

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**



**Кафедра педагогіки та методики
технологічної освіти**

КУЛІНКА Юлія Сергіївна

ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*методичні рекомендації
до виконання індивідуального навчально-дослідного завдання
для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 Туризм*

Кривий Ріг – 2019

Кулінка Ю. С.

Організація ресторанного господарства : *методичні рекомендації до виконання індивідуального науково-дослідного завдання для здобувачів вищої освіти спеціальності 242 Туризм* / Ю. С. Кулінка. – Кривий Ріг : КДПУ, 2019 – 23 с.

Укладач : Кулінка Юлія Сергіївна – доцент кафедри педагогіки та методики технологічної освіти, кандидат педагогічних наук, Криворізький державний педагогічний університет.

Рецензенти: Свідло Карина Володимирівна – доктор технічних наук, професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

Серьогіна Ірина Юріївна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки та методики технологічної освіти Криворізького державного педагогічного університету.

Обговорено та схвалено кафедрою педагогіки та методики технологічної освіти КДПУ «18» лютого 2019 р., протокол №7

Затверджено Вченою радою факультету дошкільної і технологічної освіти КДПУ «28» лютого 2019 р., протокол №7

Видання містить вступ, методичні вказівки до виконання індивідуального навчально-дослідного завдання, перелік тем та завдання до них, а також список рекомендованої літератури, додатки.

Призначене для студентів напряму підготовки 242 «Туризм» денної форми навчання.

ЗМІСТ

Вступ	4
1. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ІНДЗ	6
1.1. Мета й етапи підготовки роботи.....	6
1.2. Вибір тем та підготовка ІНДЗ.....	6
1.3. Структура та обсяг ІНДЗ.....	7
1.4. Оформлення ІНДЗ.....	8
2. ОЦІНЮВАННЯ ІНДЗ	10
3. ЗАХИСТ ІНДЗ	12
4 РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	15
ДОДАТКИ	19
<i>Додаток 1. Приклад оформлення титульної сторінки ІНДЗ</i>	19
<i>Додаток 2. Приклади оформлення списку літератури згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»</i>	20

ВСТУП

Індивідуальне навчально-дослідне завдання (ІНДЗ) з дисципліни «Організація ресторанного господарства» – це вид позааудиторної індивідуальної роботи студента навчально-дослідницького та проектно-конструкторського характеру, що використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни, та завершується складанням підсумкового екзамену.

Мета ІНДЗ з курсу «Організація ресторанного господарства» – це самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчального курсу та розвиток навичок самостійної роботи.

Зміст ІНДЗ – це завершена теоретична або практична робота в межах навчальної програми курсу «Організація ресторанного господарства», що виконується на основі знань, умінь і навичок, отриманих у процесі лекційних та практичних занять, охоплює модулі «Функціонування виробничої системи закладів ресторанного господарства», «Технологія обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства» та зміст навчального курсу з теми «Національні особливості харчування в різних країнах світу».

При виконанні ІНДЗ студент повинен продемонструвати вміння в сфері науково-дослідницької діяльності, роботи з готовими матеріалами, вміння творчого й оригінального вирішення поставлених завдань.

ІНДЗ студенти виконують самостійно протягом вивчення дисципліни «Організація ресторанного господарства» з проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

ІНДЗ включає наступні елементи наукового дослідження:

- практична значущість;
- комплексний і системний підходи до вирішення поставленого завдання;
- використання сучасних технологій, наукових розробок та досліджень за даною темою;
- застосування творчого підходу й відбиття власного бачення вирішення поставленого завдання.

Практична значущість полягає в обґрунтуванні реальності та її результатів для потреб практики. Під реальністю розуміють роботу, що за своїм змістом відповідає існуючим проблемам, результати якої можуть бути використані різними закладами ресторанного господарства для вирішення проблем харчування іноземних туристів.

Комплексний і системний підходи використовують для розкриття теми й полягають у тому, що предмет дослідження підлягає всебічному вивченню: теоретичні положення, практичні рішення і наробки, аналіз, шляхи й умови реалізації. При цьому необхідно підтримувати взаємозв'язок, послідовність і логічність викладання матеріалу; використати сучасні методи дослідження та наукові доробки за даною темою.

У процесі роботи над ІНДЗ з курсу «Організація ресторанного господарства» формуються наступні **предметні компетентності**:

Інтегральна компетентність – здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у галузі ресторанної справи або у процесі навчання, що передбачає застосування певних теорій та методів відповідної науки і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Фахова компетентність – здатність організовувати харчування туристів у різних типах та класах закладів ресторанного господарства відповідно до національних уподобань та традицій.

Техніко-технологічна компетентність – володіння питанням організації та технології процесів обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства, якісного надання послуг харчування для різних категорій населення.

Інформаційна компетентність – здатність ефективного пошуку, структурування інформації, її адаптацію до особливостей освітнього процесу і дидактичних вимог, формулювання освітньої проблеми різними інформаційно-комунікативними способами; володінням основними методами, способами і засобами отримання, зберігання, переробки інформації, навичками роботи з комп'ютером як засобом управління інформацією та здійснення регулярної самостійної пізнавальної діяльності; здатність працювати з інформацією в глобальних комп'ютерних мережах і корпоративних інформаційних системах, дотримуватися основних вимог інформаційної безпеки.

1. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ІНДЗ

1.1. Мета й етапи підготовки роботи

Метою ІНДЗ є поглиблення і закріплення студентами теоретичних знань з організації ресторанного господарства та набуття вмінь пов'язувати свої знання з практикою. Виконання ІНДЗ дає студентові можливість навчитися самостійно використовувати й узагальнювати теоретичні положення та інформаційні матеріали з теми «Національні особливості харчування в різних країнах світу», формулювати власні погляди стосовно невіршених проблем та обгрунтовувати висновки і пропозиції, спрямовані на їх вирішення.

Основні етапи виконання ІНДЗ

- I. Вибір теми та визначення завдань дослідження.
- II. Добір та вивчення літератури, збирання та обробка інформації.
- III. Складання плану роботи.
- IV. Написання та оформлення ІНДЗ.

1.2. Вибір теми та підготовка ІНДЗ

Робота студента з вибору теми ІНДЗ має розпочинатися з ознайомлення з тематикою ІНДЗ.

Орієнтовний перелік тем ІНДЗ:

1. Особливості та традиції страв кухонь Прибалтики та Придунайських країн (Болгарія, Угорщина, Румунія). Асортимент страв та особливості їх приготування.
2. Особливості та традиційні страви кухонь Австрії, Німеччини, Люксембургу та Швейцарії.
3. Особливості та традиційні страви англійської та французької кухонь. Італійська, грецька та іспанська кухні: характерні особливості та асортимент страв.
4. Національні особливості кухні країн Азії: кухні країн Близького Сходу та єврейська кухня.
5. Особливості національних кухонь країн Середньої Азії. Характеристика поширених страв.
6. Особливості та традиційні страви скандинавської та північно-американської кухонь (США, Мексика та Канада).
7. Кухні Китаю, Кореї, Японії, В'єтнаму.
8. Особливості індійської кухні (Індія, Пакистан, Непал, Бангладеш), характеристика основних страв.
9. Кухні народів Іраку, Ірану та Афганістану.

10. Характеристика на особливості основних страв південно-американської кухні (Аргентина, Бразилія, Болівія, Колумбія, Парагвай, Перу, Чілі, Куба та ін.).

11. Сучасна кухня Африканського континенту. Характерні особливості та асортимент страв у різних країнах (арабська та африканська кухні).

12. Особливості національної кухні Австралії. Характеристика основних страв, способи кулінарної обробки продуктів а національній кухні Австралії.

13. Національні кухні слов'янських народів. Молдавська кухня.

14. Українська кухня. Передумови виникнення та сучасний стан використання.

15. Українська сучасна кухня з ознаками національної – як туристичний продукт.

Студент обирає тему самостійно. Не допускається вибір однієї теми двома студентами.

1.3. Структура та обсяг ІНДЗ

ІНДЗ повинно мати чітку логічну побудову з відповідними складовими елементами. Традиційно ІНДЗ складається зі вступу, основної частини та висновків.

Орієнтовна структура ІНДЗ:

1. Вступ: обґрунтування актуальності обраної теми.
2. Основна частина:
 - Дослідження особливостей національної кухні. Історична довідка.
 - Особливості формування національної кухні (вплив різних факторів на формування гастрономічної культури та національних уподобань у харчуванні).
 - Столові прибори та посуд: особливості та національні уподобання.
 - Технології приготування національних страв: холодні закуски, салати, перші страви, основні страви, десерти, борошняні та хлібобулочні вироби.
 - Сутність національної карти алкогольних та безалкогольних напоїв.
 - Характерні заклади ресторанного господарства: типи, формати закладів – традиційні та нетрадиційні.

- Цікаві факти, легенди, міфи щодо виникнення національних страв та гастрономічної культури.
- Сучасні тенденції обслуговування іноземних туристів.
- Пропозиції для туристів щодо харчування. Режим харчування.

3. Висновки.

У вступі дають оцінку сучасного стану досліджуваної проблеми.

Основна частина роботи поділяється на кілька розділів. Перший з них, зазвичай, присвячується теоретико-методологічним питанням досліджуваної теми; інші – питанням аналізу досліджуваної проблеми, обґрунтуванню висновків та пропозицій щодо її вирішення.

У висновках стисло підсумовують результати дослідження. Тут містяться висновки і пропозиції, що показують, якою мірою досягнута мета та вирішені завдання, поставлені у вступі.

Вимоги до обсягу ІНДЗ залежать від змісту обраної теми (в межах 25-45 сторінок).

1.4. Оформлення ІНДЗ

ІНДЗ має бути написано українською мовою та правильно оформлено. Текст роботи повинен розміщуватися на одній сторінці аркуша паперу, з полями не менш як 30 мм – зліва, 15 мм – справа, 20 мм – вгорі, 20 мм – внизу. Роботу комплектують у такій послідовності: титульна сторінка, зміст, вступ, основна частина, висновки, список літератури, додатки (в разі необхідності). Зразок титульної сторінки подається в додатку 1.

Зміст оформляють у вигляді переліку назв розділів роботи, для кожного з яких вказують відповідний номер початкової сторінки тексту. Розділи позначають арабськими цифрами (1, 2, 3), підрозділи позначають номером розділу та підрозділу через крапку (1.1, 1.2 або 2.1, 2.2 і т. д.).

Нумерація сторінок має бути наскрізною: номер сторінки проставляють арабськими цифрами у правому верхньому кутку, але на титульній сторінці (перша сторінка роботи) і на сторінці, де знаходиться зміст номер сторінки не проставляють.

Розрахунки, які наводяться в тексті, доцільно давати у вигляді таблиці, дані якої мають бути обов'язково проаналізовані в роботі. Кожна таблиця повинна мати заголовок, який відображає її зміст. Нумерація таблиць здійснюється таким чином: справа над заголовком з великої букви пишуть слово «Таблиця» та її порядковий номер. Номер таблиці складається з номера розділу та порядкового номера таблиці в даному розділі. Наприклад: Таблиця 2.1 – перша таблиця другого розділу. Якщо таблиця має продовження на

наступній сторінці, то пишуть: Продовження таблиці 2.1. Якщо показники, які містяться в таблиці, мають однакову одиницю виміру, то їх виносять у заголовок таблиці; якщо вони різні, то їх розміщують у спеціальній графі та відповідних рядках таблиці.

Ілюстративний матеріал у формі схем, діаграм, графіків тощо оформляється таким чином: знизу під ілюстрацією з великої букви пишуть слово «Рис.» і проставляють його номер, який складається з номера розділу та порядкового номера рисунка у даному розділі. Наприклад: Рис. 2.1 – перший рисунок другого розділу.

У тексті обов'язково мають бути зроблені посилання на джерела, з яких була запозичена цифрова інформація, а також цитати, що наводяться в дослідженні. Посилання на джерела рекомендується здійснювати за допомогою квадратних дужок, в яких проставляється порядковий номер джерела зі списку використаної літератури та відповідна сторінка. Наприклад: [8, с. 12].

У списку літератури слід вказати: для книг – прізвище та ініціали автора (авторів), назву книги, місто, видавництво, рік видання; для статей – прізвище та ініціали автора (авторів), назву статті, назву журналу, його номер і рік видання, номери сторінок, у межах яких надрукована стаття.

Додатки до ІНДЗ оформляються таким чином: у правому верхньому кутку аркуша з великої букви пишуть слово «Додаток» та вказують його порядковий номер. Послідовність розміщення додатків визначається черговістю посилань на них у тексті роботи. Нумерують додатки арабськими цифрами наскрізно від першого до останнього. Всі додатки повинні мати заголовок. На останній сторінці ІНДЗ студент повинен поставити свій підпис і дату завершення роботи.

ІНДЗ має бути зброшуровано і подано на кафедру в установленій термін.

2. ОЦІНЮВАННЯ ІНДЗ

ІНДЗ оцінюється за такими критеріями:

- самостійність виконання;
- логічність і послідовність викладення матеріалу;
- повнота розкриття теми;
- обґрунтованість висновків;
- використання статистичної інформації та довідкової літератури;
- можлива наявність конкретних пропозицій;
- якість оформлення.

Оцінювання індивідуальних завдань проводять за 4 бальною шкалою (відмінно, добре, задовільно, незадовільно):

Індивідуальне навчально-дослідне завдання з дисципліни «Організація ресторанного господарства» оцінюється 10 балами. Критерії оцінювання подані в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Шкала оцінювання індивідуального навчально-дослідного завдання в національній, ECTS та рейтинговій системах

Бали за виконання ІНДЗ	Національна шкала	Шкала РДГУ	Шкала ECTS	Критерії оцінювання рівня навчальних досягнень студентів
7,5 – 10	«5»	90-100	A	1) виконані всі вимоги до написання й захисту реферату: позначені проблема й обґрунтована її актуальність, зроблений аналіз різних точок зору на проблему й логічно викладена власна позиція, сформульовані висновки, тема розкрита повністю, витриманий обсяг, дотримані вимоги до зовнішнього оформлення, дані правильні відповіді на додаткові питання; 2) виконані всі вимоги до складання доповіді та презентації до неї. 3) при захисті студент дотримується її структури, матеріал викладає цікаво і з розумінням.
6 – 7	«4»	80-89	B	1) виконані всі формальні вимоги до написання й захисту реферату: витриманий обсяг, дотримані вимоги до зовнішнього оформлення. Проблема позначена, але не достатньо обґрунтована її актуальність, зроблений короткий аналіз різних точок зору на проблему й

				<p>викладена власна позиція, сформульовані висновки, тема розкрита достатньо повно, дані правильні відповіді на додаткові питання;</p> <p>2) виконані всі вимоги до складання доповіді та презентації до неї та визначенні з одиничними помилками;</p> <p>3) при захисті визначені одиничні помилки.</p>
4,5 – 5,5	«4»	71-79	C	<p>1) основні вимоги до реферату і його захисту виконані, але при цьому допущені деякі недоліки. Не обгрунтовано актуальність проблеми, висновки не чіткі. Наявні певні неточності у викладенні матеріалу. Вимоги щодо оформлення дотримано;</p> <p>2) основні вимоги до складання доповіді та презентації виконані з помилками;</p> <p>3) при захисті визначені одиничні помилки.</p>
3 – 4	«3»	61-70	D	<p>1) основні вимоги до реферату і його захисту виконані, але при цьому допущені недоліки. Зокрема, є неточності у викладі матеріалу; відсутні логічна послідовність у судженнях; не витриманий обсяг реферату; є недоліки в оформленні; на додаткові питання при захисті дані неповні відповіді</p> <p>2) основні вимоги до складання доповіді та презентації виконані з помилками;</p> <p>3) при захисті студент не достатньо володіє матеріалом, читає текст, допускає помилки.</p>
1,5 – 2,5	«3»	50-60	E	<p>1) є істотні відступи від вимог до реферування. Зокрема: тема розкрита лише частково; допущені фактичні помилки в змісті реферату або при відповіді на додаткові питання; під час захисту відсутній висновок;</p> <p>2) основні вимоги до складання доповіді та презентації виконані з помилками;</p> <p>3) при захисті студент не достатньо володіє матеріалом, читає текст, допускає помилки.</p>
0 – 1	«2»	30-49	FX	<p>1) тема реферату не розкрита, виявляється істотне нерозуміння проблеми;</p> <p>2) невірно складена доповідь, а презентація взагалі відсутня;</p> <p>3) при захисті студент не володіє матеріалом.</p>

3. ЗАХИСТ ІНДЗ

Важливим завданням є подання на захист результатів ІНДЗ у вигляді доповіді. Роль, яку відіграє усне повідомлення результатів навчального дослідження. Будь-яку доповідь слід розглядати як кваліфікаційну; до неї висувають ті ж самі вимоги, якими характеризують саму творчу особу.

Рекомендується наступна побудова доповіді:

- сформулювати проблему;
- визначити мету дослідження і показати, яким чином мета досягнута;
- коротко надати підсумок ІНДЗ.

При цьому у доповіді слід виділити три частини (вступ, основна частина і висновок), кожна з яких має своє особливе призначення.

Вступ повинен висвітлити проблему роботи, його не слід відривати від основної частини. Зокрема, у вступі слід коротко окреслити стан справ з означеної теми роботи, висловити мету роботи.

Призначення основної частини доповіді – показати аудиторії, які результати одержані і яким шляхом. Для цього рекомендується доповідь побудувати у вигляді, наприклад, питань і відповідей, що розкривають послідовність досягнення мети.

У висновку виразно, коротко та цілком впевнено слід подати підсумок роботи.

Текст доповіді повинен мати вигляд цілісного, логічно завершеного твору. Під час підготовки доповіді не можна ухилятися від основної думки. Усі розділи доповіді повинні бути зрозумілими, до кінця обміркованими. Рекомендується у межах усєї доповіді використовувати терміни в одному і тому ж розумінні, уникати підміни терміну рівнозначними поняттями.

Доповідь повинна тривати 7...10 хв. Установлено, що для десятихвилинного повідомлення необхідно чотири сторінки машинописного тексту і чотири – п'ять плакатів.

Текст доповіді на захисті потрібно прив'язати до рисунків, таблиць, які представлені у презентації за допомогою мультимедійного забезпечення.

Презентація має містити інформацію у доступній формі та переконливо розкривати зміст матеріалу доповіді. Значною є також естетична привабливість презентації. На слайди презентації та у доповідь рекомендується виносити не робочий матеріал (плани експерименту, робочі записи, нариси, ескізи тощо), а результати теоретичного осмислення і опрацювання емпіричних досліджень, що допомагають розкрити суть роботи. Спочатку слід виготовити невеликі ескізи, визначити зміст, формат, кількість, розмір та розташування об'єктів, місце та розмір надписів, а також кольоровий склад композиції.

Рекомендації щодо оформлення та структурування презентації:

Звичайна композиція слайду проста: зверху розміщують назву, у середині – матеріал (графіки, формули, структурні схеми, рисунки тощо) з

пояснювальними написами, за потребою, під зображенням, або у нижній частині плаката. Назва повинна бути короткою, ясною і написаною крупним жирним шрифтом. Зображення слід робити ясным, легким для сприйняття, не загромодженим. Розташовувати матеріал потрібно так, щоб очевидним було послідовне розкриття тематичного змісту. Графіки і таблиці на слайдах повинні бути згідно з тими ж вимогами, що висувуються для пояснювальних записок. Бажано, щоб графіки мали не більше трьох залежностей на кожному, до того ж криві відрізнялися кольором і позначками. Таблиці також слід обмежувати у кількості колонок і рядків.

Для того, щоб доклад справив гарне враження, необхідно звернути уваги на наступні правила.

1. План презентації.

Необхідно план презентації продумати заздалегідь, не забуваючи про обов'язкові розділи:

Титульна сторінка (перший слайд);

Вступ;

Основна частина презентації (зазвичай містить кілька підрозділів);

Висновок.

Основна частина презентації – найважливіша. При її створенні враховується, що її будуть слухати люди, слабо знайомі з темою доповіді. Слід розуміти, що доповідь повинна бути зрозумілою слухачам.

2. Оформлення презентації.

Текст і заголовки різних слайдів оформлюються в одному стилі. Якщо вибрали для заголовків синій колір і шрифт «Cambria», на всіх слайдах заголовки повинні бути синіми і Cambria. Іншим шрифтом і кольором можна виділяти цитати і примітки (але їх не повинно бути занадто багато). Не слід захоплюватися надмірним виділенням жирністю, курсивом і кольоровим текстом.

3. Колір фону презентації

Необхідно слідкувати за тим, щоб текст не зливався з фоном, враховувати, що на проекторі контрастність буде менше, ніж на моніторі.

Кращий фон – білий (або близький до нього), а кращий колір тексту – чорний (або дуже темний потрібного відтінку).

4. Оформлення першого слайду.

На слайді можна побачити:

- найменування організації та виконавця;
- тип і найменування роботи;
- посада та ПІБ виконавця;
- місто і рік випуску презентації.

Студентам потрібно додати інформацію про керівника.

Слід звернути увагу, що дизайн першого слайда зазвичай відрізняється від подальших (загальний стиль дотримується), а тема доповіді оформлена найбільшим шрифтом.

5. Розмір шрифту в презентації.

Розмір шрифту для заголовка слайда повинен бути не менше 24, а краще від 32 і вище. Завжди вказуйте заголовок слайда (кожного слайда презентації). Відвернувшись слухач в будь-який момент повинен розуміти, про що зараз йде мова у доповіді. Розмір шрифту для основного тексту краще обрати від 24 до 28 (залежить від обраного типу шрифту). Менш важливий матеріал (доповнення та примітки) можна оформити шрифтом від 20 до 24.

6. Розмір шрифту в презентації.

Необхідно пам'ятати, що екран, на якому показується презентація, швидше за все, буде досить далеко від глядачів. Презентація буде виглядати менше, ніж на вашому екрані під час створення.

Тому, необхідно відійти від екрану комп'ютера на 2-3 метра і спробувати прочитати текст в презентації. Якщо слайди читаються насилу, слід збільшити шрифт. Якщо текст не вміщається на один слайд - розбийте його на 2, 3 і більше слайдів (головне, щоб презентація була зручною для перегляду).

7. Зображення в презентації.

Постарайтеся підібрати відповідні зображення (фотографії, графіки, схеми тощо). Пам'ятайте, що презентація повинна бути наочною, а зображення значно підвищують наочність. Тільки не перестарайтеся, зображення повинні змінюватися текстом.

8. Фінальний слайд.

Багато хто думає, що на завершенні доповіді можна зупинитися. Але є простий хід, який викличе позитивні емоції у слухачів: слід зробити останній слайд з вдячністю за увагу!

Результати захисту оцінюються ЕК та після того, як будуть заслухані захисти всіх присутніх студентів голова ЕК озвучує оцінки з обґрунтуванням.

Захищений студентом кваліфікаційний проект оцінюється у 100 балів (згідно оцінки видів навчальної роботи в модульно-рейтинговій системі).

4. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Архипов В.В. Этнические кухни : Особенности культуры и традиций питания народов мира К. : «Центр учебной литературы», 2017. 234 с.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
3. Архіпов В., Русавська В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2012. 340 с.
4. Барановский В. А., Кулькова Л.В. Официант-бармен. Пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ и работников баров, ресторанов. – Ростов н/Д : Феникс, 2001. 352 с.
5. Блюда разных стран / Сост. В. В. Турыгин. Краснодар : Кн. изд-во, 1992. 271 с.
6. Вкусная жизнь Царская кухня. Киев : Б.и, 2004. 66 с.
7. Волощук Г.А., Ничипоренко А.В. Особенности кухни народов мира - Киев : Рэклама, 1990.
8. Георгыэвський М. Українська кухня. К. : Мистецтво, 1992. 303 с.
9. Головка Л.І. Кухня народів світу : навчальний посібник з дисципліни «Кухня народів світу» зі спеціальності «Туристичне обслуговування» для ВНЗ I-II рівня акредитації. Бердянськ, 2013. 65 с.
10. Гордиенко Е. Кипит волшебный горшочек. *Смена*. 2006. № 3. С. 176-178
11. Гулевич Ю. Японская кухня – это искусство «есть глазами». *Женский журнал*. 2005. № 2. С. 126-129.
12. Гундель К. Малая венгерская кухня. Будапешт : Корвина, 1986. 180 с.
13. 90 рецептов гамбургеров. Пер. с англ. / Хани и Ларри Зисман. М. : Экономика, 1989. 79 с.
14. Доцяк В. С. Українська кухня : підручник для учнів проф.-техн. закладів освіти. Львів : Оріяна Нова, 1998. 556 с.
15. Дубовис Г. А. Украинская кухня : Полный свод рецептов национальной кухни XVIII-XXI вв. ; Оформ.кн. И. В. Осипов. Харьков : «Фолио», 2004. 590 с.
16. Егошкин В. Е Кухня народов арабского Магриба. М. : Агропромиздат, 1989. 383 с.

17. Еронина Е. К., Аваева М.И. Молдавская кухня : Традиционные и современные нац. Блюда. Кишинев : Тимпул, 1990. 271 с.
18. Жоголева Е. Е., Жоголев Д.А. Китайская кухня. М. : Агропромиздат, 1991. 190 с.
19. Закарпатські народні страви / Упоряд. М. Мицько. Ужгород : Карпати, 1990. 246 с.
20. Калугіна І. М., Тележенко Л.М. Технологія етнічних кухонь світу : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2015. 296 с.
21. Классическая французская кухня Изысканные блюда из разных областей Франции / Авт. предисл. Мари-Пьер Муан, Пер. М. Г. Луппо. М. : КРОН-ПРЕСС, 1996. 59 с.
22. Ковалев Н. И. Рассказы о русской кухне : О блюдах, их истории, назв. и пользе, ими приносимой, а также об утвари, посуде и обычаях стола. М. : Исида, 1994. 197 с.
23. Копешавидзе Г. Г. Абхазская кухня : збірка. Сухуми : Алашара, 1989. 113 с.
24. Кухні народів світу: підручник / Ростовський В.С. К.: Кондор-Видавництво, 2016. 497 с.
25. Кухня народов мира / Сост. В. А. Челембиенко, И. В. Зигуля, Под ред. Ю. В. Безлепкина, Худож. И. И. Яхин. Х. : Прапор, 1993.
26. Лаврин А. Про балут, лечон и лапу-лапу. *Вокруг света*. 2009. № 10. С. 116-124
27. Лемнис М. Для студентов и влюбленных : Пер. с пол. К. : Будівельник, 1992. 80 с.
28. Линде Гюнтер, Хайнц Кноблех. Кругосветка Десятой Музы : Кулинар. рецепты : Сокр. пер. с нем. Красноярск : Витал, 1994. 350 с.
29. Литовская кухня научно-популярна література. пер. с лит. Котрина Будрюнене, Сост. Юлия Паулюконене. Минск : Ураджай, 1991. 206 с.
30. Мальська М. П., Гнатюк М.П., Ганич О.М. Ресторанна справа : технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика). Підручник. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
31. Мелехова М. Национальное достояние Каталонии. *Натали*. 2009. № 5. С. 164-168.
32. Метель С. Н. Меню для иностранного гостя : инструкции. М. : Экономика, 1992. 365 с.
33. Моисеева Н. «Хлебные уши» : Пельмени. *Вокруг света*. 2008. № 4. С. 146-153

34. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб. К. : Ліра-К, 2010. 388 с.
35. Немецкая кухня науково-популярна література. Сост. А. Д. Мильская. Харьков : Каравелла, 1995. 318 с.
36. Никольская Р. Ф. Карельская кухня : науково-популярна література. Петрозаводск : Карелия, 1989. 164 с.
37. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Сост. Н. А. Маркевич. К. : Час, 1991. 192 с.
38. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВНЗ. За ред. Н.О. П'ятницької. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
39. Официант-бармен от А до Я. Авт. сост. Ю. Г. Хацкевич. Мн. : ООО «Харвест», 2003. 224 с.
40. Ощипок І М: Пономарьов П.Х., Філь М. І. Кухні народів світу. Навчальний посібник для ВНЗ. К. : Магнолія-2006, 2015. 248 с.
41. Папченко А. Донья паэлья : рис с мясом, морепродуктами и овощами, приготовленный в специальной плоской сковороде – визитная карточка Испании. *Вокруг света*. 2010. № 3. С. 124-129.
42. Пересічний М. І. Технологія продукції ресторанного господарства : Опорний конспект лекцій. II частина. К., 2011. 182 с.
43. Райт С. К. Секреты индийской кухни : [Пер. с англ.]. М. : Мир, 1990. 127 с.
44. Ростовський В., Шамаєв С. Барна справа: підручник для студ. спец. 6.140101. «Готельно-ресторанна справа». К. : Центр учбової літератури, 2009. 396 с.
45. Саралиев П. Г. Мужчина на кухне. Пер. с болг. Т. Велчевой. София : Земиздат, 1986. 108 с.
46. Словацкая кухня в прошлом и теперь. Братислава : 1988. 32 с.
47. Современная киргизская кухня [Сборник рецептур: пер.] с кирг. / сост., авт. предисл. С. Ш. Ибрагимова. Фрунзе : Гл. ред. Кирг. сов. энцикл., 1989. 221 с.
48. 120 блюд еврейской кухни [Сост. М. Гиршович]. Таллинн : Союзбланкучетиздат : Кооператив «Яна», 1990. 62 с.
49. Таджикская кухня збірник. Собр. и разраб. А. Г. Газибековым и др. Душанбе : Ирфон, 1991. 158 с.
50. Терлецька З. Українські страви. Нью-Йорк : Союз Українок Америки, 1990. 201 с.

51. То Критакара, Пимсай Амрананд Современная тайская кухня: Пер с англ. Предисловие к русскому изданию В. Н. Винокурова. М. : Легкая и пищевая пром-сть, 1984. 48 с.
52. Узбекская кухня / Д. Т. Хаджиев, Н. М. Мирходжаева, А. Х. Усманходжаев, Р. Э. Мукимов. Ташкент : Мехнат, 1990. 300 с.
53. Украинские народные блюда / Сост. : О. А. Могила, В. И. Саенко. К. : Фирма «Доверие», 1992. 176 с.
54. Українська стародавня кухня довідник / укл. : Т. Л. Шпаковський. К. : «Спалах» ЛТД, 1993. 238 с.
55. Фест файна газдиня / упор. О.Білінської, Н.Кравченко. К.: АТ «Обереги», 1993. 224 с.
56. Франко О. Ф. Практична кухня : Кулінар. рецепти. Львів : Каменяр, 1993. 216 с.
57. Хоботова Л. Фирменное блюдо патриотов. *Вокруг света*. 2009. № 5. С. 128-133
58. Чалова Н. В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (Серия «Учебники XXI века»). Ростов н/Д : Феникс, 2001. 352 с.
59. Швейцарская кухня. Авт.-сост. А. А. Миль. М. : Фирма «Контракт-ТМТ», 1992. 96 с.
60. Яковлева Т. Дар острова Афродиты. *Вокруг света*. 2009. № 9. С. 112-117.

ДОДАТКИ

Додаток 1

Приклад оформлення титульної сторінки ІНДЗ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет географії, туризму та історії
Кафедра педагогіки та методики технологічної освіти

ІНДИВІДУАЛЬНЕ НАУКОВО-ДОСЛІДНЕ ЗАВДАННЯ
«СУЧАСНА КУХНЯ АФРИКАНСЬКОГО КОНТИНЕНТУ.
ХАРАКТЕРНІ ОСОБЛИВОСТІ ТА АСОРТИМЕНТ СТРАВ У РІЗНИХ
КРАЇНАХ (АРАБСЬКА ТА АФРИКАНСЬКА КУХНІ)»

Виконала ст. гр. ТУР-13
Іванова Оксана Сергіївна

Керівник: к. пед. наук, доцент
Кулінка Ю.С.

Оцінка:
Національна шкала _____
Шкала ECTS _____ Кількість балів _____

(підпис) (прізвище, ініціали)

Приклади оформлення списку літератури
згідно ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація.
Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»

Характеристика джерела	Приклад оформлення
	Книги
Один автор	Скидан О. В. Аграрна політика в період ринкової трансформації : монографія. Житомир : ЖНАЕУ, 2008. 375 с.
Два автора	Крушельницька О. В., Мельничук Д. П. Управління персоналом : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ, 2005. 308 с.
Три автора	Скидан О. В., Ковальчук О. Д., Янчевський В. Л. Підприємництво у сільській місцевості : довідник. Житомир, 2013. 321 с.
Чотири автори	Методика нормування ресурсів для виробництва продукції рослинництва / Вітвіцький В. В., Кисляченко М. Ф., Лобастов І. В., Нечипорук А. А. Київ : Укragропромпродуктивність, 2006. 106 с. Основи марикультури / Грициняк І. І. та ін. Київ : ДІА, 2013. 172 с.
П'ять і більше авторів	Екологія : навч. посіб. / Б. В. Борисюк та ін. Житомир, 2003. 174 с. Методи підвищення природної рибопродуктивності ставів / Андрющенко А. І. та ін. ; за ред. М. В. Гринжевського. Київ, 1998. 124 с.
Колективний автор	Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф. / Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир : Полісся, 2015. 648 с.
Багатотомне видання	Генетика і селекція в Україні на межі тисячоліть : у 4 т. / гол. ред. В. В. Моргун. Київ : Логос, 2001. Т. 2. 636 с. Фауна України. В 40 т. Т. 36. Інфузорії. Вып. 1. Сукторії (<i>Ciliophora, Suctorea</i>) / И. В. Довгаль. Киев : Наукова думка, 2013. 271 с.

За редакцією	Доклінічні дослідження ветеринарних лікарських засобів / за ред. І. Я. Коцюмбаса. Львів : Тріада плюс, 2006. 360 с.
Автор і перекладач	Котлер Ф. Основы маркетинга : учеб. пособие / пер. с англ. В. Б. Боброва. Москва, 1996. 698 с. Брігхем Є. В. Основи фінансового менеджменту / пер. з англ. В. Біленького та ін. Київ : Молодь, 1997. 998 с.
Частина видання	
Розділ книги	Саблук П. Т. Напрямки розвитку економіки в аграрній сфері виробництва. <i>Основи аграрного підприємництва</i> / за ред. М. Й. Маліка. Київ, 2000. С. 5–15.
Тези доповідей, матеріали конференцій	Зінчук Т. О. Економічні наслідки впливу продовольчих органічних відходів на природні ресурси світу. <i>Органічне виробництво і продовольча безпека</i> : зб. матеріалів доп. учасн. II Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Полісся, 2014. С. 103–108.
Статті з продовжуючих та періодичних видань	Якобчук В. П. Стратегічні пріоритети інноваційного розвитку підприємництва в аграрній сфері. <i>Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка. Сер. Економіка</i> . 2013. Вип. 148. С. 31–34. Масловська Л. Ц., Савчук В. А. Оцінка результативності і ефективності виробництва органічної агропродовольчої продукції. <i>Агросвіт</i> . 2016. № 6. С. 23–28. Акмеологічні засади публічного управління / Є. І. Ходаківський та ін. <i>Вісник ЖНАЕУ</i> . 2017. № 1, т. 2. С. 45–58. Dankevych Ye. M., Dankevych V. Ye., Chaikin O. V. Ukraine agricultural land market formation preconditions. <i>Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis</i> . 2017. Vol. 65, № 1. P. 259–271.
Електронні ресурси	

Книги	Ілляшенко С. М., Шипуліна Ю. С. Товарна інноваційна політика : підручник. Суми : Університетська книга, 2007. 281 с. URL: ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf (дата звернення: 10.11.2017).
Законодавчі документи	<p>Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18 (дата звернення: 02.11.2017).</p> <p>Концепція Державної цільової програми розвитку аграрного сектору економіки на період до 2020 року : проект / М-во аграр. політики та продовольства України. URL: http://minagro.gov.ua/apk?nid=16822 (дата звернення: 13.10.2017).</p>
Періодичні видання	Клітна М. Р., Брижань І. А. Стан і розвиток органічного виробництва та ринку органічної продукції в Україні. <i>Ефективна економіка</i> . 2013. № 10. URL: http://www.m.nayka.com.ua/?op=1&j=efektyvna-ekonomika&s=ua&z=2525 (дата звернення: 12.10.2017).
	<p>Neave H. Deming's 14 Points for Management: Framework for Success. <i>Journal of the Royal Statistical Society. Series D (The Statistician)</i>. 2012. Vol. 36, № 5. P. 561–570. URL: http://www2.fiu.edu/~revellk/pad3003/Neave.pdf (Last accessed: 02.11.2017).</p> <p>Colletta L. Political Satire and Postmodern Irony in the Age of Stephen Colbert and Jon Stewart. <i>Journal of Popular Culture</i>. 2009. Vol. 42, № 5. P. 856–874. DOI: 10.1111/j.1540-5931.2009.00711.x.</p>
Сторінки з веб-сайтів	Що таке органічні продукти і чим вони кращі за звичайні? <i>Екологія життя</i> : веб-сайт. URL: http://www.eco-live.com.ua (дата звернення: 12.10.2017).
	Інші документи

<p>Законодавчі нормативні документи (інструкції, накази)</p>	<p>і</p> <p>Конституція України : станом на 1 верес. 2016 р. / Верховна Рада України. Харків : Право, 2016. 82 с.</p> <p>Про внесення змін до Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» щодо удосконалення деяких положень : Закон України від 5 жовт. 2017 р. № 2164. <i>Урядовий кур'єр</i>. 2017. 9 листоп.</p> <p>Інструкція про порядок нарахування і сплати єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : затв. наказом М-ва фінансів України від 20 квіт. 2015 р. № 449. <i>Все про бухгалтерський облік</i>. 2015. № 51. С. 21–42.</p>
<p>Стандарти</p>	<p>ДСТУ ISO 9001: 2001. Системи управління якістю. [Чинний від 2001-06-27]. Київ, 2001. 24 с. (Інформація та документація).</p>
<p>Патенти</p>	<p>Комбайн рослинозбиральний універсальний : пат. 77937 Україна : МПК А01D 41/02, А01D 41/04, А01D 45/02. № а 2011 09738 ; заявл. 05.08.2011 ; опубл. 11.03.2013, Бюл. № 5.</p>
<p>Авторські свідоцтва</p>	<p>А. с. 1417832 СССР, МКИ А 01 F 15/00. Стенка рулонного пресс-подборщика / В. Б. Ковалев, В. Б. Мелегов. № 4185516 ; заявл. 22.01.87 ; опубл. 23.08.88, Бюл. № 31.</p>
<p>Дисертації, автореферати дисертацій</p>	<p>Романчук Л. Д. Оцінка джерел надходження радіонуклідів до організму мешканців сільських територій Полісся України : дис. ... д-ра с.-г. наук : 03.00.16 / Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир, 2011. 392 с.</p> <p>Романчук Л. Д. Оцінка джерел надходження радіонуклідів до організму мешканців сільських територій Полісся України : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра с.-г. наук : 03.00.16. Житомир, 2011. 40 с.</p>
<p>Препринти</p>	<p>Панасюк М. І., Скорбун А. Д., Сплошной Б. М. Про точність визначення активності твердих радіоактивних відходів гамма-методами. Чорнобиль : Ін-т пробл. безпеки АЕС НАН України, 2006. 7 с. (Препринт. НАН України, Ін-т пробл. безпеки АЕС ; 06-1).</p>