кондитерського, борошняного цехів, асортимент продукції, що виготовляється; схема організації виробничих процесів; відділення та виробничі приміщення, що виділяються; технологічні лінії та ділянки, принципи їх організації; організація робочих місць, їх оснащення обладнанням, інструментом, посудом та інвентарем; шляхи вдосконалення організації роботи спеціалізованих цехів.

Слід вивчити організацію роботи допоміжних цехів: організація роботи хліборізки, мийної кухонного посуду, відділення підготовки яєць та ін.; вимоги до умов праці у них.

Рекомендовані джерела: 4, 18, 21, 28, 36-39, 42.

*Змістовий модуль 1.2. Раціональна організація праці у закладах
ресторанного господарства*

**ТЕМА 1. ОСНОВИ РАЦІОНАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРАЦІ В
РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

Під час вивчення цієї теми студенту необхідно засвоїти зміст і значення раціональної організації праці в закладах ресторанного господарства. З цією метою необхідно приділити увагу таким питанням як: основні напрямки раціональної організації праці; головний фактор її забезпечення; основні групи завдань раціональної організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні; основні напрямки діяльності раціональної організації праці в ресторанному господарстві.

Студенту слід також самостійно вивчити форми, поняття та основні види (загальний, частковий, одиничний) розподілу (технологічний, функціональний та професійно-кваліфікаційний) та кооперації (міжцеховий, внутрішньо-цеховий, внутрішньо-дільничний, внутрішньо-бригадний) праці.

Необхідно засвоїти шляхи вдосконалення форм розподілу та кооперації праці та виявити нові форми організації праці та обслуговування робочих місць; підвищення ефективності праці виробничого персоналу у закладах ресторанного господарства; удосконалення організації підбору, підготовки та підвищення кваліфікації кадрів.

Рекомендовані джерела: 29, 36-42.

ТЕМА 2. РАЦІОНАЛІЗАЦІЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

Під час вивчення цієї теми студенту слід засвоїти основні принципи раціоналізації виробничого процесу. Необхідно приділити увагу характеристиці режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства.

Організаційно-правові основи режимів праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства; характеристику основних показників тривалості робочого часу студенти вивчають самостійно згідно з вимогами, що встановлені законодавством України про працю.

Необхідно знати визначення графіка виходу на роботу персоналу закладів ресторанного господарства та їх види: лінійний, стрічковий (ступінчатий), змінний, підсумованого обліку робочого часу, неповного робочого дня, комбінований; а також їх характеристика та основні принципи складання.

Студенту необхідно навчитись моделювати раціональні режими праці та відпочинку у закладах ресторанного господарства з урахуванням санітарно-гігієнічних, психофізіологічних та соціальних факторів умов праці на робочому місці.

Рекомендовані джерела: 36-42.

ТЕМА 3. НОРМУВАННЯ ПРАЦІ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Вивчення цієї теми слід починати з сутності, функцій та принципів нормування праці в ресторанному господарстві. Необхідно розглянути завдання, зміст та значення нормування праці в ресторанному господарстві; загальні поняття про систему норм праці, що використовують у закладах; види норм праці та їх класифікацію: норма часу, норма виробітку, норма обслуговування, норма чисельності, норми керованості, норми праці.

Також слід приділити увагу принципам, що покладені в основу нормування праці, методам нормування праці (аналітичні та сумарні), їх характеристики та принципам застосування у закладах ресторанного господарства.

Слід знати класифікацію витрат робочого часу: нормованих та ненормованих; склад та характеристику робочого часу: часу роботи та часу перерв.

Рекомендовані джерела: 36-42.

ТЕМА 4. МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ТРУДОВИХ ПРОЦЕСІВ І ВИТРАТ РОБОЧОГО ЧАСУ

Під час вивчення цієї теми необхідно засвоїти основні методи дослідження трудових процесів та витрат робочого часу: фотографія робочого часу, хронометраж, фотохронометраж.

Необхідно знати алгоритм дослідження трудових процесів методом фотографії робочого часу. Для цього необхідно знати поняття та мету проведення фотографії робочого часу, її різновиди: фотографія робочого часу виконавця, використання обладнання, виробничого процесу. При цьому необхідно пам'ятати, що залежно від об'єкта спостережень та форм організації праці на робочих місцях фотографія робочого часу має різновиди: індивідуальна, групова (бригада), маршрутна та само фотографія.

Необхідно вміти досліджувати трудові процеси методом хронометражу та фотохронометражу. З цією метою необхідно вивчити поняття та мету проведення хронометражу, фотохронометражу; характеристику методів та основних етапів їх здійснення; методику та техніку проведення хронометражу, фотохронометражу.

За кожним методом дослідження трудових процесів студент повинен вміти обробляти та аналізувати дані спостережень, доходити висновків та мати пропозиції щодо покращення умов праці працівників та скорочення витрат робочого часу.

Рекомендовані джерела: 36-42.

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНОГО ЗАВДАННЯ

3.1. Мета розрахунково-графічного завдання

Метою виконання розрахунково-графічного завдання є:

- глибоке вивчення теоретичних питань з організації процесів виробництва, реалізації продукції та обслуговування у закладах ресторанного господарства в сучасних умовах;
- ознайомлення з методами застосування теорії на практиці;
- вивчення, збирання, систематизація і обробка інформації;
- набуття вмінь самостійно приймати рішення для розв'язання проблемних ситуацій.

Розрахунково-графічне завдання виконується на основі вивчення нормативної документації, а також дослідження умов роботи конкретних закладів ресторанного господарства регіону.

У процесі виконання розрахунково-графічного завдання студенти збирають необхідну інформацію, опрацьовують її, розробляють пропозиції щодо усунення недоліків та загального покращення роботи. Виконані завдання можуть бути базою для підготовки доповіді на науковій студентській конференції та публікації отриманих результатів.

Процес виконання розрахунково-графічного завдання містить низку таких послідовних етапів:

- вибір теми розрахунково-графічного завдання;
- вивчення спеціальної літератури з обраної теми;
- складання плану розрахунково-графічного завдання;
- збирання, опрацювання та узагальнення матеріалів щодо діяльності конкретного закладу ресторанного господарства у напрямку обраної теми розрахунково-графічного завдання;

- розроблення на матеріалах певного закладу ресторанного господарства пропозицій, що спрямовані на підвищення ефективності його діяльності в рамках обраної теми дослідження;

- розрахунок економічної ефективності щодо пропозицій з удосконалення роботи закладів ресторанного господарства;

- оформлення розрахунково-графічного завдання;

- подання роботи на перевірку та її захист.

Обов'язковим є виконання розрахунково-графічного завдання в строк, встановлений викладачем відповідно до навчального плану.

3.2. Вибір теми розрахунково-графічного завдання

Тематика розрахунково-графічних завдань відображає основні тенденції і перспективи розвитку галузі, досягнення науки і техніки на сучасному етапі розвитку суспільства та галузі.

Робота студента щодо вибору теми розрахунково-графічного завдання є однією з найбільш відповідальних складових частин дослідження. Вона проводиться студентом спільно з викладачем відповідно до тематики, що рекомендується (додаток А).

При цьому студент знайомиться з:

- проблемами, розв'язання яких передбачає кожна тема;

- переліком літератури з певної проблеми, ступенем її глибини та можливістю використання;

- вимогами до закладу - об'єкта написання роботи з певної теми.

Пошук закладу ресторанного господарства та збирання необхідної інформації здійснюється студентами самостійно.

3.3. Вивчення спеціальної літератури з обраної теми

Згідно з обраною темою розрахунково-графічного завдання студент підбирає такі літературні джерела: законодавча та нормативна база, що регулює діяльність закладів ресторанного господарства, офіційні документи, підручники, статті тощо.

Написання розрахунково-графічного завдання передбачає обов'язкове вивчення чинного законодавства, постанов Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, наказів та інструкцій відповідних Міністерств та інших органів управління з питань, пов'язаних з темою розрахунково-графічного завдання.

Особливу увагу необхідно звернути на вивчення матеріалів з теми, опублікованих у періодичній літературі, розміщених на Internet-сайтах тощо.

Вивчення літератури дозволяє студенту опанувати теоретичні основи дослідження питань з обраної теми і виявити ступінь їх розробки, з'ясувати сучасний стан питань щодо теми, чіткіше визначити спрямування і методику власних досліджень, скласти план розрахунково-графічного завдання.

3.4. Складання плану

План розрахунково-графічного завдання складається згідно з завданням, виданим викладачем.

Розрахунково-графічне завдання повинне містити наступні розділи:

- вступ;
- огляд теорії питання і основні теоретичні підходи до розробки теми;
- організаційно-економічна характеристика закладу, на базі якого виконується завдання та аналіз положень з питань, що досліджуються, виявлення можливих резервів;
- розробка пропозицій на основі аналізу стану питання, їх обґрунтування;
- висновки;
- література.

3.5. Збирання інформації про конкретний заклад ресторанного господарства

Після вивчення літературних джерел, складання плану розрахунково-графічного завдання студент розпочинає збирати та аналізувати практичні матеріали конкретного закладу.

Вихідні показники, необхідні для вивчення окремих питань, підлягають логічному аналізу, визначенню взаємозв'язку й можливості одержання подальших показників.

Зібраний матеріал підлягає ретельному опрацюванню, у процесі якого здійснюються його упорядкування згідно з планом розрахунково-графічного завдання.

У процесі опрацювання матеріалів складають таблиці, графіки, наводять аналіз інформації з метою її подальшого узагальнення. На етапі аналізу інформації слід використовувати ПЕОМ.

3.6. Зміст та обсяг розрахунково-графічного завдання

Після вивчення літературних джерел і обробки зібраного матеріалу студент розпочинає виконувати розрахунково-графічне завдання.

У вступі необхідно обґрунтувати актуальність теми, що розглядається, і сформулювати завдання, що вирішуються під час виконання розрахунково-графічного завдання. Обсяг вступу 1-2 сторінки.

Перший розділ - теоретична частина обсягом 7-12 сторінок. Вона передбачає розкриття найважливіших теоретичних сторін проблеми і суть досліджуваного явища.

Цей розділ є теоретичною базою для наступного дослідження фактичних даних і розробки практичних рекомендацій. На завершення цього розділу необхідно зробити висновки, що дозволять перейти до наступного викладання матеріалу.

Другий розділ передбачає аналіз організації питань стосовно обраної теми на конкретному закладі ресторанного господарства, їх обґрунтування, що є центральною частиною розрахунково-графічного завдання. При цьому аналізується маркетингове середовище закладу, наводиться його тип, спеціалізація, організаційно-правовий статус, наявність філій, характеристика зовнішнього середовища, наявність конкурентів закладу, організаційно-економічна характеристика, номенклатура послуг, які надаються. Значна увага приділяється розробленню та аналізу питань згідно з планом розрахунково-графічного завдання.

Обсяг другого розділу 10-15 сторінок.

Третій розділ передбачає наведення пропозицій з удосконалення роботи закладів ресторанного господарства. Пропозиції повинні бути конкретними, містити заходи з покращення господарської діяльності закладу з визначенням економічного ефекту від їх впровадження.

При цьому враховуються пріоритетні напрямки розвитку галузі, впровадження сучасних методів і форм організації виробництва та обслуговування споживачів.

Обсяг цього розділу 3-7 сторінок.

Висновки характеризують ступінь виконання розрахунково-графічного завдання, резюмуючи й основні результати. Висновки повинні містити оцінку результатів з погляду їх відповідності цілям роботи, та викладатися чітко й стисло, обсягом 1-2 сторінки.

3.7. Оформлення розрахунково-графічного завдання

Загальними вимогами до викладання матеріалу розрахунково-графічного завдання є чіткість побудови, логічна послідовність висвітлення матеріалу, точність формулювання; конкретність наведення результатів дослідження, обґрунтованість.

Записка містить у собі такі елементи:

- титульний аркуш (додаток Б);
- зміст роботи, який містить перелік назв розділів розрахунково-графічного завдання та нумерацію сторінок;
- текст записки;
- висновки;
- список літератури;
- додатки.

Розрахунково-графічне завдання оформлюється згідно з ДСТУ 3008-95.

Текст роботи викладається на аркушах формату А4 (210x297 мм). При цьому кожна сторінка повинна мати поле з лівого боку шириною 2,5 см; з правого – 1,5 см; знизу і зверху – 2 см.

У друкованому варіанті текст розташовують через 1,5 міжрядковий інтервал до тридцяти рядків на сторінці з мінімальною висотою шрифту в 1,8 мм (комп'ютерний набір – 14-й кегль, шрифт – Times New Roman). Абзацний відступ повинен бути однаковим упродовж усього тексту роботи і дорівнювати п'яти знакам.

Кожен розділ з вказівкою його назви починається з нової сторінки.

Всі сторінки пояснювальної записки нумерують арабськими цифрами у правому верхньому куті. Нумерація сторінок роботи повинна бути наскрізною: першою сторінкою є титульний аркуш, другою - зміст.

Кількість ілюстрацій, розміщених у роботі, визначається змістом і повинна бути достатньою для надання тексту конкретності.

Рисунки нумеруються в межах розділу арабськими цифрами.

Цифровий матеріал у розрахунково-графічній роботі оформляють у вигляді таблиць. Кожна таблиця повинна мати назву, яка розміщується над таблицею.

Таблиці нумеруються в межах розділу арабськими цифрами.

Закінчується робота списком літератури. Літературні джерела наводяться у такій послідовності:

- закони України;
- постанови Верховної Ради та Кабінету Міністрів України;
- накази, інструкції міністерств, відомств;
- підручники;
- періодична література (журнальні статті тощо).

У разі посилань у тексті на джерела інформації, потрібно наводити у квадратних дужках їх порядковий номер за списком літератури.

Обсяг розрахунково-графічного завдання повинен становити не менш 25-30 сторінок друкованого тексту.

3.8. Захист розрахунково-графічного завдання

Виконане завдання подається студентом на кафедру туризму і готельного господарства.

Захист розрахунково-графічного завдання відбувається згідно з графіком навчального процесу. У процесі захисту розрахунково-графічного завдання студент коротко викладає основні положення й результати роботи, дає пояснення по суті зауважень, відповідає на запитання.

Оцінку за завдання виставляє викладач. Критеріями оцінки якості розрахунково-графічного завдання є повна відповідність змісту роботи її темі, глибина вивчення поставленої проблеми, чіткість викладання матеріалу, проведення аналізу роботи діючого закладу ресторанного господарства і розробка рекомендацій з її удосконалення.

4. СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Під час навчання одним із важливих моментів є критерії оцінювання знань студентів, що є невід'ємною складовою частиною будь-якого навчального процесу.

До контрольних заходів належить поточний модульний (проміжний) та семестровий (підсумковий) контролі, що проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Кожний блок змістових модулів має бути обов'язково оцінений. Студент повинен позитивно скласти модульний (проміжний) контроль. Незадовільні оцінки складання модульного контролю вважаються академічною заборгованістю, що не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших блоків змістових модулів.

Відповідно до умов кредитно-модульної системи організації навчального процесу передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах (табл. 4.1).

Таблиця 4.1 – Розподіл балів контролю знань студентів

Вид контролю	Оцінка за контролем min-max балів
Змістовий модуль 1.1	20-30
Змістовий модуль 1.2	15-20
Розрахунково-графічне завдання	5-10
Екзамен	20-40
Всього за семестр	60-100

Академічні успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовують в Академії, а саме (табл. 4.2).

Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал дисципліни різного характеру і рівня складності, засвоєння якого відповідно перевіряється під час поточного контролю.

Оцінювання проводиться за такими критеріями:

- розуміння, ступінь засвоєння теорії та методології проблем, що розглядаються;
- ступінь засвоєння матеріалу дисципліни;
- ознайомлення з рекомендованою літературою, а також із сучасною літе-

ратурою з питань, що розглядаються;

- вміння поєднувати теорію з практикою при розгляданні виробничих ситуацій, розв'язанні задач, проведенні розрахунків при виконанні завдань, винесених на самостійне опрацювання та завдань, винесених на розгляд в аудиторії;

- логіка, структура, стиль викладу матеріалу в письмових роботах і при виступах в аудиторії, вміння обґрунтовувати свою позицію, здійснювати узагальнення інформації та робити висновки.

Таблиця 4.2 – Шкала перерахунку оцінок результатів контролю знань студентів

<i>Національна</i>	<i>Університетська</i>	ECTS
5 (відмінно)	91-100 балів	A (відмінно)
4 (добре)	81-90 балів	B (дуже добре)
	71-80 балів	C (добре)
3 (задовільно)	61-70 балів	D (задовільно)
	51-60 балів	E (достатньо)
2 (незадовільно)	21-50 балів	FX (незадовільно - з можливістю повторного складання блоку змістових модулів)
	0-20 балів	F (незадовільно - з обов'язковим повторним вивченням блоку змістових модулів)

При виконанні модульних (контрольних) завдань оцінці підлягають теоретичні знання та практичні навички, яких набули студенти після опанування певного модуля. Модульний контроль проводиться у формі відповідей на теоретичні питання.

На тижнях модульного контролю студент може виконати окремі пропущені лабораторні заняття, захистити індивідуальні завдання, реферати, отримати консультацію, а також виконати інші види робіт, необхідні для позитивного оцінювання виконання ним індивідуального навчального плану.

Студент вважається допущеним до модульного (проміжного) контролю, якщо він виконав усі види робіт, що передбачені цією робочою програмою з вивчення відповідного блоку змістових модулів цієї дисципліни.

У разі недопущення студента до модульного (проміжного) контролю або відсутності на ньому, викладач проставляє йому у відомості 0 (нуль) балів.

Оцінювання знань студентів з навчальної дисципліни, контролю якої є екзамен, здійснюється на основі результатів поточного і підсумкового контролю знань (екзамену).

Завданням екзамену є перевірка розуміння студентом програмного матеріалу в цілому, логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатності творчого використання накопичених знань, уміння сформулювати своє ставлення до певної проблеми навчальної дисципліни тощо.

Екзамени проводять у формі виконання письмових екзаменаційних завдань: вузлові питання, типові та комплексні задачі, ситуації, завдання, що потребують творчої відповіді та уміння синтезувати окремі знання і застосовувати їх при вирішенні практичних задач тощо.

Результати екзамену оцінюються в діапазоні від 0 до 40 балів (включно).

В разі, коли відповіді студента оцінені менше ніж в 20 балів, він отримує незадовільну оцінку за результатами екзамену (тобто 0 балів).

Загальна підсумкова оцінка з дисципліни складається з суми балів за результати поточного контролю знань та за виконання завдань, що виносяться на екзамен (за умови, що на екзамені студент набрав не менше 20 балів).

Якщо на екзамені студент отримав незадовільну оцінку, загальна підсумкова оцінка включає лише результати поточного контролю.

До відомості обліку поточної і підсумкової успішності заносяться сумарні результати в балах поточного контролю та екзамену. Оцінки за екзамен виставляють згідно табл. 4.3.

36-40 балів студент отримує, якщо дає обґрунтовані, глибокі та теоретично правильні відповіді на поставлені запитання, демонструє здатність аналізувати, робити логічні висновки та узагальнення.

Таблиця 4.3 – Шкала перерахунку оцінок результатів підсумкового контролю знань студентів

Оцінка	Бали
5 (відмінно)	36-40
4 (добре)	28-35
3 (задовільно)	20-27
2 (незадовільно)	0-19

28-35 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту питань були допущені незначні помилки у формулюванні термінів, відповіді на запитання викладені недостатньо глибоко, у занадто стислій формі.

20-27 балів студент отримує, якщо у розкритті змісту запитань були допущені значні помилки у формулюванні термінів, відповіді на запитання викладені неглибоко, у занадто стислій формі.

0-19 балів студент отримує, якщо зовсім не відповідає на поставлене запитання або відповідає неправильно. Відповідь містить зайвий матеріал, що не відповідає змісту запитання і свідчить про нездатність студента розуміти запитання.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про захист прав споживачів».
2. Закон України «Про підприємства в Україні».
3. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».
4. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
5. Закон України «Про застосування електронних контрольно-касових апаратів та товарно-касових книг при розрахунках з споживачами в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг».
6. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища».
7. Закон України «Про пожежну безпеку».
8. Закон України «Про рекламу».
9. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію».
10. Кодекс України «Про адміністративні порушення».
11. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (затв. наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 р. N 219; зареєстровано в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за N 680/6968).
12. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення (затв. Постановою КМ України від 08.02.95 №108).
13. Правила продажу продовольчих товарів (затв. Наказом МЗЕЗ України від 28.12.94 №237) із змінами від 13.03.95.
14. Положення про державну реєстрацію суб'єктів підприємницької діяльності (затв. Постановою КМ України від 29-04.94 № 276 - в редакції Постанови КМ України від 25.01.96 №125).
15. Положення про видачу Державним комітетом по нагляду за охороною праці власнику підприємства, установи, організації або уповноваженому ним органу дозволу на початок роботи підприємства, установи, організації (затв. Постановою КМ України від 06.10.93 №831).

16. Інструкція про порядок видачі ліцензій на здійснення торгової діяльності в сфері оптової, роздрібної торгівлі та громадського харчування, по реалізації продовольчих та непродовольчих товарів (затв. Наказом Ліцензійної палати при МЕ України та МЗЕЗ торг України від 08.10.96 №ЛП-34/65»).

17. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах громадського харчування (затв. Наказом Мінекономіки України №210 від 25.09.00).

18. Постанова КМ України від 09.11.96 №1371 «Про удосконалення контролю якості та безпеки харчових продуктів».

19. Правила користування засобами вимірювальної техніки в сфері торгівлі (затв. Наказом Держстандарту України від 20.09.96 №393).

20. Інструкція про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування (затв. Наказом МЗЕЗторг України від 04.01.97 №2).

21. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».

22. Рекомендации. «Характеристики предприятий общественного питания по типам и классам» (утв. МВЗСторгом Украины от 09.09.99).

23. Приказ № 38 «Нормы оснащения предприятий общественного питания, посудой, столовыми приборами, мебелью й кухонным инвентарем».

24. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».

25. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).

26. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначенням».

27. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».

28. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. ОТУ».

29. ГОСТ 30524-97 «Требования к обслуживающему персоналу».

30. ГОСТ 17524.1-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры столов».

31. ГОСТ 17524.2-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры мебели для сидения».
32. ГОСТ 17524.4-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры сервантов официантских».
33. ГОСТ 17524.5-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры стоек барных, кафетерийных, буфетных».
34. ГОСТ 17524.8-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры тележек».
35. Приказ № 365 Министерства торговли УССР от 13.12.77 г. «Характеристика типов и примерного ассортимента блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».
36. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании / Практикум. – К.: Вища школа, 1990. – 271с.
37. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування. Підручник. - К.: 2001. – 654 с.
38. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-дону: «Фенікс», 2003. – 352 с.
39. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 416 с.
40. Періодичні видання з галузі: журнали - «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Переробна промисловість», «Пищевая промышленность», «Продукты питания», «Пищевые ингредиенты», «Пища, вкус и аромат». «Туризм и бизнес», «Торговля за рубежом», «Сертифікація і якість», «Стандарти», «Персонал», «Українська культура», «Збірник урядових нормативних актів», «Відомості Верховної Ради», «Голос України», «Ресторанная жизнь», «Рестораторъ», «Гостиничный и ресторанный бизнес».
41. Черевко О. І., Малюк Л. П., Дейниченко Г. В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Харків: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. – 440 с.
42. Фатхутдинов Р. А. Организация производства: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2003. – 672 с.

Рекомендована тематика розрахунково-графічних завдань

1. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладів ресторанного господарства на підставі впровадження сучасних методів організації виробництва.
2. Прогнозування типу, класу та місткості закладу ресторанного господарства на підставі вивчення попиту на послуги ресторанного господарства на регіональному рівні (місто, район, регіон, селище тощо) закладів, обслуговуючих певні контингенти споживачів (школярі, студенти, робітники, пасажери, туристи тощо).
3. Стан та проблеми розвитку закладів ресторанного господарства, обслуговуючих визначні контингенти споживачів на регіональному рівні.
4. Шляхи розвитку закладів ресторанного господарства на регіональному рівні (місто, район, область).
5. Розробка пропозицій з удосконалення державного контролю за створенням та функціонуванням закладів ресторанного господарства.
6. Шляхи задоволення попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем роботи.
7. Прогнозування попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства за місцем навчання (вищих навчальних закладів, коледжів, гімназій, ПТУ, шкіл, технікумів) та шляхи його задоволення.
8. Прогнозування шляхів задоволення попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства, обслуговуючих пасажирів різних видів транспорту (автомобільного, залізничного, авіаційного, водного, морського, річного тощо).
9. Прогнозування попиту та шляхів його задоволення на продукцію та послуги загальнодоступних закладів ресторанного господарства (ресторани, бари, кафе тощо).
10. Прогнозування попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства, обслуговуючих різноманітні контингенти (іноземні туристи, що проживають у готелях, кемпінгах, санаторіях, будинках відпочинку тощо).

11. Прогнозування рівня якості пропонованої продукції та послуг закладів ресторанного господарства (за місцем роботи, навчання, відпочинку на транспорті, у готелях, на базах відпочинку тощо).

12. Характеристика загальних принципів організації закладів ресторанного господарства та розробка шляхів їх удосконалення.

13. Розробка організаційно-правових аспектів організації закладів ресторанного господарства.

14. Розробка асортиментної політики закладу ресторанного господарства.

15. Організаційне підвищення рівня конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства на регіональному споживчому ринку.

16. Розробка раціональної торговельно-виробничої структури закладу.

17. Розробка раціональних методів визначення потреби закладів ресторанного господарства в товарних енергетичних та трудових ресурсах.

18. Шляхи удосконалення організації постачання закладів ресторанного господарства.

19. Удосконалення організації перевезень товарів у закладах ресторанного господарства (оптимізація умов товаропостачання).

20. Організація складського господарства закладів ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

21. Організація тарного господарства і шляхи зниження збитків з тари.

22. Визначення резервів підвищення ефективності комерційних угод закладу з закупівлі товарів.

23. Організація вихідного контролю якості продукції харчування.

24. Розробка раціональної структури виробництва закладу ресторанного господарства.

25. Шляхи підвищення ефективності використання матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства.

26. Обґрунтування напрямів раціонального використання матеріально-технічної бази закладу.

27. Оперативне планування виробництва закладів ресторанного господарства.

28. Шляхи удосконалення організації виробництва цехів з переробки с/г сировини малої потужності (м'ясні, ковбасні, коптильні, кондитерські тощо).
29. Моделювання раціональної організації робочих місць у закладах ресторанного господарства.
30. Організація роботи заготівельних цехів закладів ресторанного господарства і шляхи її удосконалення (на прикладі конкретного цеху).
31. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства і шляхи її удосконалення (на прикладі конкретного цеху).
32. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства і шляхи її удосконалення (на прикладі конкретного цеху).
33. Резерви підвищення продуктивності праці працівників підприємства (за окремими категоріями).
34. Комплексна оцінка трудових ресурсів у закладі ресторанного господарства.
35. Ефективність використання трудових ресурсів у закладах ресторанного господарства.
36. Шляхи вдосконалення нормування праці в закладі ресторанного господарства.
37. Удосконалення нормування праці і моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.
38. Організація та ефективність технічного нормування праці в закладах ресторанного господарства.
39. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу в закладах ресторанного господарства.
40. Організація навчання виробничого персоналу закладів ресторанного господарства.

Приклад заповнення титульного аркушу

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

Кафедра туризму і готельного господарства

РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНЕ ЗАВДАННЯ

на тему:

з дисципліни

«Організація послуг харчування»

Виконав:

студент _____ курсу

групи _____

_____ форми навчання

факультету _____

(Прізвище, ім'я, по батькові)

Перевірив:

(Посада, вчений ступінь, прізвище, ініціали)

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Методичні вказівки

до самостійного вивчення та
виконання розрахунково-графічного
завдання з дидактичним забезпеченням
з дисципліни

«ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ»

(для студентів 2 курсу денної і 3 курсу заочної форм навчання
напряму підготовки 6.020107 «Туризм»)

Укладачі **Усіна** Алла Іванівна,
Сегеда Ірина Василівна,
Баландіна Ірина Сергіївна

Відповідальний за випуск *А. І. Кошова*

Редактор *Д. Ф. Курильченко*

Комп'ютерне верстання *О. А. Балашова*

План 2010, поз. 428 М

Підп. до друку 09.06.2010 р.

Формат 60×84/16

Друк на ризографі.

Ум.-друк. арк. 1,6

Зам. №

Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 4064 від 12.05.2011 р.