

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ НЕПЕРЕРВНОЇ ОСВІТИ І ТУРИЗМУ

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
ДО ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ**

з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація
ресторанного господарства»

для студентів освітнього ступеня «Бакалавр» спеціальностей галузі знань
24 «Сфера обслуговування», спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна
справа», 242 «Туризм»

денної та заочної форм навчання

УДК 390.1:338.48

Викладені методичні рекомендації до написання, оформлення та захисту курсових робіт з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання. Наведені основні вимоги до змісту розділів курсових робіт та порядок їх виконання; необхідні правила оформлення таблиць, рисунків, формул, додатків та ін. Подано приклади оформлення титульного аркуша курсової роботи, змісту та списку використаних джерел.

Рекомендовано кафедрою туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу Протокол №7 від 31.01.2021, Методичною комісією ННІ неперервної освіти і туризму Протокол №4 від 17.02.2021, Вченою радою ННІ неперервної освіти і туризму Протокол №6 від 21.02.2021

Навчальне видання

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до виконання курсової роботи з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання

Укладачі: ЛЕВИЦЬКА Інна Ванадіївна
КУДІНОВА Ірина Петрівна
ГОПКАЛО Лариса Михайлівна

Рецензенти: д.т.н., професор Бандура В.М., к.е.н., доц. Мосіюк С.І.

Видання друкується в авторській редакції.

Підписано до друку _____

Формат 60 84 1/16.1 Ум. друк. арк. 2,6

Обл.-вид. арк. 3,0

Видавничий центр НУБіП України.

03041, Київ, вул. Героїв Оборони, 15

© Левицька І.В.
© Кудінова І.П.
© Гопкало Л.М.
© НУБіП України

1. МЕТА І ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота є однією з основних наукових робіт, що виконується студентами індивідуально під час їх навчання. Вона містить науково обґрунтовані теоретичні або практичні результати, наукові положення, які виносяться автором для публічного захисту. Згідно з навчальним планом студенти другого курсу спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» виконують курсову роботу з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», яка є невід'ємною частиною навчального процесу підготовки фахівців для підприємств гостинності. Виконання курсової роботи є однією з ефективних форм контролю засвоєних студентами знань, яка дозволяє систематизувати та поглибити здобуті знання, поєднати теорію з практикою, проявити самостійність у прийнятті рішень, набуті передового досвіду з проблем, які вивчаються, а також результатом проведених студентом власних досліджень у діяльності реальних підприємств готельної індустрії. Працюючи над виконанням курсової роботи, студент отримує навички роботи з навчальною, довідковою, науковою літературою, знайомиться з науковими напрямками у галузі готельного та ресторанного господарства, проявляє при цьому рівень своєї теоретичної підготовки і вміння робити правильні висновки. Методичні рекомендації мають на меті надання допомоги студентам у виконанні самостійного наукового дослідження і містять основні вимоги до змісту та оформлення курсової роботи, організації виконання, порядку захисту та критеріїв оцінювання., також орієнтовну тематику курсових робіт.

Метою виконання курсової роботи з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства» є закріплення теоретичних і практичних знань щодо функціонування сучасних підприємств сфери гостинності, надання фахових пропозицій щодо удосконалення окремих організаційно-технологічних складових діяльності сучасних закладів готельно-ресторанного господарства.

Основними завданнями виконання курсової роботи є:

- систематизація і закріплення знань, які були отримані студентами під час вивчення дисципліни освітньо-професійної підготовки з урахуванням світового і вітчизняного досвіду розвитку закладів готельно-ресторанного господарства;
- розвиток самостійної творчої праці з літературою: нормативною, науковою (збірники наукових праць, автореферати, статті), довідковою, періодичною (журнали з проблем готельного господарства), а також загальнодоступними джерелами інформації (Internet, Intranet та ін.);
- удосконалення вмінь та навичок науково-дослідної роботи і оволодіння методикою дослідження при вирішенні проблемних питань, які розглядаються в курсовій роботі.
- формування компетентностей аналізу та узагальнення власних досліджень у діяльності реальних підприємств готельного господарства, а також розробка пропозицій та конкретних висновків для покращення діяльності підприємств сфери гостинності в сучасних ринкових умовах.

ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

Темою курсової роботи (предметом вивчення) є одна з актуальних проблем щодо організації діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства.

Вибір тематики курсової роботи здійснюється студентом самостійно або за списком групи з переліку запропонованих тем курсових робіт з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», що затверджений кафедрою. Кожному студенту за рішенням кафедри призначається науковий керівник, який здійснює науково-консультаційне керівництво курсовою роботою.

Студент за погодженням з керівником може запропонувати власну тему щодо інших актуальних проблем діяльності готельних підприємств, обґрунтувавши при цьому доцільність її дослідження.

Закріплена за студентом тема курсової роботи погоджується науковим керівником та затверджується рішенням кафедри. Курсові роботи студентів, які не відповідають затвердженій тематиці, не приймаються до розгляду.

Разом із вибором теми визначається об'єкт, на матеріалах якого буде виконуватись робота. Основними вимогами до об'єктів дослідження є: готельне підприємство (засіб розміщення), функціонує не менше 2-х років, має самостійну звітність; діяльність підприємства повинна створювати можливість інформаційного забезпечення дослідження обраної проблеми.

Орієнтовна тематика курсових робіт

- 1) Особливості організації роботи служби прийому та розміщення у підприємстві готельного господарства.
- 2) Особливості організації роботи служби експлуатації номерного фонду підприємства готельного господарства.
- 3) Особливості організації роботи служби безпеки у підприємстві готельного господарства.
- 4) Особливості організації роботи інженерно-технічної служби у підприємстві готельного господарства.
- 5) Особливості організації роботи кадрової служби у підприємстві готельного господарства.
- 6) Особливості організації роботи служби бронювання у підприємстві готельного господарства.
- 7) Організація побутового обслуговування гостей у підприємстві готельного господарства.
- 8) Організація надання додаткових послуг у підприємстві готельного господарства.
- 9) Організація анімаційної діяльності у підприємстві готельного господарства.
- 10) Особливості організації спортивно-оздоровчих послуг у підприємстві готельного господарства.
- 11) Організація SPA- і Wellness-послуг у підприємстві готельного

господарства.

12) Організація корпоративних заходів (MICE) у підприємстві готельного господарства.

13) Сучасні технології енергозбереження у підприємствах готельного господарства.

14) Організація сервісного процесу у підприємстві готельного господарства типу «курортні».

15) Особливості організації і технології надання послуг у бізнес-готелях

16) Особливості організації обслуговування туристів у підприємстві готельного господарства типу «транзитні».

17) Організація роботи SPA -комплексів у підприємствах готельного господарства.

18) Формування фірмового стилю підприємства готельного господарства.

19) Сучасні клінінгові технології у підприємствах готельного господарства.

20) Організація приміщень у підприємствах готельного господарства.

21) Особливості організації і технології надання послуг розміщення у підприємствах готельного господарства типу «хостел».

22) Особливості організації і технології надання послуг розміщення у підприємствах готельного господарства типу «мотель».

23) Особливості організації і технології надання послуг розміщення у підприємствах готельного господарства типу «ботель».

24) Особливості організації і технології надання послуг розміщення у підприємствах готельного господарства типу «флотель».

25) Особливості організації і технології надання послуг у підприємствах готельного господарства типу «туристична база».

26) Особливості організації і технології надання послуг у підприємствах готельного господарства типу «пансіонат».

27) Особливості організації і технології надання послуг у підприємствах готельного господарства типу «кемпінг».

28) Особливості організації і технології надання послуг у підприємствах готельного господарства типу «санаторій».

29) Організація обслуговування в апартамент-готелях.

30) Особливості організації обслуговування у підприємствах готельного господарства, що є представниками готельної мережі.

31) Організація та обслуговування ділових заходів у конгрес-готелях

32) Особливості організації послуг гостинності для людей з особливими потребами.

33) Особливості організації послуг гостинності при розміщенні і обслуговуванні туристів з дітьми.

34) Організація обслуговування гостей у підприємствах готельного господарства за системою "all inclusive".

35) Особливості використання кольорів у інтер'єрі приміщень підприємства готельного господарства

36) Сучасні концепції озеленення, як фактор впливу на формування

іміджготелю.

37) Сучасні підходи до енергозбереження у готельному господарстві.

38) Організація праці персоналу у підрозділах підприємства готельного господарства.

39) Система оцінки якості послуг (сервісний аудит) у підприємствах готельного господарства.

40) Сутність та роль професійної етики і культури спілкування у діяльності підприємств готельного господарства.

41) Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства.

42) Організація взаємодії підприємств готельного господарства з туристичними організаціями.

43) Організація приміщень житлової групи у підприємстві готельного господарства.

44) Автоматизація прийому і розміщення у підприємствах готельного господарства.

45) Автоматизація технологічних процесів підприємств готельного господарства.

46) Впровадження сучасних інформаційних систем у діяльність готельного підприємства.

47) Функціональна організація приміщень вестибюльної групи.

48) Екологізація, як тенденція розвитку сучасного готельного господарства.

49) Шляхи впровадження принципів універсального дизайну у підприємствах готельного господарства.

50) Роль автоматизованих систем бронювання у діяльності підприємств готельного господарства.

51) Особливості організації роботи закладів харчування у підприємстві готельного господарства.

52) Впровадження сучасних стандартів обслуговування у підприємстві готельного господарства.

53) Організація ресторанного обслуговування в курортних підприємствах готельного господарства

54) Формування фірмового стилю підприємства ресторанного господарства.

55) Сучасні клінінгові технології у підприємствах ресторанного господарства.

56) Організація виробничих приміщень у підприємствах ресторанного господарства.

57) Організація роботи холодного цеху у підприємствах ресторанного господарства при готелі.

58) Організація роботи гарячого цеху у підприємствах ресторанного господарства при готелі.

59) Організація роботи овочевого цеху у підприємствах ресторанного господарства при готелі.

60) Організація торгівельних приміщень у підприємствах ресторанного господарства.

- 61) Кейтеринг як форма сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.
- 62) Організація торговельно-виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства.
- 63) Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану при готелі.
- 64) Організація роботи підприємств ресторанного господарства типу «ресторан»
- 65) Організація роботи підприємств ресторанного господарства типу «заклад швидкого харчування»
- 66) Організація роботи підприємств ресторанного господарства типу «кав'ярня»
- 67) Організація роботи підприємств ресторанного господарства типу «бар»
- 68) Організація роботи підприємств ресторанного господарства типу «їдальня»
- 69) Організація роботи підприємств ресторанного господарства типу «їдальня для персоналу готелю»
- 70) Організація анімаційної діяльності у підприємствах ресторанного господарства
- 71) Організація тематичних заходів у підприємствах ресторанного господарства
- 72) Організація праці персоналу у підприємствах ресторанного господарства
- 73) Організація системи контролю якості продукції у підприємствах ресторанного господарства
- 74) Організація системи контролю якості обслуговування у підприємствах ресторанного господарства
- 75) Організація ресторанного обслуговування у номерах готелю

ПОРЯДОК ВИДАЧІ ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Після затвердження теми студент отримує завдання на виконання курсової роботи за формою, наведеною у додатку А, у якому зазначаються реквізити автора, фіксуються тема, план, термін подання готової роботи на кафедру, підпис наукового керівника та студента.

Проведення консультацій з курсової роботи відбувається в терміни, які передбачаються навчальним планом і згідно з графіком, затвердженим завідувачем кафедри. Хід виконання курсової роботи контролюється її керівником. При оформленні курсової роботи завдання необхідно розмістити після титульної сторінки.

ЗМІСТ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота – це творча самостійна робота студента, тому розгляд проблеми буде індивідуальним, притаманним конкретному виконавцеві, відповідно до його фахової підготовки, розуміння завдання.

Курсова робота повинна відповідати наступним вимогам:

- містити теоретичний аналіз досліджуваної проблеми, аналіз досвіду вирішення проблемних питань з теми дослідження у закладах розміщення в Україні та за кордоном;
- містити детальний аналіз діяльності діючого об'єкту (засобу розміщення) та відповідні розрахунки;
- містити пропозиції щодо вдосконалення предмету дослідження;
- бути оформленою відповідно до вимог методичних рекомендацій;
- бути поданою на кафедру в термін, передбачений графіком навчального процесу.

Курсова робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, написана без дотримання затвердженого плану, а також не містить матеріалів конкретного дослідження проблеми на діючому підприємстві, до захисту не допускається і повертається на доопрацювання.

Основні етапи виконання курсової роботи передбачають:

- Складання змісту роботи;
- Опрацювання літературних джерел;
- Збір і обробка матеріалів дослідження;
- Оформлення курсової роботи відповідно до змісту у друкованому вигляді;
- Подання курсової роботи на кафедру для рецензування керівником;
- Захист роботи.

Структура курсової роботи

Титульний аркуш (додаток В);

Зміст; Вступ;

Розділ I. Вивчення теоретичних аспектів, визначення та дослідження класифікаційних ознак та видів предмету дослідження, особливості його використання у сфері готельного господарства.

Розділ II. Характеристика об'єкту дослідження, дослідження технологічних процесів обслуговування на підприємствах готельного господарства, аналіз діючого стану предмету дослідження.

Розділ III. Пропозиції та рекомендації щодо удосконалення (оптимізації) предмету дослідження.

Висновки.

Список використаних джерел.

Додатки.

Орієнтовні варіанти змісту курсової роботи наведено в додатку Г.

Опрацювання та аналіз літературних джерел

Відповідно до обраної теми студент самостійно або за рекомендацією керівника добирає літературні джерела (книги, брошури, статті, відповідні нормативні документи та internet-ресурси) і складає проект змісту курсової роботи. Список рекомендованої літератури наведений у розділі 8 методичних рекомендацій, який звичайно може бути доповнений.

Вивчення літератури здійснюється не для запозичення матеріалу, а для обдумування знайденої інформації і вироблення власної концепції. При

опрацюванні літературних джерел та internet-ресурсів необхідно виконувати записи та нотатки, які допоможуть систематизувати і узагальнити матеріал відповідно до плану курсової роботи. Критерієм оцінювання прочитаного є можливість його використання в курсовій роботі.

Вивчення літератури дає змогу визначити ступінь опрацювання теоретичних основ дослідження з обраної теми, з'ясувати сучасний стан питання, чіткіше спрямувати власні дослідження.

Збір і обробка матеріалів дослідження

Курсову роботу необхідно виконувати на фактичному матеріалі, що відображає діяльність підприємства, яке обране як об'єкт дослідження.

Джерелом інформації є авторські дослідження діяльності підприємств готельного господарства, офіційна внутрішня документація підприємства (накази, технологічні карти, інструкції, розпорядження тощо); результати спостереження за операціями, які стосуються предмету дослідження та ін.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИКОНАННЯ ОКРЕМИХ РОЗДІЛІВ РОБОТИ

Зібраний, опрацьований та систематизований матеріал студент розподіляє по окремих питаннях, послідовність викладення яких встановлено планом курсової роботи.

Загальний обсяг роботи рекомендується не більше 50 сторінок друкованого тексту, включаючи бібліографію. До загального обсягу роботи не входять додатки.

Матеріали курсової роботи розміщують у такій послідовності:

Титульна сторінка оформлюється згідно з додатком Б.

Бланк завдання (заповнений та підписаний) (Додаток А).

Зміст є переліком розділів роботи. Назви заголовків у змісті перераховуються у тій же послідовності і формулюванні, що і в тексті роботи. Напроти кожного заголовка вказують тільки порядковий номер сторінки, на якій розміщений початок розділу. Нумери сторінок повинні бути написані так, щоб розряди чисел були розташовані один над іншим. Слово "сторінка" або його скорочення не пишуть.

Вступ (обсягом 2-3 сторінки).

У вступі обґрунтовується: актуальність і науково-практичне значення вибраної теми, особливості вирішення проблемних питань в діяльності підприємств готельного господарства на сучасному етапі; мета та завдання роботи (визначаються спираючись на план); наводиться коротке представлення об'єкту і предмету дослідження; зазначаються використовувані методи та інформаційні джерела дослідження.

Об'єктом дослідження є підприємство або організація, обрані для вивчення і на базі даних яких виконується курсова робота.

Предметом дослідження є проблема (коло проблем), що досліджується в курсовій роботі на прикладі об'єкта дослідження.

Мета роботи – формулюється відносно обраного предмета дослідження та відображає кінцеву мету авторських пропозицій.

У першому розділі курсової роботи (теоретичному) розглядаються загальні теоретичні підходи до проблеми з використанням літературних джерел, є можливим порівняння різних точок зору, використання опублікованих статистичних даних із посиланням на джерела. Посилання оформлюються в кінці кожного абзацу у квадратних дужках, першою цифрою в яких є порядковий номер зі списку літератури, наведеного в кінці роботи, а друга цифра – номер сторінки, звідки був запозичений вираз, визначення чи твердження. Наприклад, [4, 29-30], [6, 31].

Теоретичне обґрунтування, суть, значення, кваліфікаційні характеристики, історія та сучасні тенденції предмету дослідження, методичні підходи викладаються якомога просто і стисло. Розділ обсягом 8-12 сторінок розбивається на окремі параграфи, які відповідно нумеруються 1.1., 1.2. і т. д. Доцільно проілюструвати основні тенденції соціологічних досліджень статистичною інформацією, власними спостереженнями, графічними матеріалами – схемами, графіками, діаграмами тощо.

У другому розділі курсової роботи (аналітичному – 10-15 сторінок) надається опис, характеристика сучасного стану досліджуваної проблеми на об'єкті дослідження, ґрунтовний аналіз із використанням накопиченого фактичного матеріалу та із залученням усіх теоретичних знань. Текст слід ілюструвати достовірними матеріалами (скріни з сайту підприємства, фотокартки приміщень, технологічних процесів тощо, буклети, ксерокопії адміністративних документів, меню, інструкцій тощо) які подаються в додатках і обов'язково супроводжуються стислим описом у другому розділі.

Усі описові тексти, таблиці і малюнки повинні супроводжуватися висновками, які дозволяють з'ясувати зміст проведених досліджень, та сформулювати основні тези третього розділу,

В другому розділі, пункті 2.1. для всіх курсових робіт не залежно від обраної теми, є обов'язковим: надання загальної характеристики підприємства, організаційної структури управління та основних підрозділів підприємства; для підприємств готельного господарства - переліку основних і додаткових послуг, характеристика основних груп приміщень для обслуговування туристів ; для підприємств ресторанного господарства – аналіз меню, характеристика виробничих та торговельних приміщень, перелік додаткових послуг.

Пункти 2.2., 2.3. другого розділу присвячений вивченню предмету дослідження на обраному об'єкті. Отже, в цілому другий розділ курсової роботи повинен складатися не менше, як з трьох пунктів. За бажанням автора курсової роботи можна розширювати розділи додатковими пунктами при обґрунтуванні їх доцільності.

2.1. Загальна характеристика підприємства включає наступні дані:

- 1) повне найменування підприємства готельного (ресторанного) господарства, рік введення в експлуатацію, форму власності, його юридичну адресу, наявність сертифікату відповідності певній категорії;
- 2) період функціонування протягом року (діє цілорічно або сезонне);

3) переважаючий контингент відвідувачів і функціональне призначення готелю;

4) Характеристика:

Для підприємства готельного господарства:

- організація приміщень вестибюльної групи
- характеристика типів та категорій номерів
- характеристика закладів харчування при підприємстві готельного господарства

Для підприємств ресторанного господарства:

- організація торговельних приміщень
- характеристика відкритих майданчиків (за наявності)
- характеристика виробничих цехів

5) перелік додаткових послуг;

6) цінова політика підприємства готельного (ресторанного) господарства;

7) характеристика веб-сайту;

8) перелік основного програмного забезпечення операційної діяльності підприємства готельного (ресторанного) господарства та ін.

9) характеристика організаційної структури управління При аналізі організаційної структури управління конкретного підприємства готельного (ресторанного) господарства студент повинен зазначити до якого типу вона відноситься та які характеристики їй притаманні, виходячи із визначеного типу. Далі студент повинен представити графічне зображення діючої організаційної структури управління обраного підприємства готельного (ресторанного) господарства, тобто представити організаційну діаграму (органіграму).

Після представлення організаційної структури управління необхідно охарактеризувати роботу основних служб підприємства готельного (ресторанного) господарства (із зазначенням ключових посад по кожній службі і короткою характеристикою функціональних обов'язків працівників, закріплених за цими посадами. Матеріал бажано представити в табличній формі.

Характеристику номерного фонду готелю бажано розпочати з опису його структури за прикладом, наведеним в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1

Структура номерного фонду готелю

Номерний фонд. Тип номеру	Кількість номерів	Кількість місць	Питомавага % в структурі	Вартість проживання (за номер/місце)
Президентські апартаменти				
Всього				-

Наступним кроком в оцінці ефективності експлуатації номерного фонду готелю буде розрахунок експлуатаційної програми готелю за період 2-3 роки.

Експлуатаційна виробнича програма готелю – це завдання за кількістю, якістю і асортиментом продукції, що випускається, або послуг, що надаються.

Для аналізу експлуатаційної програми готелю використовують як натуральні, так і вартісні показники. У готельному господарстві натуральним показником є кількість номеро-діб, наданих гостям готелю. Розрахунок основних показників експлуатаційної програми виконується у вигляді табл. 5.2.

Таблиця 5.2

Аналіз виробничої програми готелю «AAA» за 202_ рік

№ з/п	Назва показника	Порядок визначення	Розрахунок
	Проектна потужність	Загальна кількість номерів у закладі розміщування	
	Одночасна місткість	Визначається як сума добутоків кількості номерів кожної категорії на число постійних місць у кожному з них	
	Загальна потужність готелю	Визначається шляхом множення показника кількості номерів на число календарних днів року, що аналізується. Отримана кількість номеро – діб характеризує максимальну пропускну здатність, що має готель.	
	Пропускна потужність готелю	Визначається як різниця між загальною потужністю готелю та кількістю номеро – діб у номерах, вилучених з експлуатації у зв'язку з капітальним ремонтом та/чи реконструкцією.	
	Планова потужність	Визначається як різниця між пропускну потужністю готелю та кількістю номеро – діб у номерах, що перебувають у простій, пов'язаному з поточним ремонтом та іншими об'єктивними причинами.	
	Коефіцієнт використання потужності (коефіцієнт завантаження готелю)	$K_v = V_n / V_z * 100\%$, де V_n - фактично продана кількість номеро - ночей V_z - планова потужність готелю	

Після розрахунків обов'язково необхідно проаналізувати результати в текстовій формі (висновки за результатами).

Аналіз діяльності підприємств ресторанного господарства

Структура закладів ресторанного господарства при засобах розміщення залежить від типу підприємства готельного господарства (готельні підприємства ділового призначення, готельні підприємства для відпочинку курортні, оздоровчо-лікувальні, пансіонати; туристичні готельні підприємства, тощо), категорії готелю (якщо підприємство ресторанного господарства у складі засобу розміщення), місткості закладу готельного господарства, контингенту споживачів (молодь, люди літнього віку, діти, тощо), функціональної структури підприємства, співвідношення місць розміщення до місць в закладі харчування, номенклатури послуг, вибраних форм організації харчування, видів та методів

обслуговування споживачів.

Державні будівельні норми України «Будинки і споруди. Готелі» ДБН В.2.2-20:2008 регламентують відповідно до категорійності готелю наступні підприємства харчування : ресторани, кафе, їдальні, буфети, бари (додаток В) [1]. В даному пункті студенти обґрунтовують форму організації харчування в засобі розміщення, наводять тарифний план та умови харчування, обґрунтовують вибір закладів ресторанного господарства засобу розміщення згідно з типом, категорією та послугами, які надає підприємство гостинності, підбирають види обслуговування для всіх підприємств харчування, передбачених в засобі розміщення та надають коротку характеристику вибраним закладам ресторанного господарства. Загальну характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення студенти наводять у вигляді таблиці 5.3

Таблиця 5.3

Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення
(приклад)

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Кількість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Обслуговування послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
ресторан	люкс	270	гості готелю, гості міста	сніданок «шведський стіл», обід, вечеря – «А ля карт»	офіціантам і, повне	французька кухня, дитяче меню	07.00-24.00 (сніданок 07.00-10.00)
лобі-бар	люкс	5	мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	барменами, повне	-	цілодобове
бар на поверхах	вищий	15	мешканці готелю	«А ля карт»	барменами, повне	вітамінний	10.00-22.00
.....
їдальня для персоналу	-	40	персонал готелю	-	самообслуговування	комплексне меню	06.00-22.00

Аналіз меню закладу ресторанного господарства

Меню розробляється відповідно до типу та класу закладу ресторанного господарства, враховуючи при цьому обрані засобом розміщення форми організації харчування в закладі, тарифний план, умови харчування та види обслуговування споживачів готельних послуг, а також контингент відвідувачів, наявність продуктів, сезонність, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність посуду і обладнання, вартість харчування. Меню складається з урахуванням обраної концепції діяльності закладу ресторанного господарства, асортиментного мінімуму найменувань кулінарної продукції для різних типів підприємств харчування (додаток Г), попиту, сезонності продуктів,

різноманіття, прийомів теплової обробки, особливостей смаків потенційних споживачів з використанням діючих Збірників рецептур страв і кулінарних виробів, При оформленні меню слід дотримуватися загальноприйнятих правил та порядку написання страв в меню (додаток Д); рекомендованого співвідношення різних груп страв, що випускаються закладами ресторанного господарства різного типу (додаток Ж). Якщо в меню використанні страви, яких немає у Збірниках рецептур, то необхідно робити посилання на технологічні карти та інші джерела, з яких використані найменування даної страви та її рецептура.

Студенти повинні дати характеристику меню відповідно до описаних вимог.

У третьому розділі роботи (рекомендаційному – 8-12 ст.) повинні бути авторські пропозиції щодо вдосконалення діяльності підприємства готельного (ресторанного) господарства відповідно до напряму дослідження: кожна пропозиція з детальним описом, обґрунтуванням її доцільності з урахуванням результатів досліджень, проведених у другому розділі. Розділ повинен містити текстовий, графічний матеріал, авторські розробки, мопеді, схеми. Ілюстративний матеріал необхідно виносити до додатків.

Розділ повинен містити мінімум два пункти. В одному з пунктів можна надати пропозиції, які покликані усунути недоліки, виявлені під час дослідження та зазначені у розділі 2. Другий і обов'язків підпункт третього розділу повинен містити пропозиції щодо предмету дослідження для обраного підприємства.

Висновки наводяться в окремому розділі курсової роботи (обсяг 2-3 сторінки). Висновки повинні логічно впливати із змісту викладеного матеріалу, бути самостійними і конструктивними. У висновках стисло наводяться підсумки проведеної студентом роботи та перелік пропозицій, наведених у третьому розділі. Текст висновків може поділятися на пункти.

Список використаних джерел наводиться наприкінці роботи і містить у встановленому порядку перелік літературних джерел, які були використані у курсовій роботі. Використані джерела слід розміщувати таким чином:

- а) закони України (у хронологічній послідовності);
- б) укази Президента, постанови Уряду (у хронологічній послідовності); в) директивні матеріали міністерств (у хронологічній послідовності);
- г) монографії, брошури, підручники (алфавітний порядок); д) статті з журналів (алфавітний порядок);
- є) інструктивні, нормативні та інші матеріали, що використовуються підприємством (алфавітний порядок);
- ж) іншомовні джерела;
- з) електронні джерела.

В список літературних джерел включаються лише ті видання, які дійсно використовувались при написанні роботи та не старіші за 2015-й рік окрім фундаментальних наукових праць, які були видані до 2010 року та не втратили своєї актуальності. Традиційно не включаються в списки літературних джерел енциклопедії, довідники, словники.

При побудові переліку літератури застосовується суцільна нумерація

джерел. Дані про використані літературні джерела мають наводитись відповідно до правил бібліографічного опису, викладених у ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (додаток Д). Назва джерела має наводитись мовою оригіналу, якою студент користувався при виконанні роботи; при групуванні джерел за алфавітом спочатку наводяться всі джерела, викладені слов'янськими мовами, далі джерела, де використано латинський алфавіт.

Кількість використаних джерел повинна бути не меншою 25.

Додатки не входять до нумерації сторінок, на кожен з них є посилання в тексті. Додатки потрібно оформлювати як продовження роботи на її наступних сторінках або у вигляді окремої частини, розташовуючи додатки в порядку появи посилань на них у тексті роботи. Кожний додаток повинен починатися з нової сторінки і мати заголовок. Додатки позначаються послідовно прописними буквами алфавіту у правому верхньому кутку, наприклад, «Додаток А».

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Оформлення курсової роботи здійснюється відповідно до Державного стандарту України (ДСТУ 3008-95). Наукову інформацію в курсовій роботі потрібно викладати стисло, логічно й аргументовано, проаналізувати зміст і результати науково-теоретичних досліджень з точки зору цінності їх для вивчення обраної проблеми дослідження, уникати загальних слів, бездоказових тверджень, тавтології.

Допускаються тільки загальноприйняті скорочення: рр. – роки; та ін. – та інші; і т.д. – і так далі, тис., млн., – тисяча, мільйон, тощо. Допускається використовувати аббревіатури занадто довгих словосполучень, попередньо привівши їх повне значення.

Терміни, що використовуються в тексті, мають відповідати загальноприйнятим в літературі. Слід уникати слів «я», «мною», краще використовувати знеособлені форми – «доцільно», «спостерігається», «в роботі пропонується», в окремих випадках можна вживати «нами одержано», «на наш погляд». В роботі не допускаються стилістичні, орфографічні та граматичні помилки.

Курсова робота повинна бути надрукована на одному боці аркуша білого паперу формату А4 через 1,5 міжрядкові інтервали, шрифт Times New Roman, 14 кегль. За необхідності окремі таблиці та рисунки можна подавати на аркушах формату А3. Границі аркуша мають бути наступних розмірів: ліве поле – не менше як 25 мм, праве – не менше як 10 мм, верхнє – не менше як 20 мм, нижнє – не менше як 20 мм.

Структурні елементи «Зміст», «Вступ», «Список використаних джерел» не нумерують. Розділи нумеруються арабськими цифрами. Після номера розділу ставиться крапка, після назви розділу крапка не ставиться. Параграфи (підрозділи) нумеруються в межах кожного розділу, номер параграфа складається з номера розділу і номера самого параграфа, розділених крапкою. За необхідністю параграфи також можуть бути розбиті на пункти. В такому разі

номер пункту позначається додатковою цифрою, наприклад, 2.1.1, 2.1.2.

Виділення заголовка забезпечується жирним шрифтом та відступом від основного тексту на один 1,5 міжрядковий інтервал. Кожний розділ, в тому числі, вступ, висновки, список літератури, додатки, рекомендується починати з нової сторінки. Новий параграф розпочинається на тій же сторінці, на якій закінчено попередній із відступом два 1,5 міжрядкові інтервали. Не допускається розміщувати назву параграфа або пункту в нижній частині сторінки, якщо після неї поміщається лише один рядок тексту. Назви розділів та параграфів розміщують по ширині до основного тексту.

Нумерацію сторінок, підрозділів, пунктів, рисунків, таблиць, формул і т.п. подають арабськими цифрами без знаку №. Нумерація сторінок проставляється у верхньому правому куті. Титульний аркуш входить до загальної нумерації і вважається першою сторінкою, але номер сторінки на ньому не ставиться. Нумерації підлягають не лише сторінки основного тексту, але й списку літератури.

Таблиці та ілюстративний матеріал, які розміщені на окремих сторінках, включають до загальної нумерації сторінок безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше. Ілюстрації (графіки, діаграми тощо) позначають словом *Рисунок* (курсивом з великої літери) і нумерують послідовно у межах розділу. Посилання на ілюстрації вказують порядковим номером ілюстрації, наприклад, *Рис. 2.1*.

Таблиці, розміщені в тексті роботи, нумеруються арабськими цифрами в межах розділу і обов'язково мають назву, яка повинна бути короткою, точною і виділена жирним шрифтом, наприклад, **Класифікація готелів**. Над правим верхнім кутом таблиці перед заголовком розміщують курсивом з великої літери надпис "*Таблиця 2.3*" і вказують номер, що складається з номеру розділу та порядкового номеру таблиці. На всі таблиці мають бути посилання в тексті, при цьому слово «таблиця» пишуть скорочено, наприклад, табл. 2.3. У повторних посиланнях за текстом на таблиці треба зазначити «див. табл. 2.3». При переносі таблиці на наступну сторінку, не повторюють її назву, а вказують *Продовження табл.2.3* та замінюють назви граф цифрами.

Формули розміщують посередині рядка, слова, які зв'язують їх з текстом ("де", "отже", "звідси", "знаходимо") – на початку рядка. Відстань між рядками формул, а також між формулами та текстом має бути не менше одного вільного рядка. Формули і рівняння нумеруються в межах розділу арабськими цифрами в круглих дужках. Номер формули вказується на її рівні в крайньому правому положенні на рядку. Формула наводиться в тексті тільки один раз, в інших випадках дається посилання на її номер. Формули, що слідує одна за одною і не розділені текстом, відокремлюють комою. Невеликі і нескладні формули, які не мають самостійного значення, розміщують по тексту рядка і не нумерують.

ПОРЯДОК ЗАХИСТУ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Виконана студентом курсова робота, оформлена за всіма вимогами та зброшурована на момент подання, реєструється на кафедрі у встановлений термін (не пізніше як за три дні до терміну зазначеного у плані навчання) і передається керівнику для перевірки та допуску до захисту.

Перевірена викладачем-керівником курсова робота приймається комісією в складі викладачів кафедри відповідно до графіку навчального процесу. Під час підготовки до захисту студент повинен підготувати стислу доповідь на 5 – 7 хв., у якій визначається актуальність теми, викладається зміст роботи за наступною схемою: сучасний стан (недоліки, які виявлені в ході досліджень та аналізу), заходи, що пропонуються для усунення недоліків, основні результати досліджень, рекомендації. Під час доповіді потрібно використовувати ілюстративний матеріал (таблиці, графіки, схеми), пояснюючи їх зміст. Після доповіді студент відповідає на запитання членів комісії. Відповіді слід давати коротко, мотивовано, змістовно.

Оцінювання курсової роботи. У процесі захисту курсової роботи оцінюється глибина знань студента з дисципліни, його вміння вести дискусію, обґрунтовувати та відстоювати власну точку зору, відповідати на запитання. За результатами захисту, враховуючи при цьому якість виконання і оформлення окремих модулів роботи, виставляється оцінка за шкалою ECTS та національною шкалою, яка вноситься у заліково-екзаменаційну відомість та залікову книжку студента.

Розподіл балів за виконання курсової роботи та деталізовані бальні шкали наведено в таблицях 7.1 та 7.2.

Таблиця 7.1

- Розподіл балів за виконання курсової роботи

№ змістового модуля	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи-студентів	
		мінімальна	максимальна	методи контролю	тиждень семестру
Модуль 3					
1.	Розділи розрахунково-пояснювальної записки				
	Розділ 1 - теоретичний	12,0	20,0	Перевірка розділу	5
	Розділ 2 - аналітичний	12,0	20,0	Перевірка розділу	10
	Розділ 3 - практичний	12,0	20,0	Перевірка розділу	15
	Всього	36,0	60,0		
	Захист курсової роботи	24,0	40,0	Захист курсової роботи комісії	19

	Всього	24,0	40,0		
	Сума	60,0	100,0		

Таблиця 7.2

Критерії оцінювання виконання курсової роботи

<i>Розділи розрахунково-пояснювальної записки</i>	<i>Кількість балів</i>
Зміст курсової роботи повністю відповідає завданню. Оформлення відповідає вимогам методичних рекомендацій до виконання курсової роботи. Робота виконана з дотриманням загальноприйнятої у галузі термінології. Матеріал викладений чітко, стисло, з дотриманням логічної послідовності, прийняті рішення обґрунтовані і відповідають сучасному рівню техніки, технології тощо. Висновки відповідають загальному змісту роботи.	55-60
Зміст курсової роботи повністю відповідає завданню. Оформлення відповідає вимогам методичних рекомендацій до виконання курсової роботи. Робота виконана з дотриманням загальноприйнятої у галузі термінології. Матеріал викладений чітко, стисло, з дотриманням логічної послідовності, прийняті рішення не достатньо обґрунтовані. Висновки відповідають загальному змісту роботи, допущені окремі граматичні помилки.	48-54
Зміст курсової роботи відповідає завданню. Оформлення не у повному обсязі відповідає вимогам методичних рекомендацій до виконання курсової роботи. Термінологія використана у роботі, частково не відповідає загальноприйнятій у галузі. Матеріал викладений недостатньо чітко, порушена логічна послідовність, прийняті рішення недостатньо обґрунтовані. Висновки відповідають загальному змісту роботи, допущені стилістичні та граматичні помилки.	41-47
Зміст курсової роботи відповідає завданню. Оформлення не відповідає вимогам методичних рекомендацій до виконання курсової роботи. Термінологія використана у роботі, частково не відповідає загальноприйнятій у галузі. Матеріал викладений нечітко, порушена логічна послідовність, прийняті рішення необґрунтовані. Висновки не повністю відповідають загальному змісту роботи, допущені стилістичні та граматичні помилки.	36-40
Зміст курсової роботи не відповідає завданню. Оформлення не відповідає вимогам методичних рекомендацій до виконання курсової роботи. Термінологія використана у роботі, не відповідає загальноприйнятій у галузі. Матеріал викладений нечітко, порушена логічна послідовність, прийняті рішення необґрунтовані. Висновки не відповідають загальному змісту роботи, допущена велика кількість стилістичних та граматичних помилок.	0-35
<i>Захист курсової роботи</i>	
Повне й глибоке знання матеріалу курсової роботи, вільне володіння науковими термінами, належна комунікативна культура, повні та обґрунтовані відповіді на додаткові запитання членів комісії.	36-40
Повне й глибоке знання матеріалу курсової роботи, володіння науковими термінами, належна комунікативна культура, при відповідях на запитання мають місце окремі неточності.	32-35
Достатнє знання матеріалу курсової роботи, недостатній рівень комунікативної культури, при відповідях на запитання допущені окремі помилки та неточності.	28-31

Недостатнє знання матеріалу курсової роботи, недостатній рівень комунікативної культури, при відповідях на запитання допущені окремі помилки та неточності.	24-27
Незнання матеріалу курсової роботи, низький рівень комунікативної культури, при відповідях на запитання допущені грубі помилки або відповіді не надавались.	0-23

Таблиця 7.3

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для екзамену, курсового проекту (роботи), практики
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Студентам, які при захисті курсової роботи отримали незадовільну оцінку, комісією встановлюється термін доопрацювання теми і повторного захисту.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавчо-нормативна

1. Конституція України (офіц. текст за станом на 1 січня 2006 р.) / Верховна Рада України. – К.: Мін-во Юстиції України, 2006. – 124 с.
2. Господарський кодекс України (офіц. текст: за станом на 20 січня 2007р.) / Верховна Рада України. – Х.: Одіссей, 2007. – 240с.
3. Кодекс законів про працю України з постатейними матеріалами (офіц. текст за станом на 1 черв. 2006 р.) / Верховна Рада України. – К. : Юрінком Інтер, 2006. – 306 с.
4. Закон України «Про туризм»: (офіц. текст: за станом на 06 жовтня 2011р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2011. – 32 с.
5. Закон України “Про курорти”: (офіц. текст: за станом на 15 вересня 2006 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2006. – 18 с.
6. Закон України «Про захист прав споживачів»: (офіц. текст: за станом на 20 лютого 2004 р.) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2004. – 31 с.
7. Закон України «Про пожежну безпеку»: (офіц. текст: за станом на 18 вересня 2011 р.) / Верховна Рада України. – Х.: Форт, 2003. - 24 с.
8. Закон України «Про благоустрій населених пунктів. Про державну статистику»: (офіц. текст: за станом на 20 жовтня 2008 р.) / Верховна Рада України.
– К.: Парламентське вид-во, 2008. – 40 с.
9. Про Закон України «Про стандартизацію»: (від 05.06.2014 № 1315-VII із змінами від 15.01.2015) / Верховна Рада України. – К.: Держстандарт України, 2015. - 27 с.
10. Закон України «Про страхування»: (від 04.10.01, № 2745-III із змінами від 05.03.2015) / Верховна Рада України. – К.: Парламентське вид-во, 2005. – 42 с.
11. Про затвердження Порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання): [постанова КМУ від 15 березня 2006 року № 297] // Офіційний вісник України. – 2006. – № 11. С. 170.
12. Послуги туристичні. Класифікація готелів: ДСТУ 4269:2003. – [Введ. в дію 01.07.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 9 с.
13. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги: ДСТУ 4268:2003. – [Введ. в дію 01.07.2004]. – К.: Держстандарт України, 2004. – 54 с.
14. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення: ДСТУ 4527:2006. – [Введ. в дію 01.10.2006]. – К.: Держстандарт України, 2006. – 30 с.
15. Управління якістю і елементами якості. Частина 2. Вказівки по послугах: ДСТУ ISO 9004-2-96. – [Введ. в дію 27.11.1996]. – К.: Держстандарт України, 1996. – 16 с.

Базова

1. Бойко, М.Г. Організація готельного господарства: підруч. / М.Г. Бойко, Л.М Гопкало. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 494 с.
2. Круль, Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я.Круль. – К.: ЦУЛ, 2011. – 368 с.
1. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. посібникВінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
3. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч./ М.П.Мальська, І.Г.Пандяк. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 472 с.
4. Роглев, Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглев. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
5. Сокол, Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичнихкомплексах: підруч. / Т.Г.Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

Допоміжна

6. Агафонова, Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція. Державне регулювання: навч. посіб. / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К.: Знання України, 2004. – 358 с.
7. Байлик, С.И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособ. / С.И.Байлик. – 3-е изд. – К.: Дакор, 2008. – 288 с.
8. Байлик, С.И. Гостиничное хозяйство: проблемы, перспективы, сертификация: учеб.пособ. / С.И. Байлик. – Х.: Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2004. – 208 с.
9. Байлик, С.И. Гостиничное хозяйство: оснащение, евроремонт, эксплуатация: учеб.пособ. / С.И. Байлик. – Х.: Харьк. гос. акад. гор. хоз-ва, 2003. –230 с.
10. Банько, В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посіб. / В.К. Банько. - 2-ге вид., перероб. та доп. – Д.: Акор, 2008. - 328 с.
11. Бойцова, М. Все об учете и организации гостиничного бизнеса / М.Бойцова, О.Пироженко. – Х.: Фактор, 2005. – 248 с.
12. Браймер, Роберт А. Основи управління в індустрії гостеприимства: пер.с англ. / Роберт А. Браймер – М.: Аспект Прес, 2001. – 412 с.
13. Ваген, В. Гостиничный бизнес / В. Ваген. – М.: Финансы и статистика, 2002. – 362 с.
14. Волков, Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: учеб. / Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. – 352 с.
15. Волков, Ю.Ф.Технология гостиничного обслуживания / Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2005 – 221с.

16. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. // Ю.Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – 352 с.
17. Кабушкин, Н.И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: учеб. пособ. / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Минск: ООО «Новое знание», 2002. – 216 с.
18. Медлик, С. Гостиничный бизнес: учеб. / С.Медлик, Х.Инграм. – М.: ЮНИТИ, 2005. – 239 с.
19. Мунін, Г.Б. Управління сучасним готельним комплексом: навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О.Зміюв, Г.О.Зінов'єв, Є.В.Самарцев. – К.: Ліра, 2005. – 520 с.
20. Мунін, Г.Б. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі: навч. посіб. / Г.Б.Мунін, Ю.О.Карягін, А.С.Артеменко, Ю.В.Кошиль. – К.: Кондор, 2008. – 370с.
21. Пуцентейло, П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навч. посіб. / П.Р.Пуцентейло. – К.: Центр учб. л-ри, 2007. – 344 с.
22. Ситник І.П. Інфраструктура готельного і ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання / І.П.Ситник, Г.М.Дробина. – К.: НУХТ, 2010. – 62 с.
23. Туризм, гостеприимство, сервис: словарь-справочник / под ред. Л.А. Воронковой. – М.: Аспект Пресс, 2002. – 367 с.
24. Туризм и гостиничное хозяйство: учеб / под ред. проф. А. Д. Чудновского – М.: Тандем Экмос, 2000. – 288 с.
25. Туризм и гостиничное хозяйство / под ред. Л.П. Шматько. – Ростов-на-Дону: МарТ, 2005. – 352 с.
26. Туризм і готельне господарство: підруч. / за ред. О.А. Агєєва, Д.Н. Акуленок, Н.М. Васильєв, Ю.Л. Васянін, М.А. Жукова. – М.: Екмос, 2004. – 400 с.
27. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посіб. / за ред. В.К. Федорченка, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. – К.: Вища школа, 2001. – 280 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Міністерство економічного розвитку та торгівлі України. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua>.
2. Державний комітет статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
3. Нормативні акти України. – Режим доступу: www.nau.kiev.ua.
4. Верховна Рада України. – Режим доступу: www.rada.gov.ua.

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Дисципліна

Спеціальність

Курс _____ Група _____ Семестр

**ЗАВДАННЯ
на курсову роботу студента**

(прізвище, ім'я, по. батькові)

1. Тема роботи

2. Строк здачі студентом закінченої роботи

3. Вихідні дані до роботи

4. Зміст роботи (перелік питань, які підлягають розробці)

5. Перелік графічного матеріалу

6. Дата видачі завдання

Приклад заповнення титульного аркушу курсової роботи

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВІ
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

КУРСОВА РОБОТА

з дисциплін «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства»

на тему: _____

Виконав (ла):

Студент (ка) ННІ неперервної освіти і туризму

Спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

2 курсу, _ групи П.І.Б _____

Науковий керівник:

науковий ступінь (к.е.н./ д-р екон. наук)

вчене звання (доц./проф.) П.І.Б.

Національна шкала _____

Кількість балів: _____ оцінка: ECTS _____

Члени комісії _____

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

_____ (прізвище та ініціали)

Київ – 2022 рік

Інформаційні джерела до курсової роботи (відповідно до тематики)

1.1. Для великих готельних підприємств:	
1	Ф. № 1-готель "Звіт про роботу готелю"
2	Ф. № 1-послуги "Звіт про обсяг реалізацій платних послуг населення"
3	Ф. № 3-торг "Звіт про товарообіг"
4	Штатний розклад підприємства
6	Прейскурант цін на номерний фонд:
7	Прейскурант цін на додаткові послуги
9	Договір оренди на житлові (нежитлові) приміщення
1.2. Для малих підприємств:	
1	Ф. № 1-готель "Звіт про роботу готелю"
2	Ф. № 2 "Звіт про фінансові результати"
1.3. Інша первинна інформація	
1	Поведінкові стандарти
2	Правила внутрішнього розпорядку
3	Сертифікати відповідності
4	Свідоцтво про державну реєстрацію
5	Стандарт уніформи
6	Технологічні карти, інструкції
7	Рекламні матеріали

Рекомендований зміст курсової роботи на тему:
«Особливості організації і технології надання послугрозміщення
вготельних підприємствах типу хостел»

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. Теорія та практика організації і технології надання пос-блуг розміщення в готельних підприємствах типу «хостел»	
1.1. Сутність та особливості процесу надання послуг в сучасних засобах розміщення різного типу	
1.2. Загальна характеристика та особливості функціонування готельних підприємств типу «хостел»	
1.3. Дослідження світового досвіду щодо організації і технології надання послуг розміщення в хостелах	
РОЗДІЛ 2. Аналіз особливостей організації і технології надання посуг розміщення в хостелі «Hotel ok», м. Київ	
2.1. Загальна характеристика підприємства	
2.2. Визначення особливостей організації і технології надання послуг ро-зміщення в хостелі «Hotel ok»	
РОЗДІЛ 3. Удосконалення процесу надання послуг розміщення в хостелі «Hotel ok», м. Київ	
3.1. Шляхи удосконалення процесу обслуговування в хостелі «Hotel ok»	
3.2. Пропозиції щодо оптимізації технології та організації надання послуг розміщення в хостелі з урахуванням світового досвіду	
ВИСНОВКИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	

Типи і місткість підприємств харчування

Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування (у %до місткості готелю)					
Типи підприємств харчування	Категорія готелю				
	*	**	***	****	*****
ресторани	-	60	75	90	95
кафе	50	25	15	10	10
їдальні	50	-	-	-	-
буфети	10	10	5	5	-
Бари					
- при вестибюлі	1	1	1.5	2	3
-на житлових поверхах	-	-	5	10	10
-при басейні	-	-	-	1	1
-при сауні	-	-	-	2	2
-при спорткомплексі	-	-	-	3	3
-при загальному комплексі	-	-	3	3	5

У готельних підприємствах організують буфети на поверхах. Найчас-тіше на 2-3 поверхи організують один буфет. Використовують буфети також для комплектації та реалізації скомплектованих (сухих) сніданків, обідів, ве- черь в туристично-екскурсійних підприємствах готельного господарства.

У готелях категорії від ** до ***** слід передбачати їдальні та буфети для персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30 % найбільшої зміни в їдальнях і 2 % у буфетах. У готелях категорії * - відповідно 20 % і 10 %. У готелях категорії*** та ***** повинно передбачатися окреме приміщення для харчування персоналу.

Таблиця Є. 1 - Рекомендований асортиментний мінімум найменувань страв, кулінарних і кондитерських виробів для різних типів підприємств харчування

Їдальні

Прийоми харчування	Кількість найменувань кулінарної продукції у денному меню, шт.					
	холодні страви та закуски (молоко та кисломолочні продукти)	перші страви	другі страви	солодкі страви	гарячі напої	хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби
Сніданок	3 (3)	-	2	2	2	4
Обід	4 (3)	3	6	3	3	5
Вечеря	3 (1)	1	4	1	2	3
Загальна кількість страв у денному меню	4 (3)	3	6	3	3	5

Таблиця Є. 2 - Ресторани (меню вільного вибору страв)

Клас	Фірмові страви	Холодні страви та закуски	Гарячі закуски	Перші страви	Другі страви	Солодкі страви	Напої власного виробництва		Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби
							гарячі	холодні	
Люкс	5	15	3	5	20	6	3	3	6
Вищий	4	13	2	4	16	4	3	3	6
Перший	3	10	2	4	12	4	2	2	5

Таблиця Є. 3 - Спеціалізовані підприємства (закусочні)

Кулінарна продукція	Кількість найменувань в меню, шт.			
	шашлична	котлетна	пельменна	млинцева
Холодні страви та закуски (молоко та кисломолочні продукти)	3-4 (-)	- (2)	4-5 (2)	2-3 (-)
Перші страви	1	1	1	1
Другі страви	4-5	2-3	2-4	-
Борошняні страви	-	-	-	5-6
Солодкі страви	1	1	1	2
Гарячі напої власного виробництва	2	2	2-3	2
Холодні напої власного виробництва	1-2	2	2	2
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	-	2	3-4	-

Таблиця Є 4 - Кафе

Кулінарна продукція	Кількість найменувань в меню, шт.					
	загально-го типу	молодіжне	кондитерська	морозиво	молочне	дитяче
Гарячі напої власного виробництва	6-8	3-4	4-5	2-3	2-3	2-3
Холодні страви та закуски (молоко та кисломолочні продукти)	4 (3)	3-4	- (3)	-	- (6)	3-4 (3-5)
Перші страви	3	-	-	-	2	3
Другі страви	3-4	3-4	-	-	3-4	3-4
Солодкі страви	5-6	4-5	4	5-6	3-4	4-5
Холодні напої власного виробництва (коктейлі молочні вершкові, фруктові)	3-4 (-)	2-3 (6-8)	2-3 (3-4)	2-3 (3-4)	3-4 (4)	1-2 (6-8)
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	7	8-10	10-15	5-6	5-6	8-10

Асортиментний мінімум для сніданку (розширений континентальний), обід та вечері при обслуговуванні «шведський стіл»

	Холодні страви та закуски	Гарячі закуски	Перші страви	Другі гарячі страви	Солодкі страви	Напої			хліб, хлібобулочні, кондитерські вироби
						Гарячі напої власного виробництва	Холодні напої власного виробництва	Закупівельні напої (вода, соки)	
сніданок	8-10	-	-	8-10	4	3-4	3-4	2	6 (4)
обід	8-10	-	2-3	4-6	2-4	3-4	3-4	2	4 (6)
вечеря	6-8	4-6	2	6-8	4-6	3-4	3-4	2	6 (10)

Рекомендований асортиментний мінімум найменувань напоїв, кулінарних страв і кондитерських виробів для спеціалізованих барів *

Напої та кулінарна продукція	бар при вестибюлі	Кількість найменувань в меню, шт.					
		коктейль-бар	десертний, молочний	шоколадний	гриль бар	салатний	пивний
Напої(карта бару)	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10
Гарячі напої власного виробництва	4-6	-	1-2	1-2	1	1-2	1
Холодні напої власного виробництва	4-6	4-6	3-4	-	3-4	3-4	-
Холодні страви та закуски	5-6	5-6	-	-	3-4	8-10	4-5
Гарячі закуски	3-4	3-4	-	-	-	1-2	3-4
Другі страви (страви смажені на грилі)	-	-	-	-	1-2	-	-
Солодкі страви	2-3	2-3	3-4	3-4	-	1-2	-
Хліб та кондитерські вироби	5-6	5-6	5-10	5-10	3-4	3-4	3-4

**порядок написання напоїв та страв повинен відповідати спеціалізації бару.*

Порядок написання страв в меню

1. Холодні страви і закуски:

- бутерброди (з рибою, м'ясом, твердим сиром тощо);
- закуски з рибної гастрономії;
- страви з риби власного виробництва;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- салати (рибні, м'ясні, овочеві);
- овочі натуральні;
- овочеві закуски власного приготування;
- овочі консервовані, мариновані, солені;
- вінегрети;
- закуски з м'ясної гастрономії;
- страви з м'яса власного виробництва;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- закуски з яєць;
- закуски з сиру;
- кисломолочна продукція;
- масло вершкове, з різними наповнювачами, масляні суміші;
- сири тверді сичужні.

2. Гарячі закуски:

- закуски з риби;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- закуски з м'яса;
- закуски з субпродуктів;
- закуски з сільськогосподарської птиці;
- закуски з дичини;
- закуски з кролика;
- закуски з овочів;
- закуски з грибів;
- закуски з яєць;
- борошняні гарячі закуски.

3. Перші страви (супи):

- прозорі (рибні, м'ясні, з птиці, кролика, овочів, грибів);
- заправочні;
- супи-пюре;
- супи-крем;
- молочні;
- холодні;
- солодкі.

Другі гарячі страви:

- страви з риби (відварні, припущені, смажені, тушковані, фаршировані, запечені);рибні страви з котлетної маси;
- страви з рибних консервів;
- страви з морепродуктів;
- страви з раків;
- страви м'ясні (відварні, припущені, смажені в соусі, смажені натуральні, тушковані, фаршировані, запечені);
- м'ясні страви з котлетної маси;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- страви з овочів;
- страви з круп;
- страви з бобових;
- страви з макаронних виробів;
- страви з борошняних виробів;
- страви з яєць;
- страви з сиру.

4. Солодкі страви:

- гарячі страви (суфле, пудинги, фрукти фаршировані, в тісті смажені, запечені, фламбовані);
- холодні страви (компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, вершки з наповнювачами, парфе, фрукти та баштанові консервовані у вині, свіжі тощо).

5. Гарячі напої власного виробництва:

- чай з різними наповнювачами;
- кава натуральна та з різними наповнювачами;
- какао з різними наповнювачами;
- шоколад;
- гарячі напої з вином.

6. Холодні напої власного виробництва:

- молочні та вершкові прохолодні напої;
- плодово-ягідні прохолодні напої;
- безалкогольні коктейлі;
- крешони;
- кава-глясе;
- соки власного виробництва (фреш).

7. Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби.

Таблиця 3. 1 - Відсоткове співвідношення асортиментного склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %	
	від загальної кількості	від даної групи
Холодні страви та закуски:	30	
рибні		25
м'ясні		30
овочеві		35
молоко і кисломолочні продукти		10
Гарячі страви:	50	
м'ясні, рибні		20
овочеві		25
круп'яні		25
ячні, сирні		30
Солодкі страви	20	
Всього	100	

Таблиця 3. 2 - Відсоткове співвідношення асортиментного склад продукції ресторану(вільного вибору страв)

Група страв	Відсоткове співвідношення, %	
	від загальної кількості	від даної групи
Холодні страви та закуски:	30	
рибні		25
м'ясні		30
салати		35
кисломолочні продукти		10
Гарячі закуски	5	
Супи:	25	
прозорі		15
заправні		75
молочні, холодні, солодкі		10
Другі гарячі страви:	30	
рибні		15
м'ясні		65
овочеві		5
круп'яні		10
ячні, сирні		5
Солодкі страви	10	
Всього	100	

Таблиця 3.3 - Відсоткове співвідношення асортиментного складпродукції їдальні з вільним вибором страв

Групи страв	Сніданок		Обід		Вечеря	
	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %
<i>Холодні страви та закуски:</i>	35		20		35	
рибні, м'ясні, салати		70		70		70
молоко та кисломолочні продукти		30		30		30
<i>Супи:</i>			25			
прозорі, заправні, пюреподібні, молочні, холодні				90		
солодкі				10		
<i>Другі гарячі страви:</i>	50		35		50	
рибні, м'ясні		60		80		60
овочеві, круп'яні, яєчні, з сиру		40		20		40
<i>Солодкі страви</i>	15		20		15	

**Приклади оформлення бібліографічного опису у списку джерел
згідно з вимогами стандартів**

Характеристи каджерела	Приклад оформлення
Книги одного, двох або трьох авторів	<p>1. Кірпа, Г. М. Інтеграція залізничного транспорту України у європейську транспортну систему: монографія / Г. М. Кірпа. – Дніпропетровськ: Вид-во Дніпропетр. нац.ун-ту залізн. трансп. ім. акад. В. Лазаряна, 2003. – 267 с.</p> <p>2. Бондарев, Н. А. Контактная сеть: учебник для техникумов [Текст] / Н. А. Бондарев, В. Е. Чекулаев – М.: Маршрут, 2006. – 590 с.</p> <p>3. Мескон, М. Х. Основы менеджмента [Текст] / М. Х. Мескон, М. Альберт, Ф. Хедоури. – М.: Дело, 1993. – 702 с.</p>
Книги чотирьох авторів	<p>Бухгалтерський облік основної діяльності залізниць України: підручник для вузів [Текст] / Б. О. Шумляєв, Е. І. Рябий, В. І. Дзюба, А. Я. Ніколайчук. – Д.: ВКФ "Оксамит-Текс", 2004. – 424 с.</p>
Книги п'яти чи більше авторів	<p>Перевозка экспортно-импортных грузов. Организация логистических систем [Текст] / А. В. Кириченко, В. А. Кононенко, Е. А. Королева и др.; под общ. ред. А. В. Кириченко. – 2-е изд., доп. и перераб. – СПб.: Питер, 2004. – 506 с.</p>
Книги під назвою	<p>Экономика железнодорожного транспорта: учебник для вузов / Под ред. Н.П. Терешинной. – М.: Маршрут, 2001. –600 с.</p>
Багатотомні ви- дання в цілому	<p>Фінансові послуги України: енциклопедичний довідник. У 6 т.[Текст] / І. О. Мітюков, В. Т. Александров, О. І. Ворона, С. М. Недбаєва; гол. рец. А. Ф. Павленко. – К.: Укрбланковидав, 2001.</p>
Окремі томи ба- гатотомного ви- дання	<p>Довідник залізничника. У 8 кн. Кн. 4. Охорона праці [Текст] / Д. В. Зеркалов, В. С. Остапенко, М. В. Дорошенко та ін.; за ред. Д. В. Зеркалова. – К.: Основа, 2005. – 637 с.</p>

Щорічники	Статистичний щорічник України за 2006 рік / Держ. комітет статистики України; за ред. О. Г. Осауленка. – К.: Консультант, 2007. – 552 с. – Алф.- предм. покажчик: с.:546 – 551
Серійні видання	Новиков, В. М. Транспортное право (железнодорожный транспорт): учебник для вузов [Текст] / В. М. Новиков. – М.: УМЦ по обр. на ж. д. тр-те, 2007. – 358 с. – (Высшее проф. образование).
Томи (випуски) періодичних видань, що продовжуються	Вісник Дніпропетровського національного університету залізничного транспорту ім. акад. В. Лазаряна. Вип. 27 / Гол. ред. О. М. Пшінько. – Д.: Вид-во Дніпропетр. нац. ун-ту залізн. трансп. ім. акад. В. Лазаряна, 2009. – 262 с.
Дисертації	Горобец, В. Л. Экспериментально-теоретические методы оценки ресурса несущих конструкций подвижного состава железнодорожного транспорта: дис.... д-ра техн. наук 05.22.07 / В. Л. Горобец; Днепрпетровский нац. ун-т железнодорожного транспорта им. акад. В. Лазаряна. – Д., 2009. – 304 с.
Автореферати дисертицій	Музикіна, Г. І. Оптимізація маси вантажних поїздів і колійного розвитку технічних станцій у транспортних коридорах: автореф. дис.... канд. техн. наук.: 05.22.20 / Г. І. Музикіна; Дніпропетр. нац. ун-ту залізн. трансп. ім. акад. В. Лазаряна. – Д., 2002. – 20 с.
Стандарти	Державний стандарт України. ДСТУ Б В.2.5-21-2002. Інженерне обладнання будинків і споруд. Зовнішні мережі та споруди. Труби зі структурованого поліетилену і захисною гофрованою поліетиленовою оболонкою для мереж холодного, гарячого водопостачання та водяного опалення. Технічні умови: затв. та введ в дію наказом від 23.02.01 №40 / Держкомітет України з будівництва та архітектури. – К.: Укрархбудінформ, 2002. – 35 с
Картографічні видання	Національний атлас України. – К.: ДНВП Картографія, 2007. – 440 с.

Електронні ресурси	Основи управління Держспецтрансслужби [Електронний ресурс] / М. І. Мальков, А. В. Радкевія, С. О. Яковлев, Р. З. Камінський. – Електрон. текстові дан. – Дніпропетровськ: Вид-во Дніпропетр. нац. ун-ту залізн. трансп. ім. акад. В. Лазаряна, 2009. – 151 с.: іл. – Бібліогр.: С. 146 - 147.
Статті з журналів та періодичних збірників	Кур'янов, С. Припинення неправомірного використання музичних творів суб'єктами господарювання / С. Кур'янов // Інтелектуальна власність. – 2008. – № 5. – С. 7 - 12.
Віддалені ресурси:	Бібліотека Максима Мошкова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.lib.ru УкрМАРК: Національний формат представлення бібліографічних даних [Електронний ресурс]: (Проект) / НБУ ім. Вернадського, НПБ України, Наук. б-ка ім. М. Максимовича Київ. нац. ун-ту ім. Т.Г. Шевченка. – Електрон. дан. (13 файлів). – 2002-2003. – Режим доступу: www.nbuv.gov.ua/library/ukrmarc.html . – Назва з домашньої сторінки Інтернету.
Локальні ресурси	Клочкова, Е. А. Охрана труда на железнодорожном транспорте [Электронный ресурс] / Е. А. Клочкова. – Электрон. дан. – Москва, 2004. – 1 CD-R – Загл. с этикетки диска.

ЗМІСТ

Мета і завдання курсової роботи	3
Тематика курсових робіт	4
Порядок видачі завдання на курсову роботу.....	7
Зміст курсової роботи	7
Рекомендації до виконання окремих розділів роботи	9
Вимоги до оформлення курсової роботи	15
Порядок захисту курсової роботи	17
Рекомендована література	20
Додаток А. Бланк завдання на курсову роботу.....	23
Додаток Б. Приклад заповнення титульного аркушу курсової роботи.....	25
Додаток В. Інформаційні джерела до курсової роботи	26
Додаток Г. Рекомендований зміст курсової роботи	27
Додаток Д. Приклади оформлення бібліографічного опису успіску джерел згідно з вимогами стандартів.....	28
Додаток Є. Рекомендований асортиментний мінімум найменувань страв, кулінарних і кондитерських виробів для різних типів підприємств харчування.....	29
Додаток Ж. Порядок написання страв в меню.....	32
Додаток З. Відсоткове співвідношення асортиментного склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку.....	34
Додаток І Приклади оформлення бібліографічного опису у списку джерел згідно з вимогами стандартів.....	36