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

**Мета індивідуального науково-дослідного завдання є**- оволодіння методикою оперативного планування роботи виробництва ЗРГ, розробки асортиментного мінімуму та складання планового меню.

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 виробництва продукції  в закладах 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, Збірники рецептур.

**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. Здійснити оперативне планування роботи виробництва ЗРГ, яке було обрано в Самостійній роботі №1.
2. Розробити асортиментний мінімум страв для обраного ЗРГ та планове меню.

У***висновках***слід узагальнити інформацію щодо проведених розрахунків.

У***додатках***навести інформацію з сайтів, каталогів, рекламних матеріалів, оформлення меню тощо.

**Хід роботи:**

1.       Оперативне планування здійснюються відповідно до теоретичного матеріалу, який представлений у лекції 5.2. (презентація 5.2.), п. 5. Необхідно визначити пропускну спроможність торговельного залу ЗРГ та потужність виробництва. Відобразити результати схематично.

2.       Відповідно до розробленого оперативного плану скласти асортиментний мінімум страв.

3.       Скласти планове меню ЗРГ з усіма необхідними розрахунками брутто і нетто. Відповідно до збірника рецептур.

[**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 виробництва продукції  в закладах 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\_\_