**Рекомендації до виконання самостійних індивідуальних науково-дослідних завдань**

**Мета індивідуального науково-дослідного завдання є**- оволодіння методикою розрахунку кількості і видів матеріально-технічних засобів у новому закладі ресторанного господарства, а також обрати постачальників цих засобів.

 Виконання завдань із самостійної роботи є **обов’язковим для кожного студента**. Студент повинен пред’явити виконане ним самостійно індивідуальне науково-дослідне завдання за обраним варіантом (закладом ресторанного господарства) до проведення [модуль](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=198879&displayformat=dictionary)ного контролю 1. Студент допускається до контролю, якщо робота відповідає установленим вимогам. Студент, який не здав матеріали самостійної роботи не допускається до заліку (екзамену) з курсу.

**Форма контролю** самостійної роботи студентів передбачає співбесіду з викладачем та захист індивідуальних завдань.

**Загальні вимоги.**

Роботу оформлюють на аркушах формату А4 (210 х 297 мм).

У друкованому варіанті текст розташовують через 1,5 міжрядковий інтервал до тридцяти рядків на сторінці шрифтом Times New Roman, 14-й кегль. Абзацний відступ повинен бути однаковим упродовж усього тексту роботи і дорівнювати п’яти знакам.

Текст завдання розміщують на аркуші з дотриманням таких розмірів полів: з лівого боку - не менше за 20 мм, з правого - не менше за 10 мм, зверху — не менше за 20 мм, знизу — не менше за 20 мм.

Структурні елементи “ЗМІСТ”, “ВСТУП”, розділи основної частини “ВИСНОВКИ”, “СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ”, “ДОДАТКИ”. Їх назви друкують великими літерами симетрично до тексту без крапки в кінці, не підкреслюючи.

Розділи і підрозділи повинні мати заголовки. Пункти і підпункти можуть мати заголовки. Заголовки підрозділів, пунктів і підпунктів треба починати з абзацного відступу і друкувати маленькими літерами, крім першої великої, не підкреслюючи, без крапки в кінці. Якщо заголовок складається з двох і більше речень, їх розділяють крапкою. Перенесення слів у заголовку розділів не допускається.

Не допускається розміщувати назву розділу, підрозділу, а також пункту й підпункту в нижній частині сторінки, якщо після неї знаходиться тільки один рядок тексту.

Всі сторінки роботи, включаючи додатки, повинні мати порядкову нумерацію в межах усієї роботи і позначаються арабськими цифрами без крапки в кінці в правому верхньому кутку.

Розділи повинні мати порядкову нумерацію в межах викладення основної частини роботи і позначатися арабськими цифрами без крапки, наприклад, 1,2, 3 і т. д.

Підрозділи повинні мати порядкову нумерацію в межах кожного розділу.

Ілюстрації (креслення, рисунки, фотографії, графіки, схеми, діаграми) слід розміщувати в роботі безпосередньо після тексту, де їх згадують вперше, або на наступній сторінці. На всі ілюстрації мають бути посилання в роботі.

Ілюстрацію позначають словом “Рис.”, яке разом з назвою ілюстрації розміщують після пояснювальних даних. Номер ілюстрації складається з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, відокремленого крапкою, наприклад, “Рис. 2.1.” - перший рисунок другого розділу.

Цифровий матеріал, як правило, оформлюють у вигляді таблиць.

Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над нею і друкують симетрично до тексту. Слово “Таблиця” і назву таблиці починають з великої літери. Назву не підкреслюють. На всі таблиці мають бути посилання в тексті роботи. Напис “Таблиця” з зазначенням її номера, складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставлять крапку, наприклад, “Таблиця 2.1” - перша таблиця другого розділу, далі з великої літери розміщують назву таблиці.

**Зміст, струк**[**тур**](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=198909&displayformat=dictionary)**а та тематика індивідуального науково-дослідного завдавання**

**«Організація постачання закладів ресторанного господарства»**

**Інформаційною базою для виконання індивідуального науково- дослідного завдання**є законодавчі й нормативно-правові акти України; дані Державної служби статистики України; ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація та Наказ Мінекономіки, європ.інтеграції «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 №2, Норми оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями і кухонним інвентарем від 9 лютого 1973 року, затвердженими Міністерством торгівлі СРСР від 1 січня 1987 року.

**Основні етапи виконання завдання:**

- етап: визначення мети і завдань роботи;

- етап: підбір джерел інформації;

- етап: збір і аналіз інформації;

- етап: розробка висновків і рекомендацій;

- етап: представлення і використання отриманих результатів.

**Зміст і послідовність виконання:**

У ***вступі***необхідно відобразити мету роботи і основні задачі.

*Основна частина* включає дві складові:

1. Розрахувати кількість і вид матеріально-технічних засобів у новому ЗРГ (за варіантами).
2. Обрати  2-3 постачальників матеріально-технічних засобів.

У***висновках***слід узагальнити інформацію щодо обраного закладу ресторанного господартсва, його місткості; обґрунтувати кількість та види обраного матеріально-технічних засобів, а також обраних постачальників відповідно до критеріїв.

У***додатках***навести інформацію з сайтів, каталогів, рекламних матеріалів потенційних постачальників.

**Хід роботи:**

1.     Необхідно обрати закладресторанного господарства за даними, які подані в таблиці 1.

Таблиця 1

|  |  |
| --- | --- |
| Тип закладу | Градація за місткістю зали, місць |
| Ресторан | 24-50 | 51-80 | 81-100 | 101-150 | 151-200 | понад 200 |
| Ресторан-бар | 24-50 | 51-80 | 81-100 | 101-150 |   | - |
| Ресторан швидкого обслуговування (фаст-фуд) | - | 50-80 | 81-100 | 101-150 | 151-200 | - |
| Кафетерій (ресторан самообслуговування) | - | 50-80 | 81-100 | 101-150 | 151-200 | - |
| Кафе | 24-50 | 51-80 | 81-100 | 101-150 | 151-200 | - |
| Бар | 24-49 | 50-80 | - | - | - | - |
| Пивний бар | 24-49 | 50-80 | 81-100 | - | - | - |
| Гриль-бар | - | 50-80 | 81-100 | - | - | - |
| Закусочна (шинок) | - | 50-80 | 81-100 | - |   | - |
| їдальня | - | 50-80 | 81-100 | 101-150 | 151-200 | - |
| Дієтична їдальня | 24-50 | 51-80 | 81-100 | - | - | - |
| їдальня-роздавальна | 24-50 | 51-80 | 81-100 | - | - | - |
| Буфет | 8-24 | 24-50 |   | - | - | - |

2.     Складання попереднього плану необхідних матеріально-технічних засобів (див. Лекція №3 «[ОРГАНІЗАЦІЯ ПОСТАЧАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/book/view.php?id=229356)» п.4 (слайд 30)

3.     Ознайомлення з ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація та Наказ Мінекономіки, європ.інтеграції «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 №2. Потреба в столовому посуді, столових приборах, меблях і кухонному інвентарі розраховується за «Нормами оснащення підприємств ресторанного господарства посудом, столовими приборами, меблями і кухонним інвентарем» від 9 лютого 1973 року, затвердженими Міністерством торгівлі СРСР від 1 січня 1987 року.

Прочитавши дані документи необхідно обрати норми устаткування у таблицях відповідно до вибраного Вами типу ЗРГ та кількості посадкових місць. Дані слід виписати у таблицю: назву устаткування та ін. мат-тех. засобів і їх потужність. Зауважте у деяких таблицях вказана потужність устаткування, а не кількість. Кількість необхідно розрахувати.

**Наприклад:** Кип’ятильників необхідно 25 л/год, тобто шукаємо за допомогою Інтернет мережі необхідний кип’ятильник <https://hurakan.shop/p700132289-elektrokipyatilnik-hurakan-hkn.html> – ось цей розрахований на 10 л за 35 хв. Тобто бажано купити 1 такий, і ще 1 по менше за меншою ціною. Або знайти 1 кип’ятильник, але потужністю 25 л/год.

4.     Необхідно обрати  2-3 постачальники матеріально-технічних засобів. Можна опиратись на Наказу Мінекономіки, європ.інтеграції «Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування» від 03.01.2003 №2 та Інтернет мережу.

Постачальників обираємо відповідно до критеріїв, які також зазначені в лекції №3, п. 4 або слайді 27.

 [**Критерії оцінювання**](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/page/view.php?id=292836)**завдання:**

- самостійність виконання;

- логічність і послідовність викладення матеріалу;

- повнота розкриття теми (проблемної ситуації або практичного завдання);

- обґрунтованість висновків;

- використання довідкової літератури;

- можлива наявність конкретних пропозицій;

- якість оформлення.

Приклад оформлення титульної сторінки

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

Факультет бізнесу та сфери обслуговування

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

***САМОСТІЙНА РОБОТА***

Індивідуальне науково-дослідне завдання на тему:

«Організація постачання закладів ресторанного господарства»

з дисципліни "Організація ресторанного господарства"

**Виконав (ла):**

студент (ка) \_\_ курсу, групи \_\_\_\_\_\_\_\_

спеціальності 242 «Туризм»

галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Безкоровайна Алла

**Перевірив:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

                  (посада, ПІБ)

ЖИТОМИР, 20\_\_