

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 1

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою  
Державного університету  
«Житомирська політехніка»

протокол від 28 березня 2023 р.  
№ 3

### МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ для виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОЇ СПРАВИ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
факультет бізнесу та сфери обслуговування  
(назва факультету)  
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні  
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
(назва кафедри)

10 березня 2023 р., протокол № 1

Розробник: д.е.н., професор, Галина ТАРАСЮК,  
д.е.н., доцент, Альона КЛИМЧУК  
(науковий ступінь, посада, ПРІЗВИЩЕ, власне ім'я)

Житомир  
2023

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 2

Методичні рекомендації для виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Організація готельної справи» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка», 2023 – 41 с.

Рецензенти:

БУРАЧЕК І.В., к.е.н., доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій

ЮРКІВСЬКИЙ О.Й., к.е.н., доцент кафедри міжнародних відносин і політичного менеджменту

Затверджено на засіданні кафедри  
туризму та готельно-ресторанної справи  
Протокол № 1 від 10 березня 2023 р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 3

## ЗМІСТ

Мета і завдання курсової роботи	4
Тематика курсових робіт	7
Основні етапи виконання курсової роботи	7
Порядок видачі завдання на курсову роботу	11
Зміст курсової роботи	11
Рекомендації до виконання окремих розділів роботи	13
Вимоги до оформлення курсової роботи	19
Порядок захисту курсової роботи та оцінювання курсової роботи	21
Рекомендована література та інформаційні ресурси	26
Додатки	29

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 4

## 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 241 «Готельно-ресторанна справа», виконують курсову роботу з дисципліни «Організація готельної справи», 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 готельної справи» 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, 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 5

досліджень у діяльності реальних підприємств готельного господарства, а також розробка пропозицій та конкретних висновків для покращення діяльності підприємств сфери гостинності в сучасних ринкових умовах.

Зміст курсової роботи направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**загальні компетентності (ЗК):**

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

**фахові (спеціальні) компетентності (ФК):**

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

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

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

СК 15. Здатність організовувати надання дозвіллевих та екскурсійних послуг у закладах готельно-ресторанного бізнесу.

**Програмні результати навчання:**

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	<i>Екземпляр № 1</i>	<i>Арк 41 / 6</i>

матеріальних ресурсів.

ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно планувальні рішення підприємства галузі.

ПРН 24. Організовувати та просувати на ринку якісне споживання додаткових готельних послуг (екскурсійних, рекреаційних).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОКЗ3 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 7

## 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 готельної справи», 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 готельної справи»

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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 8

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 9

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 іміджу готелю.

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 10

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 11

«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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 12

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 методичних рекомендаціях, 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 13

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 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. Номери 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 14

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 (скріншоти 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);

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 15

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:

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 Вартість проживання (за номер/місце)

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 16

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 виробничої програми готелю «ААА» за 2021- рік

№ з/п	Назва показника	Порядок визначення	Розрахунок
	Проектна потужність	Загальна кількість номерів у закладі розміщування	
	Одночасна місткість	Визначається як сума добутків 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 – днів характеризує максимальну пропускну здатність, що має готель.	
	Пропускна потужність готелю	Визначається як різниця між загальною потужністю готелю та кількістю номеро – днів 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 – днів у номерах, що перебувають у простої, 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 17

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»	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	вищій	15	мешканці готелю	«А ля карт»	Барменами, повне	вітамінний	10.00-22.00

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015		Ф-19.10-05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1		Арк 41 / 18

.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....	.....
їдальня для персоналу	-	40	персонал готелю	-	Самообслу- говуван ня	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 випливати із змісту викладеного матеріалу, бути самостійними і конструктивними. У висновках стисло наводяться підсумки проведеної студентом роботи та перелік пропозицій,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 19

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);
- е) 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 15 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 20

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 21

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 слідуєть 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 22

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, 7.2, 7.3.

Таблиця 7.1

### Критерії оцінювання результатів виконання та захисту курсових робіт

№ змістового модуля	Критерії	Макс. кількість балів	Зміст критеріїв оцінювання	Оцінка в балах
1	2	3	4	5
1.	Якість наукового апарату дослідження (об'єкт, предмет, мета, завдання, галузь застосування), відповідність темі дослідження. Актуальність теми, її відповідність сучасним вимогам	10	- відповідає повністю - відповідає неповністю - відповідає недостатньо - відповідність відсутня - науковий апарат не визначений	10 7 – 9 4 – 6 1 – 3 0
	Аналіз джерел і літератури з теми дослідження, їх систематизація	12	- повний, обґрунтований - неповний - недостатньо повний, критичний аналіз недостатній - перелік наукових досліджень з теми поданий без відповідного аналізу - аналіз відсутній	12 9 – 11 5 – 8 1 – 4 0
	Ступінь розкриття теоретичних аспектів проблеми, обраної для дослідження, та коректність використання понятійного апарату	16	- понятійний апарат сформовано, теоретичні аспекти проблеми розкриті - понятійний апарат сформовано, теоретичні аспекти проблеми розкриті частково - понятійний апарат сформовано, але теоретичні аспекти проблеми не розкриті - понятійний апарат не сформовано; теоретичні аспекти проблеми не	16 8-15 1-7 0

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 23

			розкриті	
	Відповідність оформлення курсової роботи встановленим вимогам	10	- висока якість оформлення - текст курсової роботи оформлено з незначними порушеннями встановлених вимог - текст курсової роботи оформлено з суттєвими порушеннями встановлених вимог	10 5-9 1-4
2.	Ступінь використання фактологічного матеріалу; висвітлення особливостей прояву та розв'язання досліджуваної проблеми у практиці вітчизняних підприємств	16	- залучений фактологічний матеріал, досвід вітчизняних підприємств висвітлений - залучений фактологічний матеріал, особливості прояву та розв'язання проблеми на вітчизняних підприємствах висвітлені не достатньо - фактологічний матеріал не використаний, залучені матеріали лише навчальних підручників та посібників	16 6-15 0-5
	Повнота, науковий рівень обґрунтування розробок і запропонованих рішень: - рівень самостійності роботи; - відповідність змісту назви, поставленій меті та завданням; - адекватність методики дослідження заявленим завданням; - якість інтерпретації результатів дослідження, аргументованість висновків; наявність власних пропозицій і рекомендацій з предмета дослідження.	16	- повно та обґрунтовано - недостатньо - неповно, непослідовно, необґрунтовано - незадовільно - відповідь відсутня	16 12 – 15 6 – 11 1 – 5 0
3.	Змістовність доповіді, презентації та відповідей на запитання членів комісії та присутніх під час захисту	20	- повні, послідовні, логічні, презентація здійснена з використанням мультимедіа - недостатньо повні, послідовні, логічні	20 13 – 19

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 24

			- непослідовно та нелогічно побудова доповідь, недостатньо повні й глибокі відповіді на запитання	7 – 12  1 – 6
			- доповідь поверхова, незадовільні відповіді на запитання	0
			- знання з теми дослідження незадовільні, відповіді на запитання відсутні	
	<b>Разом</b>	<b>100</b>		

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 25

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

Таблиця 7.3

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для курсової роботи
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно
0-34	F	незадовільно

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 26

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

### 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 27

### Державні стандарти

1. ДСТУ 4268:2003 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги” (чинний від 01.07.2004).
2. ДСТУ 4269:2003 “Послуги туристичні. Класифікація готелів” (чинний від 01.07.2004).
3. ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація” (чинний від 01.07.2004).
4. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення” (чинний від 01.10.2006).

### Міждержавні стандарти

1. ГОСТ 30390-95 «Громадське харчування. Кулінарна продукція, реалізація населенню. Загальні технічні умови».
2. ГОСТ 30523-97 «Послуги громадського харчування, Загальні вимоги».
3. ГОСТ 30524-97 «Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу».

### Міжнародні стандарти – ISO/FDIS 9000

1. ISO/TC № 605 Системи менеджменту якості. Основоположні принципи і словник.
2. ISO/TC № 606 Системи менеджменту якості. Вимоги.
3. ISO/TC № 607 Системи менеджменту якості. Настанови щодо поліпшення показників

### Основна

1. Агєєва О. А., Акуленок Д. Н., Васильєв Н. М., Васянїн Ю. Л., Жукова М. А. Туризм і готельне господарство: Підручник. – М.: Екмос, 2004. – 400 с.
2. Банько В.К. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: Навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. та доп.- Д. Акор., 2008, -328 с.
3. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2006. – 494 с.
4. Круль, Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. / Г.Я.Круль. – К.: ЦУЛ, 2011. – 368 с.
5. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. Посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
6. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: підруч./ М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 472 с.
7. Роглев, Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. / Х.Й. Роглев. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: підруч. / Т.Г.Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 28

### Допоміжна

1. 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.

2. Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О., Самарцев Є.В., Гаца О.О., Максимець К.П., Роглев Х.Й. Управління сучасним готельним комплексом: Навч. посіб./За редакцією членакор. НАН України, д.е.н., професора Дорогунцова С.І. – К.: Ліра-К, 2005. – 520 с.

3. Пуцентейло, П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навч. посіб. / П.Р. Пуцентейло. – К.: Центр учб. л-ри, 2007. – 344 с.

4. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Навч. Посіб. – К.: Кондор, 2005. – 408

5. 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.

6. Уніфіковані технології готельних послуг: Навч.посіб./За ред.проф. В. К. Федорченка, Л. Г. Лук'янова, Т. Т. Дорошенко, І. М. Мініч. - К.: Вища шк., 2001.

7. Klymchuk A., Postova V., Moskvichova O., Hryhoruk I. Crisis Management of Restaurant Business in Modern Conditions. Journal of Environmental Management and Tourism, (Volume XII, Summer), 4 (52) С. 977-985. Режим доступу: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/issue/view/217>

8. Klymchuk A. The labor assessment in forming the enterprise personnel's motivation. Науковий вісник Національного гірничого університету. Науково-технічний журнал. – 2018. – № 3 (165). – С. 152–159. Режим доступу: <http://nvngu.in.ua/index.php/uk/arkhiv-zhurnal/za-vipuskami/1606-2018/zmist-3-2018/ekonomika-ta-upravlinnya/4465-otsinyuvannya-pratsi-v-sistemi-motivatsiji-personalu-pidpriemstv>

### 12. 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](http://www.nau.kiev.ua).

4. Верховна Рада України . – Режим доступу: [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua).

\* Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

\*\* Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

\*\*\* Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 29

Додаток А

**Бланк завдання на курсову роботу**

**ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**

Кафедра \_\_\_\_\_

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 \_\_\_\_\_



Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 31

Додаток Б

Приклад заповнення титульного аркушу курсової роботи

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»**  
**КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

**КУРСОВА РОБОТА**

з дисципліни «Організація готельної справи»

на тему: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Студента (ки) \_\_\_\_ курсу \_\_\_\_ \_ групи  
спеціальності \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

(прізвище та ініціали)

Керівник \_\_\_\_\_

(посада, вчене звання, науковий ступінь,  
прізвище та ініціали)

Національна шкала \_\_\_\_\_

Кількість балів: \_\_\_\_ цінка: ECTS \_\_\_\_

Члени комісії \_\_\_\_\_

(підпис) (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_

(підпис) (прізвище та ініціали)

\_\_\_\_\_

(підпис) (прізвище та ініціали)

м. Житомир – 2023 рік

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 32

## Додаток В

### Інформаційні джерела до курсової роботи (відповідно до тематики)

<b>1.1. Для великих готельних підприємств:</b>	
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
<b>1.2. Для малих підприємств:</b>	
1	Ф. № 1-готель "Звіт про роботу готелю"
2	Ф. № 2 "Звіт про фінансові результати"
<b>1.3. Інша первинна інформація</b>	
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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 33

## Додаток Г

### Рекомендований зміст курсової роботи

на тему: «Особливості організації і технології надання послуг розміщення вготельних підприємствах типу хостел»

### ЗМІСТ

	стор.
<b>ВСТУП</b>	4
<b>РОЗДІЛ 1. Теорія та практика організації і технології надання пос-блуг розміщення в готельних підприємствах типу «хостел»</b>	
1.1. Сутність та особливості процесу надання послуг в сучаснихзасобах 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	
<b>РОЗДІЛ 2. Аналіз особливостей організації і технології надання посуг розміщення в хостелі «Hotel ok», м. Київ</b>	
2.1. Загальна характеристика підприємства	
2.2. Визначення особливостей організації і технології надання послуг ро-зміщення в хостелі «Hotel ok»	
<b>РОЗДІЛ 3. Удосконалення процесу надання послуг розміщення в хостелі «Hotel ok», м. Київ</b>	
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	
<b>ВИСНОВКИ</b>	
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b>	
<b>ДОДАТКИ</b>	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 34

## Додаток Д

### 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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 35

## Додаток Е

### 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;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 36

- 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.**

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 37

**Додаток Є**

**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

**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

**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	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 38

### *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)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 39

**Додаток Ж**

**Відсоткове співвідношення асортиментного склад продукції ресторану,  
реалізованої під час сніданку**

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

**Відсоткове співвідношення асортиментного склад продукції ресторану  
(вільного вибору страв)**

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 40

**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, яечні, з сиру		40		20		40
<i>Солодкі страви</i>	15		20		15	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 41

## Додаток 3

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

Характеристи каджерела	Приклад оформлення
<b>Книги одного, двох або трьох авторів</b>	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.
<b>Книги чотирьох авторів</b>	Бухгалтерський облік основної діяльності залізниць України: підручник для вузів [Текст] / Б. О. Шумляєв, Е. І. Рябий, В. І. Дзюба, А. Я. Ніколайчук. – Д.: ВКФ "Окса- мит-Текс", 2004. – 424 с.
<b>Багатотомні видання в цілому</b>	Фінансові послуги України: енциклопедичний довідник. У 6 т.[Текст] / І. О. Мітюков, В. Т. Александров, О. І. Во-рона, С.М. Недбаєва; гол. рец. А. Ф. Павленко. – К.: Укрбланковидав, 2001.
<b>Окремі томи багатотомного видання</b>	Довідник залізничника. У 8 кн. Кн. 4. Охорона праці [Текст] / Д. В. Зеркалов, В. С. Остапенко, М. В. Дорошен-ко та ін.; за ред. Д. В. Зеркалова. – К.: Основа, 2005. – 637 с.
<b>Щорічники</b>	Статистичний щорічник України за 2022 рік / Держ. ко- мітет статистики України; за ред. О. Г. Осауленка. – К.:Консультант, 2022. – 552 с. – Алф.- предм. покажчик: с.: 546 – 551
<b>Томи (випуски) періодичних ви- дань, що продовжуються</b>	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.
<b>Дисертації</b>	Горобець В.Л. Експериментально-теоретичні методи оцінки складу конструкції транспортування продукції. дис.... д-ра техн. Наук 05.22.07 / В. Л. Горобець; Дніпропетровський нац. ун-т транспорту ім. акад. В. Лазаряна. –Д., 2009. – 304 с.
<b>Автореферати дисертицій</b>	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.
<b>Стандарти</b>	Державний стандарт України. ДСТУ Б В.2.5-21-2002. Ін- женерне обладнання будинків і споруд. Зовнішні мережі та споруди. Труби зі структурованого поліетилену і захи-сною гофрованою поліетиленовою оболонкою для мережхолодного, гарячого водопостачання та водяного опа- лення. Технічні умови: затв. та введ в дію наказом від 23.02.01 №40 / Держкомітет України з будівництва та ар- хитектури. – К.: Укрархбудінформ, 2002. – 35 с
<b>Картографічні видання</b>	Національний атлас України. – К.: ДНВП Картографія,2017. – 440 с.
<b>Електронні ресурси</b>	Основи управління Держспецтрансслужби [Електронний ресурс] / М. І. Мальков, А. В. Радкевія, С. О. Яковлєв, Р.З. Камінський. – Електрон. текстові дан. – Дніпропет- ровськ: Вид-во Дніпропетр. нац. ун-ту залізн. трансп. ім.акад. В. Лазаряна, 2009. – 151 с.: іл. – Бібліогр.: С.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/241.00.1/ ОК23 - 2023
	Екземпляр № 1	Арк 41 / 42

	146 - 147.
<b>Статті з журналів та періодичних збірників</b>	Кур'янов, С. Припинення неправомірного використання музичних творів суб'єктами господарювання / С. Кур'янов // Інтелектуальна власність. – 2008. – № 5. – С. 7 - 12.
<b>Віддалені ресурси</b>	Бібліотека Максима Мошкова [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <a href="http://www.lib.ua">www.lib.ua</a> 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: <a href="http://www.nbuv.gov.ua/library/ukrmarc.html">www.nbuv.gov.ua/library/ukrmarc.html</a> . – Назва з домашньої сторінки Інтернету.
<b>Локальні ресурси</b>	Клочкова, Е. А. Охорона праці на транспорті [Електронний ресурс] / Е. А. Клочкова. – Електрон. дан. – Київ, 2004. – 1 CD-R