

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

Методичні вказівки

до виконання
розрахунково-графічної роботи
з дисципліни

«ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

*(для студентів 3-4 курсів всіх форм навчання за
напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)*

**Харків
ХНУМГ
2014**

Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «**Організація ресторанного господарства**» (для студентів 3-4 курсів усіх форм навчання за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа») / Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова; уклад.: О. Ю. Давидова, І. С. Баландіна. – Х.: ХНУМГ, 2014. – 28 с.

Укладачі: к. т. н., доц. О. Ю. Давидова,
ас. І. С. Баландіна

Рецензент к. т. н., доц. Усіна А. І.

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 1 від 29 серпня 2011 р.

ЗМІСТ

	Стор.
ВСТУП.....	4
1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНОЇ РОБОТИ.....	5
1.1 Мета розрахунково-графічної роботи.....	5
1.2 Вибір теми розрахунково-графічної роботи.....	6
1.3 Вивчення спеціальної літератури за обраною темою.....	6
1.4 Складання плану.....	7
1.5 Проведення досліджень закладу ресторанного господарства	7
1.6 Зміст та обсяг розрахунково-графічної роботи.....	7
1.7 Оформлення розрахунково-графічної роботи.....	9
1.8 Захист розрахунково-графічної роботи.....	10
2. СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.....	12
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	13
Додаток А. Рекомендована тематика розрахунково-графічних робіт	17
Додаток Б. Приклади планів розрахунково-графічних робіт	21
Додаток В. Приклад заповнення титульного аркуша.....	27

ВСТУП

Методичні вказівки до виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «Організація ресторанного господарства» призначені для студентів 3-4 курсів усіх форм навчання напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Основною метою розрахунково-графічної роботи студентів є закріплення і систематизація теоретичних та практичних положень щодо організації ресторанного господарства.

Розрахунково-графічна робота є складовою самостійної роботи студентів з дисципліни, виконання якої є необхідною умовою комплексного підходу до вивчення стану ресторанного господарства та виявлення актуальних проблем з організації роботи закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, сприятиме закріпленню студентами теоретичних знань та надбанню практичних навичок з моделювання процесів організації виробництва кулінарної продукції, реалізації та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Стратегічна мета – набуття навичок з розв’язання ситуаційних питань з проблем організації процесів виробництва кулінарної продукції, її реалізації та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства у сучасних умовах, а також ефективного їх використання для прийняття рішень щодо визначення стану та перспектив організації роботи закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин.

Тактична мета - підготовка студентів до виконання дипломного проекту.

Оперативною метою виконання розрахунково-графічної роботи є виявлення системного та творчого підходу до розв’язання практичних завдань у галузі ресторанного господарства.

1. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ РОЗРАХУНКОВО-ГРАФІЧНОЇ РОБОТИ

1.1 Мета розрахунково-графічної роботи

Метою виконання розрахунково-графічної роботи є:

- глибоке вивчення теоретичних питань крізь призму сучасного стану галузі ресторанного господарства щодо організації процесів виробництва, реалізації продукції та обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства;

- ознайомлення з методами застосування теоретичних знань на практиці;

- збирання, вивчення, систематизація та оброблення інформації;

- виявлення самостійної точки зору студентів щодо оцінювання роботи закладу ресторанного господарства відповідно до діючої нормативної документації, аналізу існуючих проблем та запропонування ефективних заходів з їх усунення та підвищення ефективності діяльності закладу.

Розрахунково-графічна робота виконується на основі вивчення лекційного матеріалу, нормативної документації, а також дослідження умов роботи конкретних закладів ресторанного господарства регіону.

У процесі виконання розрахунково-графічної роботи студенти збирають необхідну інформацію стосовно роботи конкретного закладу ресторанного господарства, опрацьовують її, аналізують та виявляють переваги й недоліки у роботі підприємства, розробляють пропозиції щодо усунення недоліків та загального покращення роботи. Виконані роботи можуть бути базою для підготовки доповіді для наукових студентських конференцій та публікації отриманих результатів.

Процес виконання розрахунково-графічної роботи складається з низки послідовних етапів:

- вибір теми розрахунково-графічної роботи;

- вивчення спеціальної літератури з обраної теми;

- складання плану розрахунково-графічної роботи;

- збирання, опрацювання та узагальнення матеріалів щодо діяльності конкретного закладу ресторанного господарства у напрямку обраної теми розрахунково-графічної роботи;

- розроблення на основі матеріалів щодо роботи певного закладу ресторанного господарства пропозицій, які спрямовані на підвищення ефективності його діяльності в рамках обраної теми дослідження;

- розрахунок економічної ефективності з удосконалення роботи закладів ресторанного господарства;

- оформлення розрахунково-графічної роботи;

- подання роботи на перевірку та її захист.

Обов'язковим є виконання розрахунково-графічної роботи в термін, встановлений викладачем відповідно до навчального плану.

1.2 Вибір теми розрахунково-графічної роботи

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

Вибір теми розрахунково-графічної роботи студентом є однією з найбільш відповідальних складових частин дослідження. Вона проводиться студентом спільно з викладачем відповідно до тематики, що рекомендується (додаток А).

Під час вибору теми студент повинен:

- розуміти суть проблем, розв'язання яких передбачає тема роботи;
- ознайомитися з переліком літератури, ступенем її глибини та можливістю використання під час роботи над обраною темою;
- мати комплекс спеціальних знань стосовно особливостей роботи закладів ресторанного господарства з метою ефективного їх використання під час прийняття рішень щодо її удосконалення та підвищення конкурентоспроможності закладу в умовах ринкового господарювання.

1.3 Вивчення спеціальної літератури з обраної теми

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

Написання розрахунково-графічної роботи 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-графічної роботи.

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 досліджень питань щодо менеджменту ресторанного господарства відповідно до обраної теми; проаналізувати сучасний стан питань щодо теми; визначити напрямки та методику власних досліджень; скласти план розрахунково-графічної роботи.

1.4 Складання плану

План розрахунково-графічної роботи складається згідно з завданням, виданим викладачем.

Розрахунково-графічна робота повинна містити наступні розділи:

- вступ;
- аналітичний огляд літературних джерел щодо визначення стану питання, що розглядається, та основні теоретичні підходи до розробки напрямків вирішення завдань роботи;
- обстеження закладу ресторанного господарства, проведення необхідних досліджень, документальне оформлення отриманих результатів та їх аналіз;
- висновки та пропозиції, розроблені на основі аналізу результатів дослідження з питання, що вивчається, та їх обґрунтування;
- висновки;
- література.

Приклади складання планів розрахунково-графічної роботи наведено у додатку Б.

1.5 Проведення досліджень закладу ресторанного господарства

Після вивчення літературних джерел, складання плану розрахунково-графічної роботи студент проводить обстеження конкретного закладу ресторанного господарства з дослідженням питань, що передбачає тема роботи.

Результати обстеження закладу ресторанного господарства підлягають ретельному обробленню, у процесі якого здійснюються його систематизація й упорядкування згідно з планом роботи з подальшим документальним їх оформленням і логічним аналізом.

У процесі оброблення матеріалів складаються таблиці, графіки, наводиться аналітичне оброблення інформації з метою її подальшого узагальнення. На етапі оброблення інформації слід використовувати ПЕОМ.

1.6 Зміст та обсяг розрахунково-графічної роботи

Після вивчення літературних джерел і обробки зібраного матеріалу студент розпочинає виконувати розрахунково-графічну роботу.

У *вступі* визначається соціальна та економічна значущість обраної теми, обґрунтовується її актуальність та формулюються завдання, які вирішуватимуться під час виконання роботи. Вступ розташовують на окремій сторінці. Обсяг вступу має становити 1-3 сторінки.

Перший розділ теоретична частина обсягом 8-12 сторінок. Огляд літератури найбільш повно та систематизовано віддзеркалює стан питання, що вивчається, та передбачає розкриття найважливіших теоретичних сторін проблеми, а також основні положення щодо досліджуваного об'єкта.

Цей розділ є теоретичною базою для наступного дослідження фактичних даних та розробки практичних рекомендацій. У кінці цього розділу необхідно зробити висновки, які дозволять перейти до подальшого викладання матеріалу.

Студент повинний дотримуватись теми роботи та наводити в огляді літератури дані з обов'язковим посиланням на джерела.

Другий розділ передбачає дослідження конкретного закладу ресторанного господарства та розкриття питань стосовно обраної теми і є центральною частиною розрахунково-графічної роботи. У другому розділі наводиться основна характеристика закладу ресторанного господарства (тип, клас, спеціалізація, потужність, місце розташування, режим роботи, організаційно-правовий статус тощо) з подальшим дослідженням його маркетингового середовища, організаційно-економічна характеристика, номенклатура послуг, які надаються, тощо. Значна увага приділяється вивченню та аналізу питань згідно з планом розрахунково-графічної роботи.

Обсяг другого розділу 15-20 сторінок.

Третій розділ передбачає розроблення на основі отриманих матеріалів діяльності даного закладу заходів щодо узгодження процесів організації ресторанного господарства з вимогами нормативної документації, а також пропозицій, які спрямовані на забезпечення безпеки та якості послуг, підвищення ефективності діяльності закладу ресторанного господарства в рамках обраної теми дослідження. Пропозиції та рекомендації повинні мати конкретний, адресний характер, бути підтверджені результатами виконаної роботи та містити заходи щодо узгодження питання, що вивчається, з вимогами нормативної документації з метою покращення господарської діяльності та ефективності підприємства. При цьому враховуються пріоритетні напрямки розвитку галузі, впровадження сучасних методів і форм організації виробництва й обслуговування споживачів.

Пропозиції повинні становити практичну цінність та можливість застосування у закладі ресторанного господарства або в їх системі.

Обсяг цього розділу 5-7 сторінок.

Висновки повинні характеризувати ступінь виконання розрахунково-графічної роботи, резюмуючи її основні результати, та містити оцінку результатів із точки зору їх відповідності цілям роботи. Обсяг висновків – 1-2 сторінки.

1.7 Оформлення розрахунково-графічної роботи

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

Робота містить у собі такі елементи:

- титульний аркуш (додаток В);
- зміст роботи, який містить перелік назв розділів розрахунково-графічної роботи та нумерацію сторінок;
- текст записки;
- висновки;
- список джерел;
- додатки.

Розрахунково-графічна робота оформлюється згідно з ДСТУ 3008-95.

Робота має бути набрана українською мовою в редакторі Microsoft Word шрифтом Times New Roman розміром 14 із полуторним міжрядковим інтервалом, абзацним відступом, однаковим упродовж усього тексту роботи, який дорівнює п'яти знакам, у форматі А 4 (210×297 мм). Шрифт у заголовках, тексті, ілюстраціях мусить співпадати. При цьому кожна сторінка повинна мати поле з лівого боку завширшки 2,5 см; з правого – 1,5 см; зверху та знизу – 2 см.

Текст роботи поділяють на розділи, підрозділи, пункти та підпункти.

Кожен розділ із зазначенням його назви починається з нової сторінки. Підрозділи, пункти та підпункти друкуються без розривів сторінок.

Заголовки структурних частин роботи: “ЗМІСТ”, “ВСТУП”, “ДОСЛІДЖЕННЯ...”, “ПРОПОЗИЦІЇ...”, “ЛІТЕРАТУРА”, “ДОДАТКИ” друкують великими (жирними) літерами по центру. Заголовки підрозділів друкують маленькими (жирними) літерами по центру. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою.

Відстань між заголовком або підзаголовком та текстом повинна дорівнювати 2 інтервалам.

Всі сторінки пояснювальної записки нумерують арабськими цифрами у правому верхньому кутку без крапки. Нумерація сторінок роботи повинна бути наскрізною: першою сторінкою є титульний аркуш, другою – зміст, третьою – вступ і т. д. На титульному аркуші номер сторінки не ставлять.

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

Ілюстрації необхідно подавати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації слід нумерувати

арабськими цифрами наскрізною нумерацією у межах розділу. Номер рисунка складається з номера розділу та порядкового номера рисунка, між якими ставиться крапка. Слово “Рисунок” та назву розміщують після пояснювальних даних (під ілюстрацією) та розташовують таким чином:

Рисунок 2.1 – Схема обслуговування споживачів у ресторані

Рисунки відокремлюються від тексту одним рядком.

Цифровий матеріал у курсовій роботі оформлюється у вигляді таблиць. Таблиці оформлюються відповідно до ГОСТ 2.105 – 95.

Таблицю розміщують під текстом, у якому вперше надане посилання на неї, або на наступній сторінці. Якщо таблиця виходить за формат сторінки, її ділять на частини, при цьому в кожній частині або повторюють її головку, або пронумерувавши графи (колонки) під головкою таблиці, повторюють нумерацію граф.

Таблиці нумеруються в межах розділу арабськими цифрами. Номер таблиці складається з номера розділу та порядкового номера таблиці, між якими ставиться крапка.

Слово “Таблиця” вказують один раз ліворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами таблиці пишуть “Продовження таблиці”, вказуючи номер.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею та друкують симетрично до тексту, наприклад,

Таблиця 2.1 – Акт обстеження ресторану...

Таблиці відокремлюються від тексту одним рядком.

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-графічної роботи повинен становити не менше 25–30 сторінок друкованого тексту.

1.8 Захист розрахунково-графічної роботи

Виконана робота подається студентом на кафедру туризму і готельного

господарства.

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

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

2. СИСТЕМА КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Захист розрахунково-графічної роботи приймається до здачі екзамену з дисципліни.

За результатами захисту розрахунково-графічна робота оцінюється у 5-10 балів за такими критеріями:

10 балів («відмінно») – роботу виконано у повному обсязі та у встановлений термін, в ній:

- наведено аналіз нормативної та спеціальної літератури з обраної теми;
- наведено аналіз проблеми, що досліджується;
- поставлені та вирішені мета й завдання роботи;
- проведено ретельне дослідження закладу ресторанного господарства стосовно поставлених завдань;
- виконано експертну оцінку повноти та якості послуг, що надає підприємство;
- проведено необхідні процедури для виявлення стану відповідності закладу ресторанного господарства вимогам нормативної документації;
- отримані результати систематизовано та науково обґрунтовано;
- роботу виконано із застосуванням комп'ютерної техніки.

Відповідь студента під час захисту повинна свідчити про глибокі знання, формулюватись чітко й правильно (за змістом, логікою та стилем).

8-9 балів («добре») – робота та її захист відповідає ознакам «відмінно». Виявлено широкий професійний кругозір, вміння логічно мислити. Але у відповідях допускаються неточності, невідповідності фактичним даним, що зазначені у роботі.

5-7 балів («задовільно») – робота та її захист відповідає в основному вимогам, які висуваються. Робота має незначні недопрацьовані елементи, які попередньо були зазначені керівником. У відповідях допускаються труднощі у встановленні причинно-наслідкових зв'язків між процесами, що відбуваються. Оперування фактами на рівні запам'ятовування.

0 балів («незадовільно») – робота та її захист не відповідають вимогам, які пред'являються, студент не знає більшої частини фактичного матеріалу, не вміє встановлювати причинно-наслідкові зв'язки між процесами, що відбуваються, завчив матеріал без його усвідомлення.

Виконані на високому рівні розрахунково-графічні роботи можуть бути винесені для обговорення на студентській науковій конференції. Оцінка, яка надається на конференції, враховується як захист роботи.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України “Про підприємництво”. Відомості Верховної Ради України із змінами та доповненнями, внесеними законами України від 21.12.1999 р. №1328–XIV.
2. Закон України “Про підприємства в Україні”. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24.
3. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 15.12.1993 р.
4. Закон України “Про охорону праці”. Постанова Верховної Ради України від 01.01.2004 р.
5. Законодавство України «Про соціальний захист населення»: Зб. законів. – К.: Парламентське видавництво. – 2003. – 380 с.
6. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення».
7. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».
8. Закон України «Про застосування електронних контрольно-касових апаратів та товарно-касових книг при розрахунках з споживачами в сфері торгівлі, громадського харчування та послуг».
9. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища».
10. Закон України «Про пожежну безпеку».
11. Закон України «Про рекламу».
12. Декрет Кабінету Міністрів України «Про стандартизацію і сертифікацію».
13. Кодекс України «Про адміністративні порушення».
14. 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).
15. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення (затв. Постановою КМ України від 08.02.95 №108).
16. Правила продажу продовольчих товарів (затв. Наказом МЗЕЗ України від 28.12.94 №237) із змінами від 13.03.95.
17. 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).
18. 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. Пос-

тановою КМ України від 06.10.93 №831).

19. 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»).
20. 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).
21. Постанова КМ України від 09.11.96 №1371 «Про удосконалення контролю якості та безпеки харчових продуктів».
22. Правила користування засобами вимірювальної техніки в сфері торгівлі (затв. Наказом Держстандарту України від 20.09.96 №393).
23. 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).
24. Рекомендации. «Характеристики предприятий общественного питания по типам и классам» (утв. МВЗСторгом Украины от 09.09.99).
25. Приказ № 38 «Нормы оснащения предприятий общественного питания, посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем».
26. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
27. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний).
28. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначенням».
29. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
30. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. ОТУ».
31. ГОСТ 30524-97 «Требования к обслуживающему персоналу».
32. ГОСТ 17524.1-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры столов».
33. ГОСТ 17524.2-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры мебели для сидения».
34. ГОСТ 17524.4-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры сервантов официантских».
35. ГОСТ 17524.5-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры стоек барных, кафетерийных, буфетных».
36. ГОСТ 17524.8-93 «Мебель для предприятий общественного питания. Функциональные размеры тележек».
37. Приказ № 365 Министерства торговли УССР от 13.12.77 г. «Характеристика

- типов и примерного ассортимента блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания».
38. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
 39. СанПиН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест».
 40. СНиП 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».
 41. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2. «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
 42. П'ятницька Н.О. «Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства» – К.: КНТЕУ, 2006. – 632 с.
 43. П'ятницька Н.О., П'ятницька Л.П. Менеджмент у громадському харчуванні. – Київ: КНТЕУ, 2002. – 706 с.
 44. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на-дону: «Феникс», 2003. – 352 с.
 45. Захарченко М.Н., Кучер Л.С. Обслуживание в предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 1986. – 364 с.
 46. Богушева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов - на - Дону: «Феникс», 2004. – 352 с.
 47. Барановский В.А. «Организация обслуживания в предприятиях общественного питания», Ростов-на-Дону, Феникс. – 2004 г. – 324 с.
 48. Малюк Л.П. та ін. Організація роботи бармена /Навчальний посібник. – Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В., Усіна А.І. – Харків 2002. – 214 с.
 49. 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.
 50. Усов В.В. Организация производства и обслуживания в ресторанах: – М.: Высш. шк., 2004. – 398 с.
 51. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Колесник Т.Л. Довідковий посібник «Столовая посуда и приборы для предприятий ресторанного хозяйства разных типов и классов». – ХДУХТ. – Харків, 2004. – 204 с.
 52. Джон Р. Уокер «Введение в гостеприимство»: Учебное пособие /Пер. с англ. – 2-е изд. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, – 2004. – 607 с.
 53. Фатхутдинов Р.А. Организация производства: Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2003. – 672 с.
 54. 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», «Сертификация і якість», «Стандарти», «Персонал», «Українська культура», «Збірник урядових нормативних актів», «Відомості Верховної Ради», «Голос України», «Ресторанная жизнь», «Рестораторъ», «Гостиничный и ресторанный бизнес».

<http://services.rol.ru>

<http://www.fsis.usda.gov>

<http://www.turopa.eusurv.org>

<http://www.fqp.nl>

<http://www.amc.gov.ua>

<http://www.kotrakty.com>

<http://www.mfa.gov.ua>

<http://www.nplu.kiev.ua>

<http://www.licence.com.ua>

<http://www.nau.kiev.ua>

<http://www.stof.uz.ua>

<http://www.kiev.obl.gov.ua>

<http://www.restarator.ru>

<http://www.parliament.org.ua>

<http://www.uazakon.com>

Рекомендована тематика розрахунково-графічних робіт

Змістовий модуль (ЗМ) 1.1, 1.2

Організація системи виробництва у закладах ресторанного господарства

1. Шляхи підвищення ефективності функціонування закладу ресторанного господарства на основі впровадження сучасних методів організації виробництва.

2. Аналіз роботи закладу ресторанного господарства при школі (або при дитячому садку, або при ВНЗ, або лікарні, або санаторії, або фабриці, або заводі тощо) та шляхи її удосконалення.

3. Аналіз організації харчування школярів (або студентів, або робочих, або дітей тощо) та розробка пропозицій щодо її поліпшення.

4. Організація харчування туристів та шляхи задоволення попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства при готелі (на прикладі готелю, що діє в Україні).

5. Організація харчування туристів під час перевезення та прогнозування шляхів задоволення попиту на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства, що обслуговує пасажирів автомобільного транспорту (або залізничного, або авіаційного, або водного, або морського, або річного тощо).

6. Організація харчування робітників та прогнозування шляхів задоволення попиту на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства за місцем роботи.

7. Аналіз роботи закладів ресторанного господарства при готелі (або кемпінгу, або санаторії, або будинку відпочинку тощо) та шляхи її удосконалення.

8. Характеристика загальних принципів організації закладів ресторанного господарства та розробка шляхів їх удосконалення на прикладі ресторану «N» (або бару, або кафе).

9. Аналіз торговельно-виробничої структури закладу ресторанного господарства, її обґрунтування та шляхи раціоналізації.

10. Організація постачання закладу ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

11. Організація процесу товаропостачання закладу ресторанного господарства та розробка шляхів її оптимізації.

12. Організація складського господарства закладу ресторанного господарства

ства та шляхи її удосконалення.

13. Аналіз процесу виробництва у закладі ресторанного господарства та розробка шляхів його раціоналізації.

14. Аналіз матеріально-технічної бази закладу ресторанного господарства та розробка напрямів раціонального її використання.

15. Оперативне планування виробництва закладу ресторанного господарства та шляхи його удосконалення.

16. Аналіз виробничої програми закладу ресторанного господарства та розробка шляхів щодо її удосконалення.

17. Організація виробництва продукції у спеціалізованому цеху (м'ясному, або ковбасному, або кондитерському тощо) та шляхи її удосконалення.

18. Аналіз організації робочих місць з виробництва кулінарної продукції у закладі ресторанного господарства та шляхи її раціоналізації.

19. Організація роботи заготівельних цехів закладу ресторанного господарства та шляхи її удосконалення (на прикладі конкретного цеху).

20. Організація роботи доготівельних цехів закладу ресторанного господарства та шляхи її удосконалення (на прикладі конкретного цеху).

21. Організація роботи спеціалізованих цехів закладу ресторанного господарства та шляхи її удосконалення (на прикладі конкретного цеху).

22. Вивчення витрат робочого часу працівників закладу ресторанного господарства та визначення резервів підвищення продуктивності їх праці.

23. Аналіз витрат робочого часу працівників закладу ресторанного господарства та визначення ефективності використання трудових ресурсів.

24. Удосконалення нормування праці у закладі ресторанного господарства та моделювання раціональних режимів праці та відпочинку.

25. Шляхи підвищення ефективності праці виробничого персоналу в закладі ресторанного господарства.

Змістовий модуль (ЗМ) 1.3, 1.4

Організація системи обслуговування у закладах ресторанного господарства

1. Аналіз послуг, що надає заклад ресторанного господарства, та шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємства.

2. Визначення рівня якості продукції та послуг, що надає заклад ресторанного господарства (за місцем роботи, навчання, відпочинку, на транспорті, у готелях, на базах відпочинку тощо).

3. Аналіз меню закладу ресторанного господарства та розробка сучасної

асортиментної політики.

4. Аналіз попиту на продукцію та послуги закладу ресторанного господарства та шляхи його задоволення.

5. Організація обслуговування святкових заходів у закладі ресторанного господарства та шляхи її поліпшення.

6. Організація процесу обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

7. Організація процесу самообслуговування у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

8. Організація процесу обслуговування споживачів офіціантами у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

9. Організація харчування на виробничих підприємствах та шляхи її удосконалення.

10. Організація процесу обслуговування певного контингенту споживачів (робітників, студентів, школярів) та шляхи її удосконалення.

11. Організація обслуговування іноземних туристів та шляхи її удосконалення.

12. Послуги, які надаються споживачам у закладі ресторанного господарства, та шляхи підвищення їх якості.

13. Організація обслуговування споживачів, що проживають у готелях за типом «шведського столу», та шляхи її удосконалення.

14. Організація обслуговування у закладі ресторанного господарства банкету-фуршет, банкету-коктейль, банкету-фуршет-коктейль, банкету-чай, банкету-кава та шляхи її удосконалення.

15. Організація процесу обслуговування споживачів, що перебувають у готелі, та шляхи її удосконалення.

16. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та шляхи її модернізації.

17. Характеристика торговельних приміщень закладу ресторанного господарства та визначення пропозицій щодо їх удосконалення.

18. Види та характеристика столового посуду, наборів та столової білизни, що використовуються у закладі ресторанного господарства, оптимізація й раціоналізація матеріально-технічного забезпечення підприємства.

19. Організація повсякденного обслуговування споживачів у ресторані та шляхи її удосконалення.

20. Організація обслуговування банкетів і прийомів у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

21. Організація банкету за столом з повним обслуговуванням офіціанта-

ми, дипломатичного прийому у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

22. Організація банкету з частковим обслуговуванням офіціантами у закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

23. Організація спеціальних форм обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

24. Характеристика й аналіз організації кейтерингу в закладі ресторанного господарства та шляхи її удосконалення.

Приклади планів розрахунково-графічних робіт

Тема: «Аналіз процесу виробництва у ресторані (або кафе, або їдальні) «N» та розробка шляхів його раціоналізації»

ВСТУП

1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ДЖЕРЕЛ

1.1 Аналіз нормативної документації, що регламентує послуги закладів ресторанного господарства.

1.2 Основні принципи виробничих процесів закладів ресторанного господарства.

1.3 Мета і завдання дослідження.

2. ДОСЛІДЖЕННЯ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ У РЕСТОРАНІ (або кафе, або їдальні) «N».

2.1 Організаційно-економічна характеристика ресторану.

2.2 Організація постачання ресторану сировиною, продовольчими товарами та напівфабрикатами.

2.3 Організація роботи складської групи приміщень.

2.4 Характеристика й аналіз виробничої програми.

2.5 Аналіз виробничих процесів на підприємстві, їх сумісність із виробничими приміщеннями.

2.6 Аналіз організації робочих місць у виробничих цехах.

3. ШЛЯХИ РАЦІОНАЛІЗАЦІЇ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА У РЕСТОРАНІ «N».

ВИСНОВКИ

ДЖЕРЕЛА

ДОДАТКИ

Тема: «Характеристика загальних принципів організації ресторану (або бару, або кафе) «N» та розробка шляхів їх удосконалення»

ВСТУП

1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ДЖЕРЕЛ

1.1 Аналіз нормативної документації, що регламентує послуги закладів ресторанного господарства.

1.2 Вітчизняний та закордонний досвід роботи закладів ресторанного господарства.

1.3 Мета та завдання дослідження.

2. АНАЛІЗ ЗАГАЛЬНИХ ПРИНЦИПІВ ОРГАНІЗАЦІЇ РОБОТИ РЕСТОРАНУ «N».

2.1 Організаційно-економічна характеристика ресторану.

Аналіз виробничо-торговельної структури закладу.

2.2 Характеристика послуг, що надає ресторан.

2.3 Організація матеріально-технічної бази підприємства.

2.4 Організація процесу виготовлення кулінарної продукції.

2.5 Організація процесу реалізації кулінарної продукції та обслуговування у закладі ресторанного господарства.

2.6 Характеристика методів обслуговування, що застосовуються у закладі ресторанного господарства.

2.7 Аналіз меню.

2.8 Контроль якості послуг, що застосовується на підприємстві.

3. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ РОБОТИ РЕСТОРАНУ «N».

ВИСНОВКИ

ДЖЕРЕЛА

ДОДАТКИ

Тема: «Організація харчування туристів і шляхи задоволення попиту на продукцію та послуги закладів ресторанного господарства при готелі (на прикладі готелю, що діє в Україні)»

ВСТУП

1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ДЖЕРЕЛ

1.1 Аналіз нормативної документації, що регламентує роботу закладів ресторанного господарства.

1.2 Вітчизняний та закордонний досвід роботи закладів ресторанного господарства при готелях.

1.3 Мета та завдання дослідження.

2. АНАЛІЗ РОБОТИ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ (на прикладі підприємства, обраного для дослідження)

2.1 Організаційно-економічна характеристика ресторану.

2.2 Аналіз виробничо-торговельної структури закладу.

2.3 Характеристика послуг, що надає заклад ресторанного господарства.

2.4 Характеристика виробничо-торговельної структури підприємства.

2.5 Організація матеріально-технічної бази підприємства.

2.6 Організація методів обслуговування туристів, що застосовуються у закладі ресторанного господарства.

2.7 Відповідність персоналу вимогам нормативної документації.

2.8 Аналіз меню.

3. ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ РОБОТИ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ

ВИСНОВКИ

ДЖЕРЕЛА

ДОДАТКИ

Тема: “Організація процесу обслуговування у ресторані «N», м. Харкова та шляхи її удосконалення”

ВСТУП

1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ДЖЕРЕЛ

1.1 Аналіз нормативної документації, що регламентує послуги закладів ресторанного господарства.

1.2 Вітчизняний та зарубіжний досвід роботи закладів ресторанного господарства з надання послуг з організації споживання та обслуговування (враховуючи тип закладу, що обраний для обстеження).

1.3 Мета і завдання дослідження.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ У РЕСТОРАНІ «N».

2.1 Організаційно-економічна характеристика ресторану «N».

2.2 Організація архітектурно-планувальних рішень торговельних приміщень.

2.3 Аналіз меню.

2.4 Організація матеріально-технічної бази підприємства.

2.5 Аналіз послуг ресторанного господарства, що надає ресторан «N».

2.6 Організація процесу повсякденного обслуговування споживачів у закладі ресторанного господарства.

2.7 Організація процесу обслуговування банкетів.

3. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ОБСЛУГОВУВАННЯ СПОЖИВАЧІВ РЕСТОРАНУ «N»

ВИСНОВКИ

ДЖЕРЕЛА

ДОДАТКИ

Тема: «Аналіз попиту на продукцію та послуги ресторану (або кафе, або бару, або закускової) та шляхи його задоволення»

ВСТУП.

1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ДЖЕРЕЛ

1.1 Аналіз нормативної документації, що регламентує послуги закладів ресторанного господарства.

1.2 Вітчизняний та закордонний досвід роботи закладів ресторанного господарства з надання послуг (враховуючи тип закладу, що обраний для обстеження).

1.3 Мета та завдання дослідження.

2. АНАЛІЗ ПРОЦЕСУ НАДАННЯ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА (на прикладі підприємства, обраного для дослідження)

2.1 Маркетингове середовище закладу ресторанного господарства.

2.2 Організаційно-економічна характеристика ресторану (або кафе...) «N».

2.3 Аналіз меню.

2.4 Аналіз матеріально-технічної бази закладу.

2.5 Аналіз архітектурно-планувальних рішень торговельних приміщень.

2.6 Аналіз методів обслуговування у ресторані (або кафе ...) «№».

2.7 Аналіз спеціальних форм обслуговування, які використовуються на підприємстві.

2.8 Аналіз рекламних засобів, які використовуються в підприємстві.

3 ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ НАДАННЯ ПОСЛУГ У РЕСТОРАНІ (або кафе...) «N».

ВИСНОВКИ

ДЖЕРЕЛА

ДОДАТКИ

Тема: «Вивчення витрат робочого часу працівників закладу ресторанного господарства та визначення резервів підвищення продуктивності їх праці»

ВСТУП

1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ДЖЕРЕЛ

1.1 Аналіз нормативної документації, що регламентує послуги закладів ресторанного господарства.

1.2 Нормування праці – один із напрямків підвищення продуктивності праці та організації виробничого процесу.

1.3 Мета та завдання дослідження.

2. ВИВЧЕННЯ ВИТРАТ РОБОЧОГО ЧАСУ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1 Організаційно-економічна характеристика закладу, на базі якого виконується робота.

2.2 Методи та класифікація витрат робочого часу на підприємстві.

2.3 Вивчення витрат робочого часу методом фотографії.

2.4 Вивчення витрат робочого часу методом хронометражу.

3. РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ ЩОДО ПОЛІПШЕННЯ ВИТРАТ РОБОЧОГО ЧАСУ НА ПІДПРИЄМСТВІ

ВИСНОВКИ

ДЖЕРЕЛА

ДОДАТКИ

Приклад заповнення титульного аркуша

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

Кафедра туризму і готельного господарства

РОЗРАХУНКОВО–ГРАФІЧНА РОБОТА

на тему:

з дисципліни

«Організація ресторанного господарства»

Виконав: студент 3 курсу

групи _____

денної форми навчання
факультету менеджменту

(Прізвище, ім'я, по батькові)

Перевірив:

(Вчений ступінь, посада, прізвище, ініціали)

Харків – ХНУМГ – 20__

Навчальне видання

Методичні вказівки
до виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни
«Організація ресторанного господарства»
для студентів 3-4 курсів всіх форм навчання
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

Укладачі **ДАВИДОВА** Оксана Юріївна
БАЛАНДИНА Ірина Сергіївна

Відповідальний за випуск *С. О. Погасій*
Редактор *О. В. Тарасюк*
Комп'ютерне верстання *І. С. Баландіна*

План 2012, поз. 455М

Підп. до друку 25.01.2012	Формат 60 x 84 1/16
Друк на ризографі	Ум. друк. арк. 1,6
Зам. №	Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет
міського господарства імені О. М. Бекетова,
вул.Революції,12,Харків,61002
Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи;
ДК № 4064 від 12.05.2011 р.