

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій

ГОТЕЛЬНА СПРАВА

Методичні рекомендації

для виконання курсової роботи

для здобувачів вищої освіти

за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа
СВО бакалавр

Полтава 2024

Методичні рекомендації для написання курсової роботи з обов'язкової навчальної дисципліни «Готельна справа» для здобувачів вищої освіти ОПП Готельно-ресторанна справа 241 Готельно-ресторанна справа СВО бакалавр. Полтава: ПДАУ, 2024. 46 с.

У методичних рекомендаціях для написання курсової роботи з обов'язкової навчальної дисципліни «Готельна справа» викладено пропоновану тематику курсових робіт, роз'яснено структуру курсової роботи, організацію виконання, захисту та критерії оцінювання курсової роботи. Особлива увага приділена організації виконання курсових робіт, тлумаченню вимог щодо їх оформлення.

Автори:

Олена КАЛАШНИК, доцент кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, к. т. н., доцент

Світлана МОРОЗ, доцент кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, к. пед. н., доцент

Галина ДУБОВА, доцент кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, к. т. н., доцент

Рецензент: Юлія БАСОВА, доцент кафедри механічної та електричної інженерії Полтавського державного аграрного університету, кандидат технічних наук

Методичні рекомендації затверджені на засіданні кафедри харчових технологій протокол від «02» вересня 2024 року № 1

Схвалено головою ради з якості вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» протокол від 02 вересня 2024 року № 1

ЗМІСТ

1. ЕТАПИ ПІДГОТОВКИ, ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ ТА ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ	6
1.1. Загальні положення	6
1.2. Принцип обрання теми та організація виконання курсової роботи	6
1.3. Методичні рекомендації для виконання курсової роботи	7
1.4. Порядок оформлення курсової роботи	14
1.5. Загальні правила цитування та посилання на використані джерела	19
1.6. Оформлення списку використаних джерел	20
1.7. Запобігання та виявлення академічного плагіату	23
2. РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ	25
2.1. Тематика курсових робіт	25
2.2. Зразки плану	27
3. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАХИСТУ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ.....	30
3.1. Порядок захисту курсової роботи	30
3.2. Критерії та шкала оцінювання курсової роботи	31
СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	32
ДОДАТКИ.....	38

ВСТУП

Відповідно до освітньо-професійної програми підготовки спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа ОПП Готельно-ресторанна справа передбачена курсова робота з обов'язкової навчальної дисципліни «Готельна справа».

Курсова робота це особлива форма самостійної, творчої роботи, завершальний етап наукового дослідження – логічне і послідовне викладення його результатів. Вона повинна містити елементи наукового пошуку, спрямованого на більш ефективне вирішення питань, які досліджувались. Основними завданнями курсової роботи є:

- поглиблення, узагальнення і систематизація знань з обов'язкової навчальної дисципліни «Готельна справа»;
- підвищення загального рівня фахової поінформованості ЗВО;
- набуття досвіду самостійного виконання робіт з використанням сучасних наукових методів дослідження;
- набуття вмінь опрацювання інформаційних джерел, користування нормативно-правовим та довідковим матеріалом, викладати власну точку зору на проблемні питання та робити обґрунтовані висновки щодо поліпшення діяльності закладів сфери гостинності;
- формування у студентів здібності використовувати здобуті теоретичні знання у процесі аналізу та узагальнення статистичного матеріалу, оформлювати результати досліджень з використанням таблиць, графіків, схем, діаграм та інших видів рисунків;
- оволодіння навичками стилістично коректного літературного викладення результатів власних досліджень тощо.

Мета курсової роботи полягає у засвоєнні та поглибленні ЗВО теоретичних знань, оволодінні навичками самостійного дослідження, вмінні практично оцінювати ситуації, робити об'єктивні висновки і пропозиції з організації та забезпечення діяльності підприємств готельного господарства.

Курсова робота з обов'язкової навчальної дисципліни «Готельна справа» формує такі **компетентності**:

інтегральні:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні:

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові, предметні):

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг

у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства;

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Підготовка курсової роботи сприяє формуванню наступних **програмних результатів навчання**:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук;

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

РН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів;

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу;

РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Виконання курсової роботи сприяє активізації творчого мислення й передбачає прояв самостійності, незалежності, наполегливості в досягненні мети, розкритті своїх інтелектуальних та організаторських здібностей, самоконтролю, прагнення щодо підвищення компетентності у вирішенні професійних завдань.

1. ЕТАПИ ПІДГОТОВКИ, ВИМОГИ ДО ЗМІСТУ ТА ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

1.1. Загальні положення

Виконання курсової роботи, її мета й реалізація сформульованих завдань пов'язані з обов'язковою навчальною дисципліною «Готельна справа». Виконання курсової роботи включає такі етапи:

- вибір та визначення теми курсової роботи;
- складання й затвердження плану та графіка виконання роботи;
- аналіз та вивчення джерел літератури з визначених проблемних питань за темою роботи;
- вибір об'єкту та предмету дослідження;
- організація виконання розрахунків;
- оброблення оцінювання, аналіз матеріалів та результатів дослідження;
- оформлення пояснювальної записки;
- виконання графічної частини курсової роботи;
- перевірка на наявність запозичень;
- подання курсової роботи на кафедру для реєстрації;
- рецензування роботи керівником;
- захист курсової роботи перед комісією.

Найкращі курсові роботи рекомендуються як доповіді на науковому студентському гуртку, наукових студентських конференціях, а також для друкування у збірниках наукових студентських праць.

1.2. Принцип обрання теми та організація виконання курсової роботи

Для вибору теми курсової роботи необхідно уважно ознайомитись зі змістом даних методичних рекомендацій: етапами виконання курсової роботи, переліком тем, приблизною структурою та змістом курсової роботи.

Оскільки робота може виконуватись на матеріалах конкретного готелю, з використанням матеріалів, що характеризують її діяльність, право вибору теми надається здобувачу вищої освіти. За згодою з організацією – базою виконання роботи здобувач вищої освіти може уточнити, змінити формулювання теми, може запропонувати тему роботи, не передбачувану кафедрою, але таку, що представляє інтерес для організації. Остаточне формулювання теми визначається спільно викладачем і здобувачем вищої освіти.

Тему курсової роботи можна обрати з переліку, наведеного в методичних рекомендаціях, або запропонувати власну тему, обґрунтувавши її актуальність. Не дозволяється виконання двох однакових тем на матеріалах однієї організації (підприємства).

Ознайомившись з тематикою робіт, проконсультувавшись з викладачем кафедри, здобувач вищої освіти вибирає тему з урахуванням індивідуальних здібностей.

1.3. Методичні рекомендації для виконання курсової роботи

Після вибору теми курсової роботи, її остаточного погодження й закріплення на кафедрі проводиться перша настановна консультація з керівником. Під час консультації обговорюються загальні вимоги до роботи, порядок її виконання, затверджений орієнтовний план, основна література й інші джерела, що підлягають вивченню, конкретний об'єкт і методи дослідження, практична база для виконання дослідження. Після цього можна приступати до збору інформації, аналізу, систематизації, осмислення матеріалів ряду літературних джерел, матеріалів практичної діяльності організації (підприємства) – бази виконання роботи, складанню робочих записів, конспектуванню джерел літератури, до підбору й вивчення з вибраної групи товарів нормативної документації, яка визначає вимоги до асортименту, якості, методів випробувань, контролю тощо.

Загальне керівництво й контроль за виконанням курсової роботи здійснює керівник – викладач кафедри харчових технологій. Терміни періодичного звіту про хід виконання роботи визначає кафедра, вони подаються у графіку. В узгоджені терміни необхідно відзвітувати перед керівником, який визначає ступінь готовності окремих питань, за необхідності, консультує.

Після вибору теми курсової роботи необхідно скласти розгорнутий план роботи, затвердити його керівником і намітити завдання для його виконання (додаток А). План курсової роботи повинен відповідати затвердженій темі. Виконання декількох курсових робіт на однакову тему в одній групі не допускається.

Курсова робота виконується самостійно. Виконання курсової роботи повинно підтвердити спроможність ЗВО генерувати й обґрунтовувати наукові та практичні ідеї, розраховані на близьку або далеку перспективу, самостійно здійснювати дослідження.

До курсових робіт пред'являється низка вимог, найважливішими з яких є:

- вивчення джерел літератури з теми роботи;
- узагальнення результатів, обґрунтування висновків і практичних рекомендацій;
- чіткість та логічна послідовність викладання матеріалу;
- стислість та точність формулювань;
- конкретність викладення результатів досліджень, їх аналізу й оформлення;
- обґрунтованість висновків, пропозицій.

Курсова робота повинна включати такі структурні частини:

- титульний лист (Додаток Б) та зміст є окремими складовими курсової роботи й розміщуються на окремих сторінках;
- перелік умовних скорочень (за потреби);
- вступ;
- текст основної частини роботи (аналітичний огляд джерел літератури із проблеми й результати власних досліджень);
- висновки та пропозиції;

- перелік джерел літератури;
- додатки.

Титульна сторінка курсового проекту є першою сторінкою. Вона повинна заповнюватися згідно форми, що вказана у додатку Б.

Друга сторінка – завдання (додаток А); третя – рецензія (додаток В), четверта сторінка – зміст.

Зміст містить найменування усіх глав та розділів (згідно плану) із зазначенням номерів сторінок, на яких розміщується початок розділу, перелік літератури та додатки. План курсової роботи поєднує розгорнутий перелік питань, що конкретизують обрану тему, а також окремі проблеми, що вивчаються. Обсяг та структура плану залежить від важливості визначеної проблеми. План розробляється ЗВО, при цьому він орієнтується на плани запропоновані викладачами, потім узгоджується з керівником.

За структурою, як правило, курсовий проект складається зі вступу, двох розділів, що містять 2-4 питання, висновків та пропозицій, додатків. У процесі виконання можливі деякі зміни та уточнення плану, які виникають під час дослідження.

Вступ(1-2сторінки) чітко і коротко обґрунтовує та розкриває актуальність, значення теми, що досліджується, ступінь розробки українськими та зарубіжними дослідниками, її теоретичне та практичне значення, наукову новизну й доцільність виконання роботи, важливість здійснення дослідження та необхідності проведення аналізу, об'єкт, предмет і гіпотезу, опис використаних в процесі виконання роботи методів дослідження. Все це визначає мету й завдання курсової роботи.

Актуальність повинна продемонструвати вміння автора правильно зрозуміти і оцінити обрану тему з погляду сучасності, значимості, дати аналіз поглядів на проблематику провідних учених та наукових шкіл, звернути увагу на рівень вивченості теми в українській та зарубіжній літературі, акцентувати увагу на проблеми, які ще недостатньо вирішені на сучасному етапі або є дискусійними. Актуальність теми повинна бути сформульована лаконічно, чітко та конкретно. Необхідно чітко сформулювати мету роботи, яка повинна бути досягнута в результаті наукового дослідження (приклад формулювання: створити, розробити, оцінити, визначити, виявити, обґрунтувати тощо). Завдання наукової роботи конкретизують мету. Слід визначити коло питань, які необхідно вирішити для досягнення поставленої мети. Їх слід формулювати у логічній послідовності, тобто в порядку їх вирішення (приклад формулювання: вивчити, дослідити, описати, встановити, проаналізувати, порівняти, здійснити порівняльний аналіз, систематизувати, класифікувати, тощо). Завдання повинні відповідати структурі роботи. Об'єктом дослідження є те, на що спрямована пізнавальна діяльність дослідника. Це процес або явище, яке породжує проблемну ситуацію і обране для дослідження. Предмет дослідження – це певний аспект, який досліджується на прикладі об'єкту. Об'єкт і предмет дослідження, як категорії наукового процесу, співвідносяться між собою як загальне і часткове. Методи дослідження – це засоби досягнення мети наукової роботи. У вступі треба не лише назвати використані методи, але і зазначити, що

саме досліджувалося за допомогою того чи іншого методу. Найпоширенішими методами є аналіз, статистичний аналіз, опитування, спостереження, порівняння, графічний метод тощо.

Основна частина курсової роботи передбачає всебічне розкриття змісту обраної теми, її важливих питань і проблем.

Підбір необхідної літератури здійснюється з використанням бібліотечних каталогів, реферативних журналів зі спеціальності й відповідного наукового напрямку, а також монографій, посібників, довідників, нормативної документації, патентної літератури, мережі Інтернет та інших джерел. Аналіз джерел літератури необхідно починати з робіт загального оглядового характеру, а потім знайомитися з роботами за вузькопрофільним напрямом.

Особливу увагу слід звернути на:

- нормативну документацію із проблеми, що розглядається в роботі, та об'єкт, що досліджується;
- патентну літературу й каталожні видання.

Під час вивчення змісту основних джерел літератури доцільно виявляти рівень розробки тих чи інших питань і розділити на такі групи:

- питання, що отримали загальне визнання;
- недостатньо розроблені дискусійні питання, що вимагають вивчення;
- нерозроблені питання, що з'явилися у процесі постановки проблеми або такі, що витікають із раніше проведених досліджень.

Такий підхід дозволяє визначити місце передбаченого дослідження в загальному вивченні проблеми, полегшує використання досвіду попередників, дає можливість простежити за загальними тенденціями розвитку питання та на цій базі будувати свій прогноз.

Завершення цього етапу роботи повинно закінчуватись виявленням набору задач, що належить вирішувати, та обґрунтуванням необхідності проведення експериментального (аналітичного) дослідження.

У теоретичному розділі необхідно:

- показати розвиток поглядів на проблеми, що вивчаються, у літературі з економіки, організації та управління у сфері готельного господарства;
- дати аналітичний огляд вітчизняних та зарубіжних публікацій з теми дослідження;
- висвітлити різні точки зору на існуючі дискусійні питання в межах обраної теми та зробити їх критичний аналіз;
- викласти результати, одержані різними авторами;
- закінчити розділ коротким резюме про рівень дослідження теми, обраної для курсової роботи.

Джерелами інформації для теоретичного розділу зазвичай виступають законодавчі та нормативні акти, що регулюють функціонування предмета та об'єкта дослідження; теоретичні, науково-прикладні і науково-публіцистичні літературні джерела; статистичні збірники тощо.

Матеріали для написання теоретичного розділу курсової роботи повинні відповідати сучасному рівню розвитку науки про готельну сферу.

Рекомендується використовувати тільки літературні джерела останніх років видання.

Якщо курсова робота має *реферативний характер*, то у другому розділі основної частини студенту потрібно зосередити увагу на організаційно-правових засадах здійснення готельного бізнесу в Україні. Для цього необхідно користуватися відповідними Законами України, Постановами Кабінету міністрів України, нормативно-правовими документами центрального та місцевих органів виконавчої влади у сфері туризму та готельного господарства, органів місцевого самоврядування, національними стандартами по засобах розміщення туристів, закладах ресторанного господарства тощо. Бажано проводити аналогію та порівняння між вітчизняним та міжнародним досвідом організації готельного обслуговування, надання послуг з розміщення, харчування, дозвілля (залежно від теми дослідження).

Третій розділ роботи, яка має реферативний характер, потрібно присвятити огляду статистичної інформації з досліджуваної теми. Для цього необхідно користуватися даними, що містяться на сайті Державної служби статистики України (відомості про туристичні потоки, засоби розміщення туристів, стан розвитку санаторно-курортної бази країни тощо). Крім того, доцільно використовувати інформацію зі статистичних збірників Державної служби статистики України та регіональних статистичних управлінь, яка узагальнює показники діяльності підприємств за формами звітності 1-КЗР «Звіт про роботу колективного засобу розміщення» тощо. У курсовій роботі необхідно зробити всебічний якісний аналіз статистичної інформації, навести її у вигляді таблиць та рисунків (графіків, діаграм, схем), обґрунтувати висновки. Приклад плану курсової роботи, а також приклади таблиць, які містять статистичну інформацію, та методичні пояснення щодо проведення аналізу їх даних. Якщо курсова робота має *дослідницький характер*, то другий розділ основної частини повинен базуватись на даних власного експерименту або містити аналіз даних конкретного закладу готельного господарства (готелю, пансіонату, санаторію, бази відпочинку, будинку відпочинку, хостелу тощо).

При складанні характеристики закладу готельного господарства необхідно надати відомості про його найменування, рік введення в експлуатацію, юридичну адресу; період функціонування протягом року; структуру номерного фонду; перелік основних і додаткових послуг та ціни на них тощо.

Методичною базою аналізу функціонування досліджуваного закладу готельного господарства служать різні методики, які студент може знайти у науковій літературі, а також підходи і прийоми, вивчені їм на лекційних та практичних заняттях.

У третьому розділі роботи, яка має дослідницький характер, потрібно надати певні рекомендації і пропозиції щодо предмета дослідження на підставі основних теоретичних положень, що викладені в першому розділі, та результатів експериментальної частини роботи, отриманих у другому розділі.

У процесі написання курсової роботи треба звернути увагу на розробку пропозицій щодо підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств на внутрішньому й світовому туристичному ринку.

При виконанні курсової роботи, яка має дослідницький характер, потрібно користуватися різноманітними інформаційними джерелами. Інформація, яку отримують студенти на основі форми державної статистичної звітності № 1-КЗР, дає можливість аналізувати як попит на послуги розміщення, так і пропозицію в цій сфері діяльності. Пропозицію характеризують показники експлуатаційної можливості колективних засобів розміщування, до яких належать:

- кількість колективних засобів розміщування з розподілом за типами;
- кількість готелів окремих категорій;
- кількість спеціалізованих засобів розміщування, розташованих на території курортів;
- місткість підприємств готельного господарства;
- кількість номерів у готелях та аналогічних засобах розміщування з розподілом на категорії, зокрема за типами закладів;
- число місць у спеціалізованих засобах розміщування, зокрема за типами закладів;
- кількість структурних підрозділів колективних засобів розміщування.

Дослідження специфіки надання послуг конкретними закладами готельного господарства та вивчення відгуків про їх діяльність доцільно здійснювати на підставі відомостей, отриманих з офіційних сайтів і розміщених на:

– *системах бронювання:*

Booking – містить інформацію про популярні напрями, авіабілету, варіанти досугу, оренду машин, такси до/від аеропорту; дає можливість змінити білету (<http://www.booking.com>);

OtelMS – (<https://otelms.com/uk/sistemi-bronyuvannya-v-gotelyah>)

Easyweek – функціональна система CRM для легкого та ефективного керування готелями, готельними комплексами та бронюванням номерів. (<https://easyweek.com.ua/solutions/hotel>), а також системи Trust, SRS, Utell, Start, BeGlobal, Amadeus, Galileo, Sabre, Worldspan тощо.

– *сайтах планування мандрівок:*

Triphearts – український сервіс, який допомагає знайти дешеві пропозиції перельотів і проживання під заданий бюджет; на сайті є блог із різними ідеями для майбутніх подорожей;

Eightydays (конструктор прокладання маршрутів, підбору авіаперельотів та готелів на Booking або Airbnb. Зараз веб-сайт працює у тестовому режимі, також є додаток для пристроїв на iOS);

Google Trips – додаток від Google, який дозволяє збирати інформацію про поїздки та зберігати її офлайн; автоматично складає список майбутніх поїздок, аналізуючи повідомлення в Gmail про бронювання авіаквитків, номерів у готелях тощо);

Kiwi.com – може не лише скласти складний маршрут, а й підібрати його таким чином, щоб ви могли зекономити якомога більше грошей;

Skyscanner – додаток, який дозволить за лічені секунди знайти дешеві квитки в ті напрямки, які цікавлять, можна як просто вибирати напрямки, так і будувати складні маршрути;

Ryinair TA Wizz Air – два додатки від однойменних компаній-лоукостерів, можна самостійно оглянути ситуацію з цінами та напрямками;

Airbnb – сервіс, за допомогою якого власники здають в оренду свої помешкання; можна користуватися знижками та промокодами;

MAPS.ME – один з найнеобхідніших додатків, головним завданням якого є попередньо завантажити карти та поставити позначки тих місць, які хочете відвідати; також має готові маршрути, ними можна ходити та вивчати незнайомі місцини;

Sleeping in airports – це сайт, для того, щоб дізнатися інформацію про режим роботи аеропорту; тут можна знайти іншу корисну інформацію, яка може полегшити перебування в аеропорту;

FlixBus – лоукостерний автобусний перевізник, який здійснює поїздки майже по всій Європі. Зокрема, він курсує і з України.

У тексті слід розмішувати необхідний графічний та ілюстративний матеріал, запобігаючи перевантаженню ним основної частини роботи і переносити його частину до додатків. Курсова робота може містити розрахунки за допомогою економіко-математичних методів.

Студентові необхідно скласти загальну характеристику вибраного закладу готельного господарства за такою схемою:

- визначити місце розташування засобу розміщення на території певного регіону України;
- указати рік введення його в експлуатацію, форму власності, юридичну адресу досліджуваного готельного підприємства;
- визначити період його функціонування протягом року (діє цілорічно або сезонно);
- виявити контингент відвідувачів, що проживають у засобі розміщення;
- указати ступінь близькості або віддаленості вибраного готельного підприємства від ділового центру міста, визначних пам'яток, водних, гірських та інших туристичних ресурсів;
- описати архітектурний стиль, прилеглу територію та інтер'єр даного готельного підприємства;
- дізнатися про можливість організації в ньому різних заходів (ділових зустрічей, конференцій, семінарів, тренінгів, урочистих подій тощо);
- ознайомитися зі способами бронювання готельних послуг у даному закладі готельного господарства.

Можливі форми таблиць та ілюстрацій, які супроводжують виконання курсової роботи подані у Додатку. Дослідження специфіки надання послуг вибраним закладом готельного господарства доцільно розпочинати з виявлення комплексу пропонованих ним послуг та підрозділів сфери обслуговування, приклади яких наведені на в Додатку рис. 1 та 2. Важливим етапом у вивченні

специфіки надання готельних послуг є дослідження структури номерного фонду засобу розміщення Додаток (табл. 1-3).

Висновки повинні віддзеркалювати сутність роботи, бути конкретними та корисними для практичної діяльності. Обґрунтовані пропозиції щодо їх практичного освоєння підприємствами, містити сформульовані у стислій формі основні положення (висновки) теоретичної інформації, а також результати проведених експериментальних досліджень або зібраних практичних матеріалів на базі торговельних організацій і підприємств. Пропозиції ЗВО повинні базуватися на власних дослідженнях, бути конкретними та мати обґрунтовані розрахунки, певне практичне значення та адресованими підприємству, на матеріалах якого виконувалася курсова робота.

Список використаних джерел по курсовому проекту становить не менше 25 найменувань. Він наводиться в кінці курсової роботи після висновків і пропозицій. Вказуються тільки ті джерела літератури, що були використані під час написання роботи й на які зроблено посилання за текстом курсової роботи.

Згідно з обраною темою курсової роботи ЗВО самостійно підбирає літературні джерела, вивчає їх, здійснюючи робочі записи у вигляді анотацій, конспекту, тезисів, у подальшому систематизує їх та узагальнює відповідно до питань плану курсової роботи, складає бібліографію літературних джерел.

Курсовий проект виконується державною мовою. Записи необхідно робити стисло, чітко, при цьому обов'язково вказувати їх джерела. З цією метою необхідно складати на кожне джерело бібліографічний опис джерел із присвоєнням кожному з них номера.

Після ознайомлення з літературою і іншими джерелами необхідної інформації, можна отримати додаткові консультації у керівника щодо уточнення плану роботи, об'єкту дослідження, послідовності виконання випробувань, термінів її виконання тощо.

Після узгодження всіх питань із керівником роботи під час консультацій, необхідно дотримуватись плану та графіка виконання роботи.

Записи отриманих під час дослідження даних подаються у формі таблиць. Представлення експериментальних залежностей у вигляді графіків або формул не повинно заміняти представлення їх у вигляді таблиць. При цьому дублювання одних і тих же даних у вигляді табличного та графічного матеріалу не допускаються.

На основі раніше виконаних робочих записів, а також із врахування своїх спостережень, досвіду, особистого бачення проблеми, шляхів її вирішення за кожним із питань плану укладаються й пишуться відповіді. Необхідною умовою написання основної частини роботи є критичний підхід до досліджуваної проблеми з позиції пошуку шляхів її вирішення. Викладення матеріалу за питаннями повинно бути системним, чітким, лаконічним, логічним, доказовим. Механічне дослівне списування тексту із джерела недопустимо. Важливо викладання матеріалу з кожного питання завершувати певним висновком.

Зміст курсової роботи не потрібно перевантажувати загальними міркуваннями, непідкріпленими цифровими даними, матеріалом який не має

безпосереднього відношення до питання, що висвітлюється, відомостями, тлумаченнями чисто навчального характеру (наприклад, характеристика відмінних ознак засобів розміщення тощо).

До переліку джерел літератури включаються всі використані джерела, якими користувався автор у процесі виконання роботи. У тексті роботи повинні бути посилання на ці джерела, бо теоретичні уявлення, ідеї, експериментальні дані інших авторів являються інтелектуальною власністю.

У процесі підготовки до написання курсової роботи необхідно разом із керівником визначити обсяг інформаційного забезпечення достатнього для вивчення й аналізу питань плану роботи, з'ясувати джерела інформації, необхідні нормативні документи, методи дослідження. Зібраний матеріал потребує системної обробки й аналізу, виникає необхідність складання таблиць, розробки графіків, розрахунку певних показників. Табличний матеріал, якщо він має динаміку, слід супроводжувати графіками, що дозволить більш наочно ілюструвати процеси або закономірності, які розглядаються в курсовій роботі.

Результати, отримані після обробки інформації практичних даних, використовуються для аналізу окремих питань плану роботи, обґрунтування висновків і пропозицій. Зміст курсової роботи повинен відповідати назві теми.

Робота вважається виконаною в повному обсязі у тому випадку, якщо в ній висвітлені всі питання, передбачені планом та обґрунтовані у вступі. Курсові роботи виконуються у терміни, передбачені графіком навчального процесу, але не пізніше як за два тижні до захисту. У випадку порушення термінів здачі робіт без поважних причин на кафедру курсові роботи на перевірку не приймається. Такий здобувач вищої освіти не допускається до захисту курсової роботи і отримує академічну заборгованість, ліквідація якої здійснюється аналогічно до інших форм підсумкового контролю відповідно до «Про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті».

1.4. Порядок оформлення курсової роботи

Загальні вимоги. Курсову роботу виконують за допомогою комп'ютера на одній стороні аркуша білого паперу формату А4 (210 x 297 мм) через півтора міжрядкових інтервали до тридцяти рядків на сторінці. Шрифт – Times New Roman, розмір – 14 пт. Шрифт повинен бути чітким, стрічка – чорного кольору середньої жирності. Щільність тексту роботи має бути однаковою. Можна також подати таблиці та ілюстрації на аркушах формату А3.

Обсяг основного тексту повинен становити 25-30 сторінок. Текст роботи необхідно виконувати, залишаючи поля таких розмірів: ліве – 35 мм, праве – 15 мм, верхнє, нижнє – 20 мм.

Текст основної частини курсового проекту поділяють на розділи, підрозділи та пункти. Заголовки структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ», «ВИСНОВКИ», «РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ», «ДОДАТКИ» виконують великими напівжирними літерами, вирівнюють по центру відносно до тексту. Заголовки підрозділів – маленькими напівжирними літерами (крім першої

Пункти нумерують у межах кожного підрозділу. Номер пункту складається з порядкових номерів розділу, підрозділу. Потім у тому ж рядку йде заголовок пункту.

Підпункти нумерують у межах кожного пункту за такими ж правилами, як пункти.

Ілюстрації (фотографії, креслення, схеми; графіки, карти) і таблиці необхідно подавати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації і таблиці, які розміщені на окремих сторінках роботи, включають до загальної нумерації сторінок. Таблицю, малюнок або креслення, розміри якого більше формату А4, враховують як одну сторінку і розміщують у відповідних місцях після згадування в тексті або у додатках.

Рисунки (ілюстрації). Ілюструють роботу, виходячи із певного загального задуму, за ретельно продуманим тематичним планом, який допомагає уникнути ілюстрацій випадкових, пов'язаних із другорядними деталями тексту і запобігти невиправданним пропускам ілюстрацій до найважливіших тем. Кожна ілюстрація має відповідати тексту, а текст - ілюстрації. Назви ілюстрацій розміщують після їхніх номерів. При необхідності ілюстрації доповнюють пояснювальними даними (підрисунковий підпис). Підпис під ілюстрацією звичайно має чотири основних елементи: найменування графічного сюжету, що позначається скороченим словом «Рис.» порядковий номер ілюстрації, який вказується без знаку номера арабськими цифрами; тематичний заголовок ілюстрації, що містить текст із якомога стислою характеристикою зображеного; експлікацію, яка будується так: деталі сюжету позначають цифрами, які виносять у підпис, супроводжуючи їх текстом. Треба зазначити, що експлікація не замінює загального найменування сюжету, а лише пояснює його.

Основними видами ілюстративного матеріалу в роботах є: креслення, технічний рисунок, схема, фотографія, діаграма і графік.

Не варто оформлювати посилання на ілюстрації як самостійні фрази, в яких лише повторюється те, що міститься у підписі. У тому місці, де викладається тема, пов'язана з ілюстрацією, і де читачеві треба вказати на неї, розміщують посилання у вигляді виразу у круглих дужках «(рис. 3.1)» або зворот типу: «...як це видно з рис. 3.1» або «... як це показано на рис. 3.1». Якість ілюстрацій повинна забезпечувати їх чітке відтворення. Ілюстрації виконують чорнилом, тушшю або пастою чорного кольору на білому непрозорому папері.

У курсовому проекті слід застосовувати лише штрихові ілюстрації і оригінали фотознімків.

Фотознімки розміром, меншим за формат А4, наклеюють на стандартні аркуші білого паперу формату А4.

Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках.

Номер ілюстрації повинен складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставиться крапка. Приклад на рисунку 1.1. –

другий рисунок першого розділу.

Наприклад:

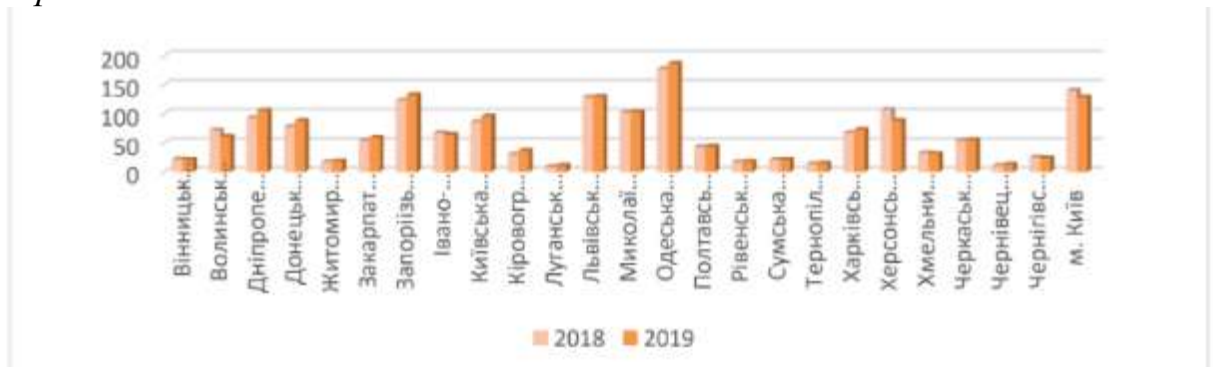


Рис. 1.1. Динаміка кількості готелів в Україні (2018-2019 рр.)

Джерело: розроблено автором

Номер ілюстрації, її назва і пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією. Якщо в роботі подано одну ілюстрацію, то її нумерують за загальними правилами.

Таблиці. Цифровий матеріал, як правило, повинен оформлятися у вигляді таблиць. Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Назву і слово «Таблиця» починають з великої літери. Назву не підкреслюють.

За логікою побудови таблиці її логічний суб'єкт, або підмет (позначення тих предметів, які в ній характеризуються), розміщують у боковій частині, шапці, чи в них обох, а не в центрі таблиці; присудок (тобто дані, якими характеризується присудок,) – у центральній частині, а не в шапці чи боковій частині. Кожен заголовок над графою стосується всіх даних цієї графи, кожен заголовок рядка в боковій частині – всіх даних цього рядка.

Заголовок кожної графи таблиці має бути по можливості коротким. Слід уникати повторів тематичного заголовка в заголовках граф, одиниці виміру зазначати у тематичному заголовку, виносити до узагальнюючих заголовків слова, що повторюються. Бокова частина, як і шапка, вимагає лаконічності. Повторювані слова тут також виносять в об'єднувальні рубрики; загальні для всіх заголовків боковій частині слова розміщують у заголовку над ним.

У центрі таблиці повторювані елементи, які мають відношення до всієї таблиці, виносять в тематичний заголовок або в заголовок графи; однорідні числові дані розміщують так, щоб їх класи співпадали; неоднорідні - посередині графи; лапки використовують тільки замість однакових слів, які стоять одне під одним. Заголовки граф повинні починатися з великих літер, підзаголовки – з маленьких, якщо вони складають одне речення із заголовком, і з великих, якщо вони є самостійними. Графу з порядковими номерами рядків до таблиці включати не треба.

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) в межах розділу. В правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Номер таблиці повинен складатися з номера розділу і порядкового номера

таблиці, між якими ставиться крапка, наприклад: «Таблиця 1.2» (друга таблиця першого розділу).

Наприклад

Таблиця 1.2

Назва таблиці	
Назва рядків	Назва граф (стовбців) таблиці
1	
2	

Таблицю розміщують після першого згадування про неї в тексті, таким чином, щоб її можна було читати без повороту переплетеного блоку роботи або з поворотом за годинниковою стрілкою. Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на інший аркуш. При перенесенні таблиці на інший аркуш (сторінку) назву вміщують тільки над її першою частиною. Таблицю з великою кількістю граф можна ділити на частини і розміщувати одну частину під іншою в межах одної сторінки. Якщо рядки або графи таблиці виходять за формат сторінки, то в першому випадку в кожній частині таблиці повторюють її шапку, в другому випадку – бокову частину.

Якщо текст, який повторюється в графі таблиці, складається з одного слова, його можна замінити лапками; якщо з двох або більше слів, то при першому повторенні його замінюють словами «Те ж», а далі лапками. Ставити лапки замість цифр, марок, знаків, математичних і хімічних символів, які повторюються, не можна. Якщо цифрові або інші дані в якому-небудь рядку таблиці не подають, то в ньому ставлять прочерк.

При переносі частини таблиці на інший аркуш (сторінку) слово «Таблиця» і номер її вказують один раз справа над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть слова «Продовж. табл.» і вказують номер таблиці, наприклад: «Продовж. табл. 1.2».

Примітки до тексту і таблиць, в яких вказують довідкові і пояснювальні дані, нумерують послідовно в межах однієї сторінки. Якщо приміток на одному аркуші декілька, то після слова «Примітки» ставлять двокрапку, наприклад:

Примітки:

1....

2.... Якщо є одна примітка, то її не нумерують і після слова «Примітка» ставлять крапку.

Формули. При використанні формул у курсовому проекті необхідно дотримуватися певних правил їх оформлення.

Найбільші, а також довгі та громіздкі формули, котрі мають у складі знаки суми, добутку, диференціювання, інтегрування, розміщують на окремих рядках. Це стосується також і всіх нумерованих формул. Для економії місця кілька коротких однотипних формул, відокремлених від тексту, можна подати в одному рядку, а не одну під одною. Невеликі нескладні формули, що не мають самостійного значення, вписують всередині рядків тексту.

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів слід наводити безпосередньо під формулою в тій послідовності, в якій вони наведені у формулі. Значення кожного символу та числового коефіцієнта треба подавати з

нового рядка. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки.

Рівняння і формули повинні бути відокремлені від тексту. Вище і нижче кожної формули залишають інтервал, що становить не менше одного рядка. Якщо рівняння не вміщується в один рядок, його переносять після знака рівності (=) або після знаків (+), (-), (x).

Нумерувати слід лише ті формули, на які є посилання в подальшому тексті. Інші нумерувати не рекомендується. Порядкові номери позначають арабськими цифрами в круглих дужках біля правого поля сторінки без крапок від формули до її номера. Номер, який не вміщується у рядку з формулою, переносять у наступний нижче формули. Номер формули при її перенесенні вміщують на рівні останнього рядка. Якщо формулу взято в рамку, то її номер записують зовні рамки з правого боку навпроти основного рядка формули. Номер формули-дроби подають на рівні основної горизонтальної риски формули.

Загальне правило пунктуації в тексті з формулами таке: формула входить до речення як його рівноправний елемент. Тому в кінці формул і в тексті перед ними розділові знаки ставлять відповідно до правил пунктуації.

Двокрапку перед формулою ставлять лише у випадках, передбачених правилами пунктуації: а) у тексті перед формулою є узагальнююче слово; б) цього потребує побудова тексту, що передує формулі.

Розділовими знаками між формулами, котрі йдуть одна під одною і не відокремлені текстом, можуть бути кома або крапка з комою безпосередньо за формулою до її номера.

1.5. Загальні правила цитування та посилання на використані джерела

Під час написання курсової роботи ЗВО повинен давати посилання на джерела, матеріали або окремі результати з яких наводяться в роботі, або на ідеях і висновках яких розроблюються проблеми, задачі, питання, вивченню яких вона присвячена. Такі посилання дають змогу відшукати документи і перевірити достовірність відомостей про цитування документа, дають необхідну інформацію щодо нього, допомагають з'ясувати його зміст, мову тексту, обсяг. Посилатися слід на останні видання публікацій. На більш ранні видання можна посилатися лише в тих випадках, коли в них наявний матеріал, який не включено до останнього видання.

Якщо використовують відомості, матеріали з монографій, оглядових статей, інших джерел з великою кількістю сторінок, тоді в посиланні необхідно точно вказати номери сторінок, ілюстрацій, таблиць, формул з джерела, на яке дано посилання в роботі.

Посилання в тексті на джерела слід зазначати порядковим номером за переліком посилань, виділеним двома квадратними дужками, наприклад, «... у працях [1-7]...».

Якщо в тексті курсової роботи необхідно зробити посилання на складову частину або на конкретні сторінки відповідного джерела, можна наводити посилання у виносках, при цьому номер посилання має відповідати його

бібліографічному опису за переліком посилань.

Приклад:.

Цитата в тексті: «... незважаючи на пріоритетне значення мовних каналів зв'язку між діловими партнерами, ні в якому разі не можна ігнорувати найбільші канали передачі інформації [6, с. 29]»

Відповідний опис у переліку посилань:

6. Дороніна М. С. Культура спілкування ділових людей : навч. посіб. К. : «КМ Academia», 2023. 192 с.

Посилання на ілюстрації роботи вказують порядковим номером ілюстрації, наприклад, «рис. 1.2».

Посилання на формули вказують порядковим номером формули в дужках, наприклад «... у формулі (2.1)».

На всі таблиці курсового проекту повинні бути посилання в тексті, при цьому слово «таблиця» в тексті пишуть скорочено, наприклад: «...в табл.1.2».

У повторних посиланнях на таблиці та ілюстрації доцільно вказувати скорочено слово «дивись», наприклад: «див. табл.1.3».

Для підтвердження власних аргументів посиланням на авторитетне джерело або для критичного аналізу того чи іншого друкованого твору слід наводити цитати. Науковий етикет вимагає точно відтворювати цитований текст, бо найменше скорочення наведеного витягу може спотворити зміст, закладений автором.

Загальні вимоги до цитування такі:

а) текст цитати починається і закінчується лапками і наводиться в тій граматичній формі, в якій він поданий у джерелі, із збереженням особливостей авторського написання. Наукові терміни, запропоновані іншими авторами, не виділяються лапками, за винятком тих, що викликали загальну полеміку. У цих випадках використовується вираз «так званий»;

б) цитування повинно бути повним, без довільного скорочення авторського тексту і без перекручень думок автора. Пропуск слів, речень, абзаців при цитуванні допускається без перекручення авторського тексту і позначається трьома крапками. Вони ставляться у будь-якому місці цитати (на початку, всередині, на кінці). Якщо перед випущеним текстом або за ним стояв розділовий знак, то він не зберігається;

в) кожна цитата обов'язково супроводжується посиланням на джерело;

г) при непрямому цитуванні (переказі, викладі думок інших авторів своїми словами), що дає значну економію тексту, слід бути гранично точним у викладенні думок автора, коректним щодо оцінювання його результатів і давати відповідні посилання на джерело;

д) якщо необхідно виявити ставлення автора роботи до окремих слів або думок з цитованого тексту, то після них у круглих дужках ставлять знак оклику або знак питання.

1.6. Оформлення списку використаних джерел

Список використаних джерел – елемент бібліографічного апарату, котрий містить бібліографічні описи використаних джерел і розміщується після висновків.

Бібліографічний опис складають безпосередньо за друкованим твором або виписують з каталогів і бібліографічних покажчиків повністю без пропусків будь-яких елементів, скорочення назв і т. ін. Завдяки цьому можна уникнути повторних перевірок, вставок пропущених відомостей.

Джерела можна розміщувати одним із таких способів: у порядку появи посилань у тексті (найбільш зручний для користування), в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків, у хронологічному порядку.

Відомості про джерела, включені до списку, необхідно давати відповідно до вимог державного стандарту з обов'язковим наведенням назв праць. Зокрема потрібну інформацію щодо згаданих вимог можна одержати із таких стандартів:

– ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення»;

– ДСТУ 3582:2013 «Інформація та документація. Скорочення слів в українській мові в бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила»;

– ДСТУ ГОСТ 7.1:2006 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання»;

– ДСТУ ГОСТ 7.80:2007 «Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Заголовок загальні вимоги та правила складання»;

– ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

Ці вимоги визначають загальні правила бібліографічного опису документів і правила його складання та розповсюджується на текстові опубліковані й неопубліковані документи: книги, серійні видання, нормативні й технічні документи, депоновані наукові праці, звіти про науково-дослідні роботи, ін.

Приклади оформлення списку використаних джерел

Книжки одного, двох і трьох авторів

Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.

Книжки чотирьох і більше авторів

Промисловість України: тенденції, проблеми, перспективи: монографія / [Н.В. Тарасова, Л.П. Клименко, В.М. Ємельянов та ін.]. Миколаїв: Вид-во ЧДУ ім. Петра Могили, 2011. 320 с.

Монографії

Пархоменко В.Д., Пархоменко О. В. Інформаційна аналітика у сфері науково-технічної діяльності : монографія. К. : УкрІНТЕІ, 2022. 224 с.

Бейдик О. О. Рекреаційно-туристичні ресурси України: Методологія та

методика аналізу, термінологія, районування : монографія. Київ : РВЦ «Київський університет», 2001. 395 с.

Нормативні документи

Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2019, № 7, ст.41 <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>. (дата звернення: 04.09.2024).

ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація).

Патентні документи

Склад хліба пшеничного «Богатирський» : пат. 131930 Україна : МПК A21D 13/02 (2006.01) № u201807368; заявл. 02.07.18; опубл. 11.02.2019, Бюл. № 3. 6 с.

Складові частини

з журналу

Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. *Бізнес Інформ*. 2021. № 6. С. 151–156.

Манов, М., Ткаченко, Т. Організаційно-правові форми підприємництва в готелях: аргументи щодо вибору. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*, 2019. 2(2), 262–272.

зі збірників наукових праць, конференцій

Капліна Т., Столярчук В. Ознаки кризи та напрями розвитку готельного господарства України. *Тенденції розвитку туристичної індустрії в умовах глобалізації*: матеріали І-ої Міжнародної науково-практичної конференції, м. Ужгород, 27-28 квіт. 2017 р. Ужгород : ПП «Інватор», 2017. С. 59-61.

Відомості з Інтернету

Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навчальний посібник. Харків : Харківський національний університет міського господарства, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf>.

Готелі України. URL: <http://best-hotels.in.ua/>. (дата звернення: 15.09.2024).

Додатки. Додатки оформлюють як продовження курсового проекту на наступних її сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посиленнь у тексті.

Кожний додаток повинен починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований вгорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток __» і велика літера, що позначає додаток.

Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, І, Є, І, Ї, О, Ч, Ъ, наприклад, додаток А, додаток Б і т.д. Один додаток позначається як додаток А.

Текст кожного додатку за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад, А.2 – другий розділ додатка А; В.3.1 –перший підрозділ третього розділу додатка В.

Ілюстрації, таблиці і формули, які розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д. 1.2 – другий рисунок першого розділу додатка Д; формула (А. 1) – перша формула додатка А.

1.7. Запобігання та виявлення академічного плагіату

Одним з найбільш актуальних питань для науковців є перевірка академічних текстів на плагіат. Відповідно до Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату (<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennuyaprozapobigannyagotovonasayt.pdf>) Полтавський державний аграрний університет (ПДАУ) сприяє дотриманню вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань, активізації самостійності й індивідуальності під час створення авторського твору та усвідомлення відповідальності за порушення загальноприйнятих правил цитування; розвитку навичок коректної роботи із джерелами інформації та впровадження практики належного цитування; дотриманню вимог наукової етики та поваги до інтелектуальних надбань. Академічним плагіатом в курсовій роботі є:

- відтворення в тексті наукової роботи без змін, з незначними змінами, або в перекладі тексту іншого автора (інших авторів), обсягом від речення і більше, без посилання на автора (авторів) відтвореного тексту.
- відтворення в тексті наукової роботи, повністю або частково, тексту іншого автора (інших авторів) через його перефразування чи довільний переказ без посилання на автора (авторів) відтвореного тексту.
- відтворення в тексті наукової роботи наведених в іншому джерелі цитат з третіх джерел без вказування, за яким саме безпосереднім джерелом наведена цитата.
- відтворення в тексті наукової роботи наведеної в іншому джерелі науково-технічної інформації (крім загальновідомої) без вказування на те, з якого джерела взята інформація.

Курсові роботи можуть бути перевірені здобувачами вищої освіти самостійно за допомогою програм, що знаходяться у відкритому доступі з додаванням вичерпного звіту до роботи. Перевірити оригінальність тексту можна самостійно за допомогою веб-браузера, онлайн сервісів або спеціальних антиплагіатних програм:

- Edu-Birde – безкоштовна онлайн-платформа для перевірки текстів на плагіат, також можна завантажити повністю весь документ (<https://edubirdie.com/perevirka-na-plagiat>);
- EtxtAntiplagiat – дозволяє перевірити тексти на унікальність онлайн або за допомогою програми, яку можна безкоштовно завантажити та встановити на комп'ютер (<https://www.etxt.ru/antiplagiat>);
- Plagiarism-DetectorPersonal детектор плагіату – світовий стандарт в виявленні плагіату (<http://plagiarism-detector.com>);
- Plag – спонукає студентів та викладачів досягати найкращих академічних результатів, не боячись експериментувати (<https://www.plag.com.ua/>);
- Grammica – перевіряє текст на плагіат без обмеження кількості слів;

граматичні, орфографічні та пунктуаційні помилки, переписує речення, не змінюючи оригінальний артикль (<https://grammica.com>);

– Unicheck – сервіс перевірки на плагіат для найкращих результатів. Завдяки поєднанню надсучасних технологій та інтуїтивного дизайну, допомагає підвищити якість оригінальних текстів, а не просто вказує на текстові збіги (<https://unicheck.com/uk-ua>);

– PlagiarismCheck – детектор плагіату допомагає перевіряти оригінальність тексту, перевіряти авторство, відстежувати вміст, створений штучним інтелектом, і покращувати написання. потрібна реєстрація (<https://plagiarismcheck.org/>);

– Dupli Checker – обмеження до 1000 слів (<https://www.duplichecker.com>).

Після написання курсової роботи та самостійної перевірки її оригінальності, відповідно до Порядку перевірки академічних текстів на наявність текстових запозичень у Полтавському державному аграрному університеті ЗВО здають курсову роботу на перевірку, з використанням онлайн-системи Turnitin. Ця програма підтримує досконалість, оригінальність написання тексту, академічну доброчесність, нові тенденції в академічній неправомірній поведінці. Відсоток оригінальності авторського тексту повинна складати від 51%. Звіт про наявність текстових запозичень прикладається до курсової роботи.

2. РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

2.1. Тематика курсових робіт

Курсова робота виконується на одну із актуальних проблем готельної справи. Тематика курсових робіт щорічно розробляється кафедрою харчових технологій в тісному взаємозв'язку з темами науково-дослідної роботи кафедри і на початку навчального року доводиться до відома здобувачів вищої освіти. Це дозволяє здобувачам вищої освіти цілеспрямовано працювати в окресленій області готельної справи і використати отримані результати, накопичені матеріали під час написання тез, статей під керівництвом викладача. Тому здобувачі вищої освіти повинні з повною відповідальністю відноситись до вибору напрямку дослідження і теми курсової роботи з готельної справи.

Обрана тема закріплюється за здобувачем вищої освіти (реєструється кафедрою), призначається науковий керівник із викладачів кафедри. Запропоновані кафедрою теми курсових робіт, з урахуванням проблем, що вирішуються в них такі:

1. Сучасні тенденції розвитку світового готельного бізнесу.
2. Сучасні тенденції розвитку готельного бізнесу в Україні.
3. Конкурентні переваги закладів готельного бізнесу: сутність та класифікація.
4. Система забезпечення конкурентоспроможності готельної індустрії.
5. Якість обслуговування – основа конкурентоспроможності закладів готельного господарства.
6. Стан та проблеми розвитку підприємств готельного бізнесу на регіональному рівні (місто, район, область).
7. Шляхи розвитку підприємств готельного бізнесу на регіональному рівні (місто, район, область).
8. Проблематика розвитку готельного господарства в Україні.
9. Вивчення попиту та шляхи його задоволення на послуги підприємств готельного господарства.
10. Розробка організаційно-правових аспектів організації закладів готельного бізнесу.
11. Стандарти обслуговування в готельному бізнесі.
12. PR-діяльність в готельному бізнесі.
13. Система освіти: школи індустрії гостинності.
14. Форми управління готелями у світі та в Україні.
15. Принципи управління діяльністю засобу розміщення.
16. Модель та основні концепції гостинності.
17. Сутність та особливості готельних послуг.
18. Організація прийому і розміщення споживачів у готелі.
19. Управління якістю готельних послуг.
20. Персонал як ключовий фактор управління готельним бізнесом.
21. Організація роботи функціональних служб готелю.
22. Організація роботи адміністративно-управлінської служби на підприємствах готельного господарства.

23. Організація роботи служби прийому та розміщення на підприємствах готельного господарства.

24. Організація роботи служби експлуатації номерного фонду на підприємствах готельного господарства.

25. Організація роботи служби управління персоналом на підприємствах готельного господарства.

26. Організація надання основних послуг на підприємствах готельного господарства (у готелі, у номерах (room service)).

27. Організація надання послуг харчування на підприємствах готельного господарства.

28. Організація надання лікувального-оздоровчих (*обирається* – анімаційних, спортивно-оздоровчих, SPA) послуг на підприємствах готельного господарства.

29. Організація відпочинку споживачів у рекреаційному закладі.

30. Організація надання послуг для бізнес – туристів.

31. Організація обслуговування туристів у (*обирається* – мотелях, хостелах, ботелях, агроготелях, туристичних базах, пансіонатах, базах відпочинку, дитячих таборах, профілакторіях, туристичних комплексах, кемпінгах, санаторіях, готелях ділового призначення, малих готелях, апартамент-готелях тощо).

32. Організація обслуговування туристів у готелях міжнародної мережі (за вибором студента) та шляхи її вдосконалення

33. Організація обслуговування туристів у п'ятизіркових (чотиризіркових, тризіркових, двозіркових, однозіркових) готелях та шляхи її вдосконалення

34. Інновації в готельному бізнесі.

35. Забезпечення безпеки проживання споживачів у готелі.

36. Організація рекламної та інформаційно-довідкової діяльності готелю.

37. Культура обслуговування споживачів у готелі.

38. Організація культурно-масового обслуговування споживачів у готелі.

39. Малий готель: перспективи та проблеми.

40. Розвиток міжнародних готельних операторів в Україні.

41. Міжнародні стандарти обслуговування у сфері готельного бізнесу.

42. Готельна послуга: складова сервісу та визначальний фактор успішної конкуренції.

43. Організація праці готельного персоналу.

44. Види інклюзивних послуг у готелях, форми їх надання.

45. Виставкова діяльність готелів.

46. Етика ділового спілкування у сфері готельного сервісу.

47. Культура поведінки персоналу готелю.

48. Якість послуг гостинності як один із методів конкуренції на ринку послуг.

2.2. Зразки плану *реферативного характеру*

Організаційно-правові засади функціонування мотелів в Україні

Вступ

Розділ 1 Теоретичні основи організації обслуговування туристів у мотелях

1.1. Передумови появи готелів для автотуристів

1.2. Сучасний досвід розвитку мотелів у світі

1.3. Стандарти обслуговування у мотелях, що були впроваджені міжнародними готельними асоціаціями

Розділ 2 Організаційно-правові засади функціонування мотелів в Україні

2.1. Визначення та комплекс послуг, що надаються мотелем

2.2. Специфіка роботи служби прийому і розміщення в обслуговуванні туристів в мотелях

2.3. Основні вимоги щодо встановлення категорії мотелям за українським законодавством

Розділ 3 Оцінювання сучасного стану ринку послуг мотелів в Україні

3.1. Місце мотелів у структурі колективних засобів розміщення України

3.2. Аналіз основних показників експлуатаційної програми у мотелях

3.3. Методи оцінювання якості послуг, що надаються в мотелях

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

дослідницького характеру

Тема: Організація обслуговування туристів у мотелях (на прикладі мотелю «Рукавичка»)

Вступ

Розділ 1 Теоретичні основи організації обслуговування туристів у мотелях

1.1. Передумови появи готелів для автотуристів

1.2. Сучасний досвід розвитку мотелів у світі

Розділ 2 Організація обслуговування туристів у мотелі «Рукавичка»

2.1. Специфіка надання послуг у мотелі «Рукавичка»

2.2. Аналіз матеріально-технічної та виробничої програми послуг у мотелі «Рукавичка»

2.3. Оцінювання якості основних та додаткових послуг у мотелі «Рукавичка»

Розділ 3 Основні рекомендації щодо удосконалення організації обслуговування у мотелі «Рукавичка»

3.1. Шляхи оптимізації структури готельного продукту мотелю «Рукавичка»

3.2. Напрями покращення якості обслуговування туристів у мотелі «Рукавичка»

3.3. Пропозиції щодо підвищення конкурентоспроможності послуг мотелю «Рукавичка»

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Тема: Організація надання послуг споживачам у готельному господарстві

ВСТУП

Розділ 1 Теоретичні основи організації готельного господарства (огляд літературних джерел).

1.1. Організація надання послуг споживачам у готельному господарстві.

Розділ 2 Особливості надання послуг споживачам у готелі.

2.1. Аналіз стану маркетингового середовища готелю.

2.2. Організаційно-економічна характеристика готелю, на базі якого виконується робота.

2.2.1. Вивчення базової характеристики готелю.

2.2.2. Аналіз технології експлуатації житлових приміщень.

2.3.3. Аналіз технології приймання і розміщення споживачів.

2.3. Розрахунки за проживання та послуги у готелі.

2.4. Аналіз архітектурно-планувальних рішень готелю.

Розділ 3 Пропозиції вдосконалення організації надання послуг споживачам у готелі.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Тема: Аналіз організації надання послуг споживачам у готельному господарстві **ВСТУП**

Розділ 1 Теоретичні основи організації готельного господарства (огляд літературних джерел).

Розділ 2 Особливості надання послуг споживачам у готелі.

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

2.1.1. Базова характеристика готелю.

2.1.2. Організаційна структура управління готелем.

2.1.3. Аналіз технології експлуатації житлових приміщень.

2.2. Аналіз процесу організації надання послуг споживачам у готелі.

2.3. Аналіз технології приймання і розміщення споживачів.

2.4. Розрахунки за проживання та послуги у готелі.

2.5. Аналіз архітектурно-планувальних рішень готелю.

Розділ 3 Шляхи вдосконалення організації надання послуг споживачам у готелі.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Тема: Організація культурно-масового обслуговування споживачів у готелі **ВСТУП**

Розділ 1 Науково-методичні підходи до організації культурно-масового обслуговування у готелі (огляд літературних джерел).

1.1. Поняття та класифікація підприємств готельного господарства.

1.2. Характеристика видів культурно-масового обслуговування споживачів у готелях.

1.3. Особливості організації культурно-масового обслуговування споживачів у готелях.

Розділ 2 Дослідження ефективності організації культурно-масового обслуговування споживачів у готелі.

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

2.1. Аналіз організації культурно-масового обслуговування споживачів у готелі.

2.2. Дослідження ресурсного забезпечення для проведення культурно-масових заходів у готелі.

Розділ 3 Удосконалення організації культурно-масового обслуговування споживачів у готелі.

3.1. Розробка пропозицій щодо вдосконалення культурно-масового обслуговування

споживачів у готелі.

3.2. Визначення пріоритетних напрямків удосконалення організації культурно-масового обслуговування у готелі.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Тема: Організація обслуговування іноземних туристів у готелях та шляхи її вдосконалення

ВСТУП

Розділ 1 Особливості організації обслуговування іноземних туристів у готелях

1.1. Сутність та економічне значення готельного господарства.

1.2. Забезпечення якості обслуговування споживачів у готелях.

1.3. Особливості організації обслуговування іноземних туристів у готелях.

Розділ 2 Організація обслуговування іноземних туристів у готелі.

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

2.2. Аналіз готельних послуг, що надаються споживачам у готелі.

2.3. Аналіз матеріально-технічної бази готелю.

2.4. Аналіз архітектурно-планувальних рішень готелю.

Розділ 3 Шляхи удосконалення організації обслуговування іноземних туристів у готелі.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Тема: Вивчення попиту на послуги підприємств готельного господарства та шляхи його задоволення

ВСТУП

Розділ 1 Категорія попиту. Методи визначення попиту

1.1. Розробка анкет для опитування споживачів.

1.2. Відмінності підприємств готельного господарств та їх характеристика.

Розділ 2 Організаційно-економічна характеристика підприємства готельного господарства, на базі якого виконується робота.

2.1. Система постачання на підприємстві.

2.2. Організація виробництва.

Розділ 3 Аналіз вивчення попиту на послуги в діючому підприємстві готельного господарства.

Розділ 4 Рекомендації та пропозиції щодо повного задоволення попиту споживачів підприємства готельного господарства.

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

3. ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАХИСТУ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

3.1. Порядок захисту курсової роботи

Виконана та повністю оформлена курсова робота за 2 тижні до захисту подається на кафедру, де у спеціальному журналі ведеться його реєстрація та передача науковому керівнику на рецензування. За результатами рецензування науковий керівник зобов'язаний не пізніше семиденного терміну з дня реєстрації роботи дати письмову рецензію. Позитивна рецензія є допуском до захисту курсового проекту. На титульному аркуші науковий керівник робить позначку «Допускається до захисту» або «На доопрацювання», проставляє дату, свій підпис та прізвище. За необхідності доопрацювання курсової роботи науковий керівник у рецензії перераховує недоліки та пропонує ЗВО їх усунути. Після прочитання рецензії на роботу, рекомендованої на доопрацювання, ЗВО бажано зустрітися із науковим керівником для подальшої консультації.

На виконану роботу керівник дає письмову рецензію (додаток Б), у якій відображає глибину розкриття теми, відповідність змісту завдань, що поставлені в роботі, дає рекомендації з підготовки до захисту. Робота, що не відповідає вимогам за змістом, оформленням, повертається на доопрацювання. Робота допускається до захисту за наявності позитивної рецензії керівника. За зміст курсової роботи, достовірність наведеного матеріалу відповідає автор. Під час підготовки до захисту необхідно врахувати зауваження керівника.

Для захисту готується доповідь тривалістю до 10 хвилин, в якій висвітлюється мета роботи, її основний зміст, наводяться висновки і пропозиції. На захист подається ілюстративний матеріал (таблиці, графіки, схеми, копії документів).

Курсова робота захищається перед комісією, що призначається завідувачем кафедри, у її складі обов'язково повинен бути керівник. Під час оцінювання роботи враховується як її зміст, так і доповідь, відповіді ЗВО на питання членів комісії.

При незадовільній оцінці робота повертається на доопрацювання та внесення виправлень відповідно до відмічених недоліків. До повторного захисту робота допускається з дозволу декана факультету.

Роботи, оцінені позитивно, здаються для зберігання на кафедру. Оцінювання курсових робіт із навчальної дисципліни «Готельна справа» проводиться відповідно до розробленого на кафедрі харчових технологій листа оцінювання курсової роботи (Додаток В).

Результати захисту відображаються у спеціальній відомості, яка після закінчення захисту передається в деканат. У заліковій книжці ЗВО обов'язково робиться запис про захист курсового проекту.

3.2. Критерії та шкала оцінювання курсової роботи

Таблиця 3.1

Критерії оцінювання курсової роботи

№ п/п	Критерії оцінювання курсової роботи	Максимальна кількість балів
1	Зміст	
	Обґрунтування актуальності теми	3
	Повнота розкриття теми	7
	Використання достовірних (віртуальних) статистичних і фактичних даних, що характеризують проблему та їх аналіз в динаміці	3
	Використання новітніх інформаційних джерел, чинних нормативних та законодавчих документів	4
	Творчий підхід до аналізу проблеми, оригінальність підходів та наукова новизна результатів дослідження	6
	Наявність в курсовій роботі наглядних матеріалів (таблиць, графіків, схем) та їх аналіз	4
	Обґрунтованість висновків	4
	Наявність рекомендацій (пропозицій)	4
2	Оформлення та організація виконання	
	Відповідність чинним стандартам щодо оформлення курсової роботи в цілому (титульний аркуш, затверджений план, зміст, структура, посилання на інформаційні джерела)	6
	Відповідність чинним стандартам щодо оформлення таблиць, формул, та графічних ілюстрацій	6
	Відповідність чинним вимогам щодо оформлення літературних та інших інформаційних джерел	6
	Дотримання графіка виконання курсової роботи	6
3	Загальна кількість балів за виконання курсової роботи (до захисту)	59
4	Захист	41
	Повнота та лаконічність висвітлення у доповіді ключових аспектів роботи	16
	Презентація курсової роботи (проекту)	10
	Аргументованість та повнота відповідей на запитання	15

Таблиця 3.2

Шкала оцінювання результатів захисту курсової роботи

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного захисту за затвердженою темою
0-34	F	Незадовільно з виконанням за новою темою (новий наказ) і захистом

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Основна

1. Готельно-ресторанний бізнес: навч. посібник. [Електронний ресурс] / О.А.Ніколайчук, Н. С. Приймак, О. А. Сімакова, А. В. Слащева, Ю. А. Горайнова, Ю. М. Коренець, О. А. Боднарчук, О.А. Пусікова,Є.Г. Клевцов; ред. О.А. Ніколайчук. Кривий Ріг : Вид.ДонНУЕТ, 2022. 250с.
2. Готельно-ресторанна справа: навчальний посібник для аудиторної та позааудиторної роботи студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа / автори: Матвійчук Л.Ю., Чепурда Л.М., Лютак О.М., Сидорук С.В.,Смаль Б.А., Лепкий М.І., Подоляк В.М., Зубехіна Т.В, Громик О.М., Дащук Ю.Є. – Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2023. 356 с.
3. Завальний О. В., Апатенко Т. М., Краснокутська Ю. В. Проектування об'єктів готельноресторанного господарства = Design of Hotel and Restaurant Facilities : білінгв. навчальний посібник / Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 226 с. URL: <https://eprints.kname.edu.ua/58994/>.
4. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навчальний посібник. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с. URL: <https://archer.chnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/4750>
5. Мостова Л. Н., Новікова О. В., Ракленко І. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підруч. Харків : Світ Книг, 2022. 657 с.
6. Назаренко І. А., Боднарчук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Організація готельно-ресторанної справи : наук.-допом. бібліогр. покажч. / [упоряд. О. В. Олабоді, Т. П. Фесун] ; Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка. Київ, 2021. 213 с.
8. Технологія готельної справи : Навчальний посібник. / С. М. Журавльова, В. М. Зайцева, Т. В. Каптюх. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с.

Допоміжна

1. Абрамова А. Сучасні тренди та перспективи розвитку готелів для відпочинку та лікування. Економіка та суспільство. 2022. № 39. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1422/1369>.
2. Абрамова А. Г., Мирошник Ю. А. Еко-тренд в сфері гостинності: економічні та соціальні аспекти. Ефективна економіка. 2020. № 5. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/5_2020/84.pdf.
3. Андриченко І., Шестірко А. Особливості функціонування готельних ланцюгів в Україні. Економіка та суспільство. 2022. № 40. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1448/1393>.
4. Баженова С., Пологовська Ю., Канцур І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. Економіка та суспільство. 2022. № 38. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1280/1234>.
5. Байлік С. І., Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч., Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
6. Балог Е.П., Грянило А.В. Тенденції і перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Науковий вісник Мукачівського державного університету. Економічні науки. Журнал наукових праць. 2015. №18(13). С. 256-261.
7. Банєва І. О., Величко О. В. Перспективи післявоєнного відновлення готельно-ресторанної галузі в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 67. С. 46–50. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2022/67_2022/10.pdf
8. Безручко Л., Білоус С., Філь М. Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку. Економіка та суспільство. 2023. № 47. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-43>.
9. Богдан Н. М. Конспект лекцій з курсу «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг». Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2016. 68 с.
10. Борщ В. І., Бевзюк Д. В. Сучасні технології формування управлінської команди. Одеса:

Ринкова економіка. Т.17, В. 1 (38), 2018. С.72-84.

11. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навчальний посібник. Харків : Харківський національний університет міського господарства, 2018. 373 с. URL: <https://core.ac.uk/download/162019759.pdf>

12. Галасюк С. С. Готельний продукт та його складові: термінологічні уточнення і практичне застосування. Економіка та суспільство. 2022. Випуск # 40. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-9>.

13. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.

14. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.

15. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

16. Даниленко-Кульчицька В.А. Вплив війни на готельно-ресторанний бізнес України. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 6. С. 19–23.

17. Деяк Б.С., Кушнір Н.О. Світова готельно-ресторанна індустрія в умовах міжнародної конкуренції. Ефективна економіка. 2022. № 12. URL: <https://doi.org/10.32702/2307-2105.2022.12.54>.

18. Дмитришин Б.В. Інновації як визначальний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки, 2023, вип. 9 (42). С. 58-65. <http://surl.li/ciidrv>.

19. Довгаль Г.В. Сучасні тенденції розвитку світового готельного бізнесу. Вісник ХНУ імені В.Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Економіка. Країзнавство. Туризм», 2019. Вип. 9. С. 190-196.

20. Екотренди в індустрії гостинності: реалії та перспективи : кол. моногр. / [І. М. Поворознюк, Л. М., Нецадим, С. В. Тимчук [та ін.] ; за ред. І. М. Поворознюк ; МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини. Вінниця : ТВОРИ, 2023.

21. Журавльова С. М., Зайцева В. М., Каптюх Т. В. Технологія готельної справи : навчальний посібник. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 264 с. URL: http://eir.zntu.edu.ua/bitstream/123456789/9161/1/NP_Zhuravlova.pdf

22. Капліна Т.В., Красномоовець В.А. Інновації в системі розвитку підприємств готельного господарства. Підприємництво та інновації. 2021. № 16. С. 63–66.

23. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях : навчально-наочний посібник. Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», 2018. Ч. 1. 188 с. URL:<http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/2717/kashinska..pdf?sequence=1&isAllowed=y>

24. Клапчук В.М., Польова Л.В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник. Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. 408 с.

25. Ковальчук Т.Г. Перспективи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізації світового господарства. Науковий вісник Ужгородського національного університету. 2019. Вип. 23. Ч 1. С. 126-130.

26. Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу : навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 162 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2250/1/Tutorial%20Design%20of%20objects%20and%20interior.pdf>

27. Косенко В.О. Тенденції розвитку готельного господарства в умовах побудови інформаційного середовища. Комунальне господарство міст. 2015. №102. С. 541-546.

28. Кравець С. Г., Камінська Н. П., Оліферчук О. Г. Організація і техніка обслуговування : навчальний посібник / за ред. С. Г. Кравець. Київ : Інститут професійно-технічної освіти НАПН України, 2015. 202 с. URL: <https://lib.iitta.gov.ua/106799/1/Organizacia%20i%20tehnika%20obslugovuvannia%2025012016.pdf>

29. Кравцов С.С. Удосконалення адміністративного менеджменту готелю шляхом упровадження міжнародного стандарту якості ISO 9001. Економіка і суспільство. 2017. №8. С. 271-277.
30. Круковська О. В. Нові організаційно-економічні засади управління послугами в індустрії гостинності на рівні підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Агросвіт. 2022. № 3. С. 70–76.
31. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 280 с.
32. Левицька І. В., Онищук Н. В., Корж Н. В. Готельна справа : навчальний посібник Київ : Київський національний торговельно-економічний університет. 2015. 580 с. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=26667.pdf>
33. Лисюк Т.В., Терещук О.С., Пасічник М.П. Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. № 40. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-11>.
34. Литовка А. Класифікація інноваційної діяльності туристичного підприємства. Глобальні та національні проблеми економіки. 2016. № 14. С. 416-420.
35. Мазаракі А. А. HoReCa: Готелі : навч. посіб. Київ: КНТЕУ, 2017. 412 с.
36. Мазур С.А., Прилуцький А.М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. Ефективна економіка. Електронне наукове фахове видання. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/2_2019/33.pdf.
37. Максименко О.Р., Красножон С.В. Інноваційні технології у туристичному та готельно-ресторанному бізнесі. Збірник наукових праць Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту. Хмельницький, 2020. № 16. С. 252–261.
38. Мальська М.П., Антонюк Н.В., Ганич Н.М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. К.: Знання, 2008. 661с.
39. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підруч. Київ : ЦУЛ, 2018. 336 с.
40. Мальська М. П., Пандяк І. Г. Готельний бізнес: теорія та практика : підруч. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : ЦУЛ, 2019. 472 с.
41. Манов, М., Ткаченко, Т. Організаційно-правові форми підприємництва в готелях: аргументи щодо вибору. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 2019. 2(2), 262–272. <https://doi.org/10.31866/2616-7468.2.2.2019.188210>.
42. Марцин Т.О., Буряк Т.В. Проблеми та перспективи розвитку готельного господарства в Україні. Електронний ресурс. URL: <https://sworld.com.ua/konfer27/600.pdf>
43. Масюк Ю. О., Мандюк Н. Л., Білоус С. В. Нові форми організації ресторанного сервісу в світі та в Україні: комунікаційні особливості. Інфраструктура ринку. 2020. Вип. 45. С. 128–135. URL: http://www.marketinfr.od.ua/journals/2020/45_2020_ukr/23.pdf
44. Матвійчук Л., Лепкий М., Молнар-Бабіля Д. Регіональний аналіз розвитку готельного господарства в Україні. Економіка та суспільство. 2021. № 31. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/738/710>.
45. Мельник І.М. Сучасні тенденції розвитку готельного господарства в Україні. Молодий вчений, 2016 р. №7.
46. Мирошник Ю. А. Аналіз світового досвіду організації luxyгу послуг в 5* готелях. Ефективна економіка. 2019. № 6. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/6_2019/157.pdf.
47. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. Бізнес Інформ. 2021. № 6. С. 151–156. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2021_6_22.
48. Ненно І.М., Рудінська О.В., Бушняк Т.І. Сучасні тенденції класифікації послуг та інноваційного розвитку готельних підприємств. Економіка та управління підприємствами. Інфраструктура ринку. Випуск 33. 2019. С. 211-215. <https://doi.org/10.32843/infrastruct33-31>.
49. Нецадим Л. М., Тимчук С. В. Інноваційні стратегії як перспективний напрям планування діяльності готельних та ресторанних підприємств України. Інфраструктура ринку.

2021. Вип. 59. С. 55–59. URL: http://www.marketinfr.od.ua/journals/2021/59_2021/12.pdf.

50. Олійник О. М., Сапельнікова Н. Л., Тонких О. Г. Сучасні тенденції розвитку ринку готельно-ресторанних послуг. Актуальні проблеми економіки №2 (236), 2021. С. 40–45.

51. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфінченко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфінченка]. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.

52. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

53. Організація та моделювання процесів розвитку готельно-ресторанного бізнесу: колект. монографія / [І. В. Савельєва та ін.]; Одес. нац. мор. ун-т. Одеса : ОНМУ, 2019. 283 с.

54. Ощипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ощипок. Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. 325 с.

55. Паска М.З., Радзімовська О.В., Гузенко І.І., Гузенко А.Ю., Холявка В.З. Інновації в готельно-ресторанній індустрії. Humanities Studies. 2022. № 12 (89). С. 153–159.

56. Поворознюк І., Штангеева Н. Напрями інноваційного розвитку підприємств ресторанного господарства в кризових умовах. Економічні горизонти. 2023. № 2(24). С. 30–38. URL: <http://eh.udpu.edu.ua/article/view/281193/275457>.

57. Польова Л.В. Світове готельне господарство : Навчально-методичний посібник. Київ, Видавничий дім «АртЕк», 2019. 274 с.

58. Постова В. В. Особливості розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства в Україні. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 65. С. 98–103. URL: http://www.marketinfr.od.ua/journals/2022/65_2022/19.pdf.

59. Редько В.Є., Русіна А.О. Міжнародний досвід формування сталої інфраструктури готелю. Ефективна економіка. 2018. № 12. С. 96–101. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/12_2018/92.pdf.

60. Розметова О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства : підручник. Кам'янець-Подільській: «Абетка», 2014. 432 с.

61. Роїк О. Р., Маліш В. Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах воєнного стану. Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 66. С. 77–82. URL: http://www.marketinfr.od.ua/journals/2022/66_2022/16.pdf.

62. Романів О. Я., Скабара Р. М. Територіальна організація міжнародних готельних мереж в Україні та стратегія їх розвитку на прикладі Hilton Worldwide. Інфраструктура ринку. 2021. Вип. 57. С. 16–32. URL: http://www.marketinfr.od.ua/journals/2021/57_2021/5.pdf.

63. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. 280 с.

64. Скопень М. М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : навч. посіб. Київ: Ліра-К, 2017. 764 с.

65. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 142 с. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2745/>

66. Табенська О.І. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності. Бізнес та інтелектуальний капітал. Інтелект XXI № 2 ‘2022. С. 51-57. DOI: <https://doi.org/10.32782/2415-8801/2022-2.10>.

67. Технологія готельної справи: навчальний посібник / Укл.: І. К. Нестерчук, С.В. Тищенко, Т.М. Чернишова, Б. Л. Шевчук, А.С. Осіпчук. Житомир: 2019. 223с

68. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. Київ: Магнолія, 2017. 328 с.

69. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г. О. Зінов'єв та ін.: за ред. С.І. Дорогунцова. Київ : Ліра-К, 2015. 520 с.

70. Чуєва І. Вплив світового ринку готельно-ресторанних послуг на міжнародний туристичний бізнес. Економіка та суспільство. 2023. № 48. URL:

<https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/2219/2140>.

71. Шикіна О. В., Фадєєва Г. І. Теоретичні основи діяльності концептуальних готелів та їх класифікація. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. 2017. №6 (11). С. 207-214.

72. Шикіна О., Гончаренко Я., Ремігайло І. Досвід створення стратегічних альянсів в готельному бізнесі. Економіка та суспільство. 2022. № 36. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1144/1102>.

73. Язіна В. А., Сабіров О. В., Вишнікіна О. В. Основні напрями розвитку міжнародної гостинності та шляхи вдосконалення діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Інфраструктура ринку. 2021. Вип. 62. С. 125–129. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2021/62_2021/24.pdf.

Інформаційні ресурси

1. CNN Hotels. URL: <https://www.cnnpartners.com/>.
2. Всесвітня організація туризму URL: <http://www2.unwto.org>.
3. Готелі України. URL: <http://best-hotels.in.ua/>
4. ЛІГА ЗАКОН : інформаційне агентство. URL: www.liga.net
5. Міністерство культури і туризму України. URL: www.mincult.gov.ua.
6. ОТЕЛЬЕР & РЕСТОРАТОР: журнал. URL: <http://otelier-restorator.com>
7. Портал для професіоналів готельного та ресторанного бізнесу. URL: <http://prohotelia.com.ua>
8. Ресторатор: журнал для професіоналів ресторанного бізнесу. URL: <http://www.restorator.ua>
9. Туристична асоціація України. URL: <http://www.tau.org.ua>
10. Туристичний портал: новини, огляди, туроператори. URL: www.tourlib.columb.net.ua
11. ХОРЕКА Стандарт Україна. URL: <http://www.horeca.ua>
12. Overtourism. Responsible travel. URL: <https://www.responsibletravel.com/copy/what-is-overtourism>
13. Konarivska O., Gromachenko K., Yakovyshyna M. Ways of Implementation of Sustainability Practices in the Business Operations of the Hotel and Restaurant: International Experience. Knowledge, Education, Law, Management, 2020 № 2 (30), PP. 458–472. DOI 10.5281/zenodo.5678231. URL: <http://kelmczasopisma.com/viewpdf/6815>.
14. The most unique hotels in the world. URL : <http://www.quora.com/Hotels/What-are-the-most-unique-hotels-in-the-world>
15. Classification of hotel establishment within the EU. URL : http://ec.europa.eu/consumers/ecc/docs/hotel_establishment_classification_EU_en.pdf
16. AAA Diamonds — for Easy, Reliable Hotel Selection. URL : <http://www2.aaa.com/aaa/common/tourbook/diamonds/whatisthis.html>
17. Understanding the New French Hotel Rating System: URL : <http://europeupclose.com/article/french-hotel-rating-system/>
18. The Transformational Travel Council. URL: <https://www.transformational.travel/>
19. Tourism for Sustainable Development Goals. URL: <http://tourism4sdgs.org/>
20. Tourism Statistics. URL: <https://www.e-unwto.org/toc/unwtotfb/current>
21. UNWTO Tourism Highlights. URL: <https://www.e-unwto.org/>

Нормативно-правові акти та нормативні документи

22. ДБН В.2.2-20:2008 Державні будівельні норми. Будинки і споруди. Готелі. URL : https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199654438578947875?doc_type=2.
23. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Зі Змінами № 1 та № 2. URL : https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2.
24. Деякі питання діяльності Державного агентства розвитку туризму. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1162-2019-%D0%BF>
25. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги URL : <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.

26. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів [Чинний від 2004-07-01]. Київ, 2004. 18 с. (Інформація та документація). URL: <http://surl.li/jojnmp>.
27. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення. URL: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>.
28. ДСТУ 9105:2021 Туристичні послуги. Сільський туризм. Загальні вимоги. Класифікація засобів розміщення. URL : https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=95565.
29. ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. Загальні вимоги та класифікація. URL : https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=95566.
30. ДСТУ CWA 17327:2022 (CWA 17327:2018, IDT). Генеральний менеджер готелю. Вимоги до знань, навичок і компетентності. URL: <https://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1&l=9870>.
31. ДСТУ EN ISO 18513:2022 (EN ISO 18513:2021, IDT; ISO 18513:2021, IDT). Туристичні послуги. Готелі та інші види туристичного розміщення. Словник термінів. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=85487.
32. ДСТУ ISO 18513:2019 (ISO 18513:2003, IDT) Туристичні послуги. Готелі та інші засоби тимчасового розміщення туристів. Словник термінів URL : https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=85487.
33. ДСТУ ISO 21401:2020 (ISO 21401:2018, IDT) Туризм та супутні послуги. Система управління сталим розвитком закладів розміщення. Вимоги URL : https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=91619.
34. ДСТУ ISO 22483:2022 (ISO 22483:2020, IDT) Туризм та пов'язані з ним послуги. Готелі. Вимоги до послуг URL : https://online.budstandart.com/ua/catalog/document.html?id_doc=98988.
35. Закон України про туризм : веб-сайт. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>.
36. Закон України Про захист прав споживачів. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3153-20#Text>.
37. Правилам користування готелями і аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг в Україні (Наказ Державної туристичної адміністрації України от 16.03.04 № 19). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>.
38. Реєстр свідоцтв про встановлення категорій готелям // Міністерство економічного розвитку і торгівлі України: офіц. сайт. URL : <http://www.me.gov.ua/Documents/List?lang=uk-UA&id=7f89dba2-0fdc-40e6-b870-a413e1063d3a&tag=RestrSvidotstvProVstanovlenniaKategorii>
39. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>

ДОДАТКИ
Додаток А
Форма завдання на курсову роботу

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій

ЗАВДАННЯ
на курсову роботу

Здобувачеві вищої освіти курсу _____ групи _____, ОПП _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема

2. Термін здачі роботи на кафедру не пізніше _____ 202__р.

3. Перелік питань, що підлягають опрацюванню:

Дата видачі завдання «_____» _____ 20__р.

Керівник курсової роботи _____
(підпис)

(власне ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Завдання прийняв до виконання _____

(підпис здобувача вищої освіти)

(власне ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Додаток Б
Форма титульного листа

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій

КУРСОВА РОБОТА

Готельна справа

на тему: _____

Виконав

здобувач вищої освіти

освітній ступінь

__ курсу _____ групи

освітньої програми Готельно-

ресторанна справа

Факультету технологій тваринництва

та продовольства

денної (заочної) форми навчання

(прізвище, ім'я та по батькові)

Науковий керівник

Курсова робота здана на кафедру _____ (дата)

Захист курсової роботи відбувся _____ (дата)

Загальна оцінка за курсову роботу

4-бальна шкала _____

Кількість балів: _____ Оцінка: ЄКТС _____

Члени комісії _____

Полтава 20__

Додаток В
Зразок оформлення листа оцінювання
Полтавський державний аграрний університет

Факультет технологій тваринництва та продовольства
 Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
 ОПП Готельно-ресторанна справа

Форма навчання _____
 Курс, група _____

ЛИСТ ОЦІНЮВАННЯ
курсової роботи

(назва)

здобувача вищої освіти _____
 на тему _____

Обсяг курсової роботи (роботи) _____ Кількість використаних джерел _____

Загальна оцінка роботи (роботи) (необхідне підкреслити, у разі потреби – доповнити): *актуальність теми розкрита* – фрагментарно; на середньому рівні; у повному обсязі; *ступінь втілення мети та виконання завдань дослідження* – низький; середній; високий; *повнота розкриття теми роботи у змісті* – фрагментарно; на середньому рівні; у повному обсязі.

Загальна оцінка змісту та якості оформлення роботи (роботи) (необхідне підкреслити, у разі потреби – доповнити): *теоретичний розділ містить критичні узагальнення різних підходів до постановки і вирішення досліджуваної проблеми*: фрагментарно; на середньому рівні; у повному обсязі; *аналітичний розділ містить ознаки практичного дослідження*: фрагментарно; на середньому рівні; у повному обсязі; *проектний розділ містить конкретні пропозиції та наукові розробки*: фрагментарно; на середньому рівні; у повному обсязі; *додатки пов'язані з матеріалом роботи*: фрагментарно; на середньому рівні, у повному обсязі; *висновки за результатами досліджень мають обґрунтування*: недостатнє, відносно достатнє, достатнє; *пропозиції мають характер* – декларативний, певною мірою практичний, практичний.

Рівень оригінальності тексту (необхідне підкреслити) високий, достатній, умовний, низький

Результати оцінювання курсової роботи

Параметр оцінки (рекомендований діапазон оцінки в балах)	Результат оцінювання
1. Оцінка змісту курсової роботи (до 49 балів)	
1.1. Обґрунтування актуальності обраної теми роботи, формулювання мети, завдання, об'єкта та предмета дослідження (0-5)	
1.2. Відповідність змісту курсової роботи (роботи) темі та затвердженому плану (0-5)	
1.3. Ступінь розкриття теоретичних аспектів проблеми, обраної для дослідження та глибина і якість аналізу теоретичного матеріалу (наявність критичних узагальнень різних підходів до постановки і вирішення проблеми відповідно до теми курсової роботи (роботи), коректність використання понятійного апарату, посилання, цитування) (0-10)	
1.4. Якість практичного дослідження та його детальний аналіз з використанням наукових методів (аналітичних, статистичних, методів моделювання тощо) та новітніх інформаційних джерел (0-15)	
1.5. Науковий підхід до виявлення проблем та обґрунтованість рекомендаційної (проектно-рекомендаційної) частини, практична значущість висновків відповідно до досліджуваної теми (0-15)	
1.6. Інші характеристики	
<i>Разом</i>	
2. Оцінка якості оформлення курсової роботи (до 10 балів)	
2.1. Ілюстративність курсової роботи (наявність та відповідність таблиць, графіків, схем та списку використаних джерел діючим стандартам) (0-5)	
2.2. Відповідність оформлення курсової роботи встановленим вимогам і дотримання графіку виконання (0-5)	
<i>Разом</i>	
Загальна кількість балів за виконання курсової роботи (роботи) (до 59)	

Висновки (*підкреслити*):

- рекомендувати до захисту без доопрацювання;
- рекомендовано до захисту при умові доопрацювання _____
- не рекомендовано до захисту, необхідно суттєво доопрацювати _____

Роботу перевіряв: _____
 (науковий ступінь, вчене звання, посада П.І. викладача кафедри, що перевіряв курсову роботу

« ____ » _____ 20__ р.

(підпис)

Додаток
Можливі форми таблиць та ілюстрацій, які супроводжують виконання
курсової роботи



Рис.1. Технологічний цикл обслуговування гостей



Рис. 2. Розподіл готельних служб залежно від ступеня контакту з клієнтом

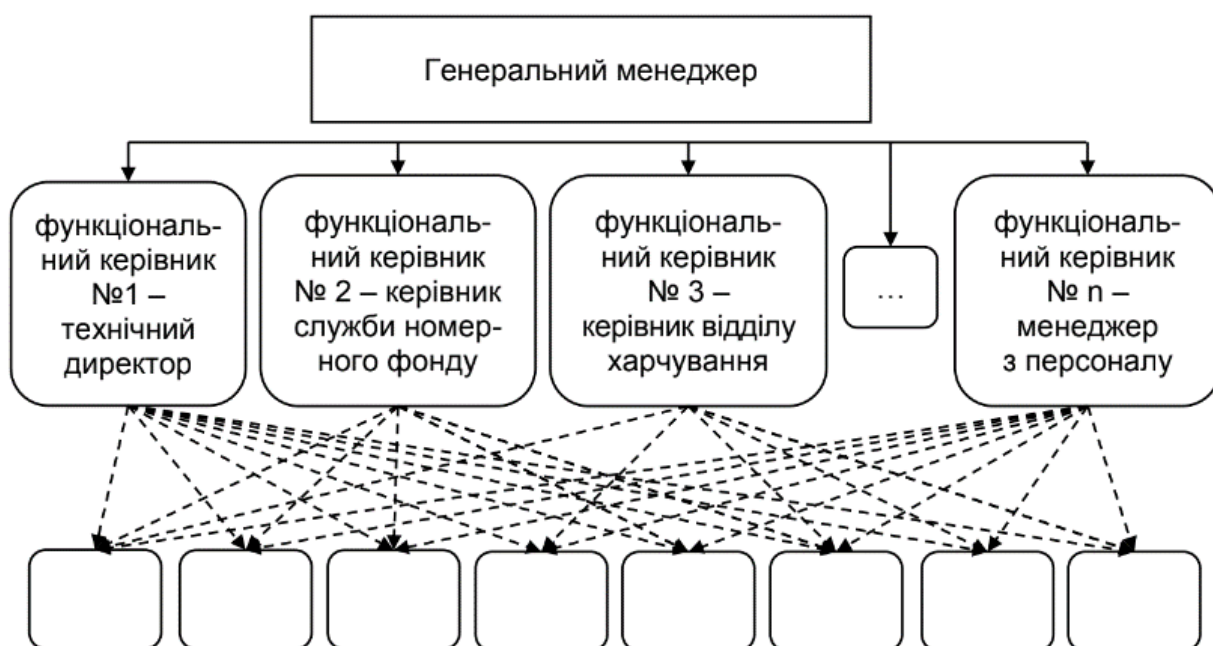


Рис. 3. Функціональна структура управління



Рис. 4. Комплекс послуг, наданих досліджуваним закладом готельного господарства

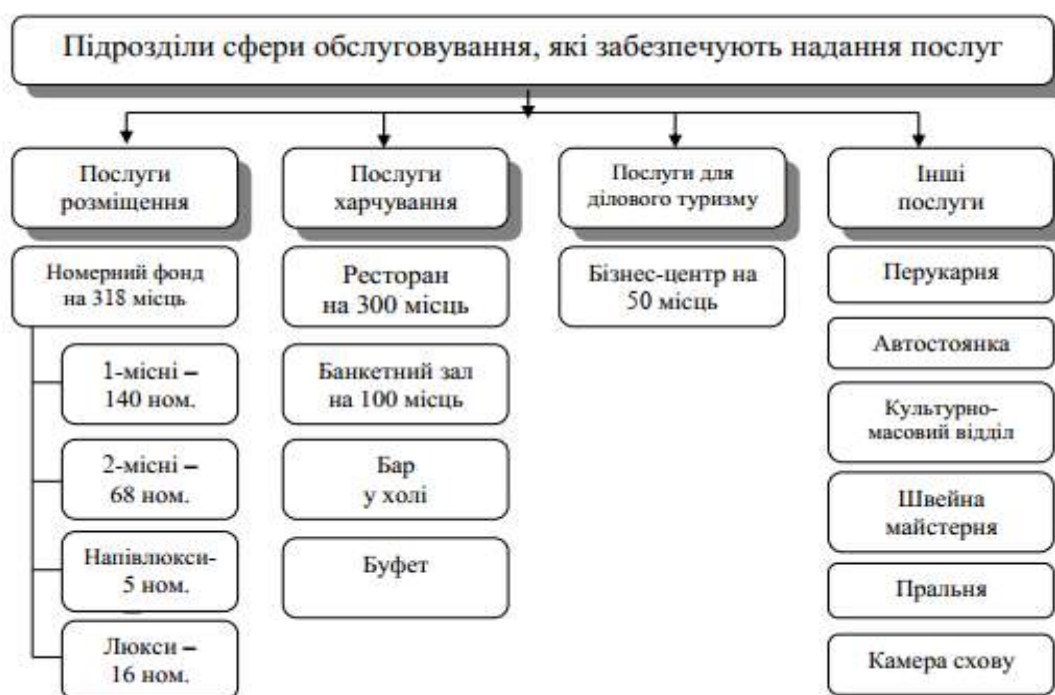


Рис. 5. Підрозділи, які забезпечують надання основних та додаткових послуг закладів готельного господарства

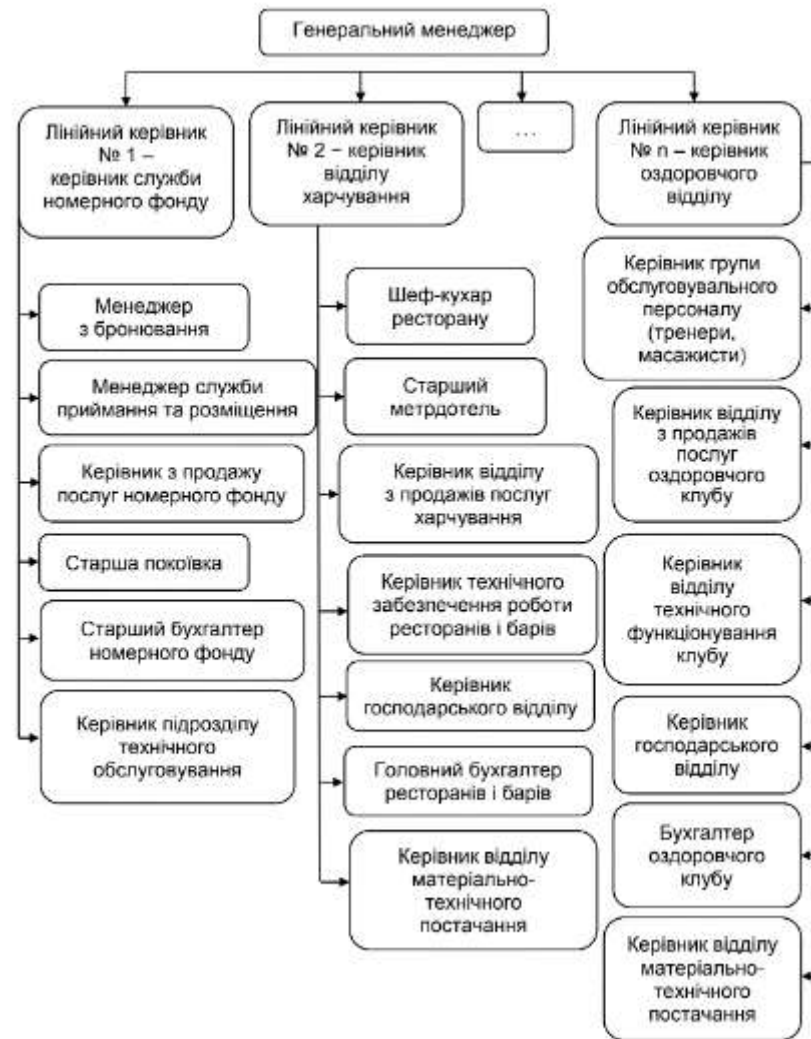


Рис. 6. Лінійно-функціональна структура управління готелем



Рис. 7. Дивізійна продуктова структура управління готелем

Таблиця 1

Структура номерного фонду та вартість послуг розміщення у закладі
готельного господарства малої місткості (грн./доба)

№ п/п	Категорії номерів	Кількість номерів	Вартість основного обслуговування на добу залежно від сезону та дня тижня		
			у «пік» сезону – липень, серпень		у решті місяців року
			пн., вт., ср., чт.	п'ятн., суб., нед.	
1	Стандарт	16	600	700	500
2	Комфорт	3	650	750	550
3	Напівлюкс	8	700	800	700
4	Люкс	2	1000	1200	1000
5	VIP	1	1200	1400	1100
Усього номерів		30	X	X	X

Таблиця 2

Оснащення номерного фонду закладу готельного господарства малої
місткості залежно від категорії номера

Категорії номерів	Кількість номерів	Оснащення номерного фонду
Стандарт	16	Кондиціонер, кабельне телебачення, холодильник, міні-бар, душова кабіна
Комфорт	3	Оснащення таке ж, як у номері «стандарт» + ванна (замість душової кабіни), м'який куточок
Напівлюкс	8	Оснащення таке ж, як у номері «комфорт» + балкон
Люкс	2	Оснащення таке ж, як у номері «напівлюкс» + сейф
VIP	1	Двокімнатний, оснащення таке ж, як у номері «люкс» + джакузі, велика тераса
Усього номерів	30	

Таблиця 3

Структура номерного фонду та вартість послуг розміщення у закладі
готельного господарства великої місткості

Категорії номерів	Кіль-кість кімнат	Вид із вікна	Оснащення номерів				Ціна (грн.)		Кіль-кість номерів в
			Каб.ТВ / Холод-к /Телефон	Кондиціонер	Ліжко	Сан.вузол	1-міс.	2-х міс.	
Люкс 1 класу	Двох-кімнатні	На море	+	є	«double» + дод.місце на дивані (90 грн.)	ванна	680	725	16
Люкс 2 класу		На парк	+	є			610	655	
Напів-люкс			На море	+	є		душ	550	595
2-місн. станд. 1 класу	Одно-кімнатні	На море	+	є	«double»	душ	430	475	68
2-місн. станд. 1 класу		На парк	+	немає	«double»	душ	400	445	
1-місн. станд. 2 класу		На море	+	є	«single»	душ	350	-	140
1-місн. станд. 2 класу		На парк	+	немає	«single»	душ	320	-	
Усього номерів									229

Таблиця 4

Аналіз показників виробничої програми готелю

Показники	2019 рік	2020 рік	2021 рік	Зміна значень показників 2021 р. до 2019р., %
Одноразова місткість, місць	250	225	190	- 24,0
Кількість ліжко-діб в інвентарі, л-д.	91250	82125	69540	- 23,8
Кількість простоїв, л-д	2420	2950	3230	+ 33,5
Кількість л-д в експлуатації, л-д.	88830	79175	66310	- 25,4
Коефіцієнт завантаження, %	50	55	60	+ 20
Кількість ліжко-діб наданих, л-д.	44415	43546	39786	- 10,5
Середній тариф, грн.	80.00	85.00	90.00	+ 12,5
Дохід від реалізації ліжко-діб, тис. грн.	3553,2	3701,43	3580,74	+ 0,008

Дослідження специфіки організації готельного продукту певного закладу
готельного господарства

Рівні	Найменування рівнів	Відгуки клієнтів про готельний продукт даного ЗГТ	
		Позитивні	Негативні
1	Базовий продукт	- розміщення у номерах різної комфортності - харчування у ресторані - побутові послуги - культурно-масове та екскурсійне обслуговування - послуги для бізнес-туристів - обмін валют - автостоянка	- немає можливості для резервування місць на автостоянці - автостоянка маленька (10 місць), тому потрібно ставити автомобіль на платну стоянку поряд з готелем - здійснення оплати тільки готівкою - великий ступінь плинності кадрів - яскраво виражена сезонність попиту на послуги
2	Очікуваний продукт	- чистота - затишна атмосфера - приємний інтер'єр - ввічливий персонал - різноманітне меню у ресторані - доступ до Інтернету у номерах - кабельне телебачення - холодильник, міні-бар	- погана звукоізоляція всередині номерів - відсутність верхнього освітлення у номерах - неможливість ставити вікна на провітрювання - відсутність сейфа в номері - застосування старих моделей телевізорів - завищені ціни на ресторанні страви - слабка знання персоналом іноземних мов - відсутність програм лояльності клієнтів
3	Розширений продукт	- зручне розташування готелю поблизу пляжу - спокійний, тихий район - зручна транспортна розв'язка - невелика віддаленість від центру міста - наявність супермаркету поблизу готелю	- відсутність вивіски - відсутність покажчиків - погана реклама готелю - достатньо шумно у номерах, вікна яких виходять на сусіднє будівництво
4	Потенційний продукт	Пошук нових концепцій, методів обслуговування, можливості надання нових видів послуг	Відсутність пропонування послуг (складено на основі побажань клієнтів): - для біологічного відновлення організму (сауна, солярій, масажний кабінет); - для заняття спортом (тренажерний зал); - для догляду за зовнішністю (салон краси, SPA-салон, косметичний кабінет)