

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ НЕПЕРЕРВНОЇ ОСВІТИ І
ТУРИЗМУ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу

ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання курсової роботи
для студентів освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціальності 242 «Туризм»
денної та заочної форм навчання

Київ 2020

Викладені методичні рекомендації до написання, оформлення та захисту курсових робіт з дисципліни «Організація готельного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 242 «Туризм».

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 Вченою радою інституту післядипломної освіти від 26 грудня 2019 року (Протокол № 4)

Навчальне видання

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до виконання курсової роботи з дисципліни

«Організація готельного господарства» для здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 242 «Туризм»

**Укладачі: БАСЮК Дарія Іванівна
ЛЕВИЦЬКА Інна Ванадійвна
КУДІНОВА Ірина Петрівна**

Рецензенти: д.е.н., професор Кальна-Дубінюк Т.П., к.е.н., доцент Мосіюк С.І.

Видання друкується в авторській редакції.

Підписано до друку 3.01.2020

Ум. друк. арк. 2,6

Видавничий центр НУБіП України.

03041, Київ, вул. Героїв Оборони, 15

Формат 60 84 1/16.1

Обл.-вид. арк. 3,0

© Басюк Д.І.

© Кудінова І.П.

© Левицька І.В.

© 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 спеціальності 242 «Туризм» виконують курсову роботу з дисципліни «Організація готельного 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, набути 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 дисципліни «Організація готельного 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.

2. 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 дисципліни «Організація готельного 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 з дисципліни «Організація готельного господарства»

1. Особливості організації роботи служби прийому та розміщення готельного підприємства у сучасних умовах.
2. Особливості організації роботи служби експлуатації номерного фонду готельного підприємства у сучасних умовах.
3. Особливості організації роботи служби безпеки готельного підприємства у сучасних умовах.
4. Особливості організації роботи інженерно-технічної служби готельного підприємства у сучасних умовах.
5. Особливості організації роботи кадрової служби готельного підприємства у сучасних умовах.

6. Особливості організації роботи служби харчування готельного підприємства у сучасних умовах.
7. Впровадження сучасних стандартів обслуговування в закладах готельно-ресторанного господарства.
8. Організація ресторанного обслуговування на прикладі курортних готельних господарств
9. Особливості організації роботи служби бронювання готельного підприємства у сучасних умовах.
10. Формування фірмового стилю готельно-ресторанного закладу.
11. Сучасні клінінгові технології в закладах готельно-ресторанного господарства.
12. Організація побутового обслуговування гостей готелю.
13. Організація надання додаткових послуг у готельному комплексі.
14. Організація дозвілля туристів у засобах розміщення.
15. Особливості організації спортивно-оздоровчих послуг підприємствами готельного господарства.
16. Організація SPA- і Wellness-послуг у підприємствах готельного господарства.
17. Організація анімаційних послуг у готельних комплексах.
18. Організація корпоративних заходів (MICE) у підприємствах готельного господарства.
19. Сучасні технології енергозбереження на підприємствах готельного господарства.
20. Організація сервісного процесу в курортних засобах розміщення.
21. Особливості організації і технології надання послуг у бізнес-готелях.
22. Особливості обслуговування на підприємствах готельного господарства транзитного призначення.
23. Організація роботи СПА- комплексів на підприємствах готельного господарства.
24. Організація розміщення приміщень в закладах готельно-ресторанного господарства.
25. Організація роботи холодного цеху в діючому закладі ресторанного господарства при готелі.
26. Організація роботи гарячого цеху в діючому закладі ресторанного господарства при готелі.
27. Організація роботи овочевого цеху в діючому закладі ресторанного господарства при готелі.
28. Особливості організації і технології надання послуг розміщення у готельних підприємствах типу хостел.
29. Особливості організації і технології надання послуг розміщення у готельних підприємствах типу мотель.

30. Особливості організації і технології надання послуг розміщення у готельних підприємствах типу ботель.
31. Особливості організації і технології надання послуг розміщення у готельних підприємствах типу флотель.
32. Особливості організації і технології надання послуг у закладах розміщення типу туристична база.
33. Особливості організації і технології надання послуг у закладах розміщення типу пансіонат.
34. Особливості організації і технології надання послуг у закладах розміщення типу кемпінг.
35. Особливості організації і технології надання послуг у закладі розміщення типу санаторій.
36. Організація обслуговування в апартамент-готелях.
37. Особливості організації обслуговування у готелях мережі “Premier Hotel”.
38. Особливості організації обслуговування у готелях мережі “Hyatt”.
39. Особливості організації обслуговування у готелях міжнародної мережі “Редіссон”.
40. Особливості організації обслуговування у готелях мережі “7 Днів”.
41. Особливості організації обслуговування у готелях мережі «Reikartz”.
42. Шляхи вдосконалення технології надання основних послуг готельного підприємства.
43. Шляхи вдосконалення технології надання додаткових послуг готельного підприємства.
44. Шляхи вдосконалення технології надання анімаційних послуг готельного підприємства.
45. Шляхи вдосконалення технології надання послуг харчування готельного підприємства.
46. Шляхи вдосконалення технології надання послуг бронювання готельного підприємства.
47. Шляхи вдосконалення технології надання інформаційних послуг готельного підприємства.
48. Шляхи вдосконалення технології надання бізнес-послуг готельного підприємства.
49. Шляхи вдосконалення технології надання оздоровчих послуг готельного підприємства.
50. Організація обслуговування ділових заходів у конгрес-готелях.
51. Організація обслуговування корпоративних клієнтів у підприємствах готельного господарства.

52. Особливості організації послуг гостинності при розміщенні і обслуговуванні людей з інвалідністю.
53. Особливості організації послуг гостинності при розміщенні і обслуговуванні туристів з дітьми.
54. Організація обслуговування гостей в закладах рекреаційного призначення за системою “all inclusive”.
55. Шляхи впровадження цільових програм у готельному обслуговуванні.
56. Шляхи впровадження інноваційних дизайнерських рішень в інтер’єрі готельних підприємств.
57. Сучасні концепції озеленення, як фактор впливу на формування іміджу готелю.
58. Сучасні підходи до енергозбереження у готельному господарстві.
59. Шляхи вдосконалення технології прибиральних робіт у сучасних готелях.
60. Роль стандартів обслуговування у діяльності готельного підприємства.
61. Сутність та роль професійної етики і культури спілкування у діяльності підприємств готельного господарства.
62. Раціональна організація праці у підприємствах готельного господарства.
63. Система оцінки якості послуг (сервісний аудит) у підприємствах готельного господарства.
64. Шляхи впровадження закордонного досвіду щодо підвищення культури обслуговування у готельних підприємствах.
65. Організація матеріально-технічного постачання у підприємствах готельного господарства.
66. Організація взаємодії підприємств готельного господарства з туристичними організаціями.
67. Організація приміщень житлової групи у підприємстві готельного господарства.
68. Автоматизація прийому і розміщення у підприємствах готельного господарства.
69. Удосконалення процесу інформаційного обслуговування у підприємстві готельного господарства.
70. Автоматизація технологічних процесів підприємств готельного господарства.
71. Шляхи впровадження сучасних інформаційних систем у діяльність готельного підприємства.
72. Функціональна організація приміщень вестибюльної групи.
73. Організація системи документообігу у готелі (на прикладі служби прийому і розміщення).
74. Екологізація, як тенденція розвитку сучасного готельного господарства.

- 75.Сучасні підходи до впорядкування житлових номерів у готелях.
- 76.Спеціалізація готельних послуг у діяльності сучасних підприємств.
- 77.Організація аквізиції гостей у підприємствах готельного господарства.
- 78.Організація кондиціонування та вентиляції у готелі.
- 79.Шляхи впровадження принципів універсального дизайну у готелях.
- 80.Сучасні клінінгові технології у готельному господарстві.
- 81.Роль автоматизованих систем бронювання у діяльності готелю.
- 82.Шляхи вдосконалення технології надання оздоровчих послуг готельного підприємства.
- 83.Роль уніформи персоналу у формуванні іміджу готелю.
- 84.Особливості формування культури обслуговування у підприємствах готельного господарства.
- 85.Організаційно-правові основи проведення сертифікації готелю.
- 86.Організація роботи СПА-комплексу у підприємствах готельного господарства.
- 87.Удосконалення роботи з основними партнерами на підприємстві готельного господарства.
- 88.Кейтеринг як форма сервісного обслуговування в закладах ресторанного господарства при готелі.
- 89.Організація торговельно-виробничої діяльності закладів ресторанного господарства при обслуговуванні туристів.
- 90.Організація зберігання товарів та забезпечення ними виробництва ресторану при готелі.

3. 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.

4. 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 готельної індустрії, аналіз діючого стану предмету дослідження, аналіз договірних відносин готелю з туристичними компаніями тощо.

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 з дисципліни «Організація готельного господарства» необхідно виконувати на фактичному матеріалі, що відображає діяльність підприємства, яке обране як об'єкт дослідження.

Джерелом інформації є фактичні показники діяльності підприємств готельного господарства, статистична звітність, накази, технологічні карти, інструкції, розпорядження; результати спостереження за операціями, які здійснюються в процесі обслуговування гостей та ін. Перелік форм звітності, які слід додати до курсової роботи, наведено як першоджерела в додатку В.

Інформаційними джерелами можуть слугувати вітчизняні та закордонні наукові праці, періодичні видання, спеціалізовані тематичні журнали, Internet тощо.

5. 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:

1) Титульна сторінка оформлюється згідно з додатком Б.

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

3) 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. Номери сторінок повинні бути написані так, щоб розряди чисел були розташовані один над іншим. Слово “сторінка” або його скорочення не пишуть.

4) 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.

5) 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.

6) 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 дійсними документами, копії яких подаються в додатках, які обов'язково супроводжуються стислим описом.

Усі аналітичні розрахунки, моделі, матеріали таблиць, графічні ілюстрації повинні супроводжуватися висновками, які дозволяють зв'язувати сутність процесів в готельному підприємстві, їх особливості і тенденції розвитку, поглиблений аналіз яких допомагає виявити невикористані резерви.

В другому розділі є декілька підрозділів, які є обов'язковими для всіх курсових робіт не залежно від обраної теми. Такі підрозділи є закріпленням теоретичного матеріалу, засвоєного під час вивчення дисципліни «Організація готельного господарства» та «Організація ресторанного господарства».

До таких підрозділів віднесено:

2.1. Загальна характеристика підприємства.

2.2. Характеристика організаційної структури управління та основних служб готелю.

2.3. Оцінка ефективності експлуатації номерного фонду готелю.

2.4. Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства у засобі розміщення.

2.5. Аналіз меню закладу ресторанного господарства

Останній підрозділ (2.6) другого розділу присвячений вивченню предмету дослідження на обраному об'єкті. Отже, в цілому другий розділ курсової роботи повинен складатися не менше, як з шести підрозділів. За бажанням автора курсової роботи можна розширювати розділи додатковими підрозділами при обґрунтуванні їх доцільності.

2.1. Загальна характеристика підприємства включає наступні дані:

- 1) повне найменування готельного підприємства, 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) перелік додаткових послуг;
- 5) цінова політика готелю;
- 6) характеристика веб-сайту;

7) перелік основного програмного забезпечення операційної діяльності готелю та ін.

2.2. Характеристика організаційної структури управління та основних служб готелю

Організаційна структура управління представляє собою модель взаємовідносин між посадами в готельному підприємстві і між його працівниками. Структура визначає схему розпоряджень і наказів, за допомогою яких діяльність підприємства планується, організується, направляється і контролюється. Отже, структура надає певну форму підприємству і забезпечує її відповідною базою для організаційного процесу та виконання робіт.

При аналізі організаційної структури управління конкретного готелю 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 готелю, тобто представити організаційну діаграму (органіграму).

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

2.3. Оцінка ефективності експлуатації номерного фонду готелю.

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	Площа номера, м ²	Питома вага % в структурі	Вартість проживання (за номер/місце)
Президентські апартаменти			160 м ²		
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-днів, наданих гостям готелю. Розрахунок основних показників експлуатаційної програми виконується у вигляді табл. 5.2.

Таблиця 5.2 - Аналіз показників експлуатаційної (виробнича) програми готелю

Показники	Порядок визначення	1 рік	2 рік	Абсолютне відхилення (+/-)	Відносне відхилення (%)
1.Одноразова місткість, місць	сума добутків кількості номерів кожної категорії на число постійних місць у кожному з них				
2. Кількість номеро-днів, всього.	добуток кількості номерів готелю на тривалість експлуатації за певний період (рік)				
3. Кількість простоїв, номеро - днів	розраховується згідно плану ремонтних робіт шляхом множення показника місткості номерів, що підлягають ремонту, на число календарних днів простою через ремонтні роботи				
4. Планова потужність нд.	(п. 2 – 3)				
5. Коефіцієнт завантаження, %	визначається за показниками попередніх періодів (1-3 роки) з урахуванням поправок на ситуативні фактори				
6. Кількість номеро-днів наданих, н-д.	добуток м-д в експлуатації на коефіцієнт завантаження, поділений на 100				
7. Середній тариф, грн.	відношення суми добутків кількості номерів кожної категорії на їх вартість до загальної кількості номерів				
8. Плановий дохід від реалізації, тис. грн.	добуток місце-днів наданих на середній тариф				

При необхідності, розрахунок можна проводити в номерах, а не місцях.

Коефіцієнт завантаження готелю ($K_{зав}$) розраховується за формулою:

$$K_{зав} = (N_{пр} / N_{прн}) \cdot 100\% , \quad (5.1)$$

де $N_{пр}$ - кількість проданих номерів;

$N_{прн}$ - кількість номерів, які пропонувалися для продажу.

Середня ціна готельного номера - показник комерційної ефективності роботи готелю:

$$P_{сер} = D/N, \quad (5.2)$$

де $P_{сер}$ - середня ціна готельного номера;

Д - загальний дохід від номерного фонду;
N - число проданих номерів.

Кількість гостей на один проданий номер - показник якості завантаженості номерного фонду готелю:

$$\Gamma_{\text{сер}} = \Gamma / N_{\text{пр}}, \quad (5.3)$$

де $\Gamma_{\text{сер}}$ - середнє число гостей на один проданий номер;

Γ - загальне число гостей;

$N_{\text{пр}}$ - число проданих номерів.

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

2.4. Аналіз діяльності закладів ресторанного господарства у засобі розміщення.

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), категорійності готелю, 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)	Режим роботи
---------------------------------------	------	-----------	-----------------------	--------------------	----------------------	-----------------------------------	--------------

						спрямування)	
ресторан	люкс	270	гості готелю, гості міста	сніданок «шведський стіл», обід, вечеря – «А ля карт»	офіціантами, 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

2.5. 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.

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

Розділ повинен містити мінімум два підрозділи. В одному з підрозділів можна надати пропозиції, які покликані усунути недоліки, виявлені під час дослідження та зазначені в підрозділах 2.1-2.4 розділу 2. Другий і обов'язків підпункт третього розділу повинен містити пропозиції щодо предмету дослідження для обраного підприємства.

8) 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.

9) 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 2010-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.

10) 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».

6. 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 із 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 заміняють 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.

7. 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

№ змістово-	Елементи змістового модуля	Кількість балів		Поточний контроль навчальної роботи- студентів	
		міні-	Макси-	методи контролю	тиж-

гомо- ду-ля		мальна	мальна		день се- местру
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 у 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	0-35

кількість стилістичних та граматичних помилок.	
<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	
60-63	E	задовільно
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 2007 р.) / Верховна Рада України. – Х.: Одиссей, 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 2011 р.) / 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.
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 туристичних комплексах: 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. Основы управления в индустрии 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.Змієв, 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. – 370 с.
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. Українська готельна мережа «Premier Hotels». – Режим доступу: <http://www.premier-hotels.com.ua>.
3. Державний комітет статистики України. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
4. Нормативні акти України. – Режим доступу: www.nau.kiev.ua.
5. 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

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

[illegible]

Студент _____ (підпис) _____ (прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник _____
(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

" " 20 p.

Приклад заповнення титульного аркушу курсової роботи

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ І КОНСАЛТИНГУ**

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Організація готельного господарства»

на тему: _____

Виконав (ла):

Студент (ка) ННІ неперервної освіти і туризму

Спеціальності «Туризм» 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 – 2020 рік

**Первинна інформація, форми статистичної та бухгалтерської звітності
для готельних підприємств**

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
5	Ф. № 2 "Звіт про фінансові результати та їх використання"
6	Прейскурант цін на номерний фонд:
6.1	Для України
6.2	Для громадян СНД
6.3	Для громадян іноземних
7	Прейскурант цін на додаткові послуги
8	Прейскурант цін на послуги підсобних підрозділів
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 послуг розміщення в
готельних підприємствах типу хостел»

ЗМІСТ

ВСТУП	4
РОЗДІЛ 1. Теорія та практика організації і технології надання послуг розміщення в готельних підприємствах типу хостел	6
1.1. Сутність та особливості процесу надання послуг в сучасних засобах розміщення різного типу	6
1.2. Загальна характеристика та особливості функціонування готельних підприємств типу хостел	9
1.3. Дослідження світового досвіду щодо організації і технології надання послуг розміщення в хостелах	13
РОЗДІЛ 2. Аналіз особливостей організації і технології надання послуг розміщення в хостелі «Hotel ok»	18
2.1. Загальна характеристика підприємства	18
2.2. Організаційна структура та характеристика основних служб хостелу «Hotel ok»	21
2.3. Оцінка ефективності експлуатації номерного фонду хостелу	25
2.4. Характеристика закладу ресторанного господарства у засобі розміщення	27
2.5. Аналіз меню закладу ресторанного господарства	29
2.6. Визначення особливостей організації і технології надання послуг розміщення в хостелі «Hotel ok»	
РОЗДІЛ 3. Удосконалення процесу надання послуг розміщення в хостелі «Hotel ok» з урахуванням світового досвіду	33
3.1. Шляхи удосконалення процесу обслуговування в хостелі «Hotel ok»	33
3.2. Пропозиції щодо оптимізації технології та організації надання послуг розміщення в хостелі з урахуванням світового досвіду	38
ВИСНОВКИ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	46
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 організовують буфети на поверхах. Найчастіше на 2-3 поверхи організовують один буфет. Використовують буфети також для комплектації та реалізації скомплектованих (сухих) сніданків, обідів, вечерів 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 закус-ки (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 стра-ви	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), обіду та вечері при обслуговуванні «шведський стіл»)

	Холодні страви та закус-ки	Гарячі закус-ки	Перші страви	Другі гарячі страви	Солодкі страви	Напої			хліб, хлібо-булочні конди-терські вироби)
						Гарячі напої власно го виробн ицтва	Холодні напої власного виробни-цтва	Закупі-вельні напої (вода, соки)	
сніда-нок	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)
вече-ря	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	Кількість найменувань в меню, шт.						
	бар при вести-бюлі	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.

4. 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.

5. 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).

6. Гарячі напої власного виробництва:

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

7. Холодні напої власного виробництва:

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

8. 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
яєчні, 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
яєчні, сирні		5
Солодкі страви	10	
Всього	100	

**Таблиця 3.3 - Відсоткове співвідношення асортиментного склад
продукції 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

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Книги одного, двох або трьох авторів	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. 2. Бондарев, Н. А. Контактная сеть: учебник для техникумов [Текст] / Н. А. Бондарев, В. Е. Чекулаев – М.: Маршрут, 2006. – 590 с. 3. Мескон, М. Х. Основы менеджмента [Текст] / М. Х. Мескон, М. Альберт, Ф. Хедоури. – М.: Дело, 1993. – 702 с.
Книги чотирьох авторів	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.
Книги п'яти чи більше авторів	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.
Книги під назвою	Економика железнодорожного транспорта: учебник для вузов / Под ред. Н.П. Терешинной. – М.: Маршрут, 2001. – 600 с.
Багатотомні видання в цілому	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.
Окремі томи багатотомного видання	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.

Щорічники	Статистичний щорічник України за 2006 рік / Держ. комітет статистики України; за ред. О. Г. Осауленка. – К.: Консультант, 2007. – 552 с. – Алф.- предм. показчик: 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. Радкевия, 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

1.	Мета і завдання курсової роботи	3
2.	Тематика курсових робіт	4
3	Порядок видачі завдання на курсову роботу.....	8
4	Зміст курсової роботи	8
5	Рекомендації до виконання окремих розділів роботи	10
6	Вимоги до оформлення курсової роботи	17
7	Порядок захисту курсової роботи	19
	Рекомендована література	21
	Додаток А. Бланк завдання на курсову роботу.....	24
	Додаток Б. Приклад заповнення титульного аркушу курсової роботи.....	26
	Додаток В. Інформаційні джерела до курсової роботи	27
	Додаток Г. Рекомендований зміст курсової роботи	28
	Додаток Д. Приклади оформлення бібліографічного опису у списку джерел згідно з вимогами стандартів	29