

Міністерство освіти і науки України
Житомирський державний університет імені Івана Франка

Кафедра економіки, менеджменту, маркетингу
та готельно-ресторанної справи

Методичні вказівки

до виконання та захисту курсової роботи з
освітньої компоненти Управління готелем/Управління рестораном
здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

ЖИТОМИР – 2023

УДК 640.4(07)

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Житомирського державного університету імені Івана Франка
(протокол № 2 від 27.01.2023 р.)*

Рецензенти: Світлана Бірюченко – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка»
Віктор Томчук – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса
Інна Клімова – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54 Методичні вказівки до виконання та захисту курсової роботи з освітньої компоненти управління готелем/управління рестораном здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. : Укладачі: С. Павлова, Т. Боцян – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2023. – 32 с.

Рекомендовано науково-методичною радою соціально-психологічного факультету, протокол № 5 від 13.01.2023 р.

Рекомендовано науково-методичною радою ЖДУ ім. І. Франка, протокол № 6 від 24.01.2023 р.

© ЖДУ ім. І. Франка, 2023

ЗМІСТ

Вступ.....	4
1. Мета та завдання курсової роботи.....	5
2. Порядок виконання курсової роботи.....	6
3. Тематика курсової роботи.....	8
4. Структура курсової роботи.....	11
5. Вимоги до оформлення курсової роботи.....	14
6. Критерії оцінювання курсової роботи	16
Список рекомендованих джерел.....	19
Додатки.....	23

ВСТУП

Курсова робота – це індивідуальне завдання здобувача вищої освіти, яке є творчим та/або репродуктивним рішенням конкретних завдань організації та управління діяльності закладів розміщення / закладів ресторанного господарства, виконане самостійно з елементами дослідження під керівництвом викладача згідно із завданням, на основі набутих знань з освітніх компонент Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Менеджмент, Товарознавство та управління закупівлями та ін. Виконується курсова робота протягом сьомого семестру відповідно до освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування.

Написання курсової роботи сприяє розширенню та поглибленню теоретичних знань, розвитку навичок їх практичного використання, формування вмінь самостійного розв'язання конкретних професійних завдань, робити обґрунтовані висновки, презентувати результати своєї дослідницької роботи тощо.

При написанні курсової роботи здобувачі вищої освіти за ОП «Готельно-ресторанна справа» керуються даними методичними вказівками, Положенням про курсову роботу здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка та Кодексом академічної доброчесності Житомирського державного університету імені Івана Франка (<https://zu.edu.ua/offic/kodeks.pdf>).

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Метою написання курсової роботи з Управління готелем/Управління рестораном є розширення та поглиблення набутих теоретичних знань, розвиток навичок їх практичного використання при розв'язуванні конкретних задач управління закладами готельно-ресторанного бізнесу в цілому, формування вмінь самостійного розв'язання конкретних професійних завдань, розробка та обґрунтування шляхів удосконалення управління роботою структурних відділів, окремих напрямків діяльності та в цілому закладами готельно-ресторанного бізнесу як складними економічними системами, оцінювання запропонованих напрямів на зміну конкурентної позиції закладу на ринку надаваних послуг.

Досягнення поставленої мети передбачає вирішення наступних завдань:

- поглиблення (розвиток) теоретичних і практичних знань, їх застосування при вирішенні завдань управління закладами готельно-ресторанного господарства;
- розвиток навичок самостійної роботи та оволодіння сучасними методами, техніками і технологіями організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- опанування навичками надання обґрунтованих й практично значущих рекомендацій щодо удосконалення роботи суб'єктів дослідження;
- розвиток навичок представлення результатів дослідження, застосування методів переконання та доведення своєї точки зору.

Виконання курсової роботи передбачає досягнення наступних програмних результатів навчання:

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

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

ПР 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

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

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

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

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

2. ПОРЯДОК ВИКОНАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Процес виконання і підготовки до захисту курсової роботи можна розбити по етапах:

- вибір теми курсової роботи;
- складання плану виконання курсової роботи;
- підбір (пошук) і аналіз інформаційних, нормативних та наукових джерел за темою дослідження;
- формування змісту роботи за планом, написання основних розділів курсової роботи, оформлення висновків;
- подання роботи науковому керівникові на рецензування;
- перевірка курсової роботи на унікальність тексту;
- підготовка презентації до захисту;
- захист курсової роботи.

Теми курсових робіт затверджуються на кафедрі та закріплюються за здобувачами вищої освіти розпорядженням з вказівкою прізвища викладача-керівника. На початку семестру студент знайомиться з тематикою курсових робіт, яка попередньо затверджується на засіданні кафедри відповідно до змісту дисциплін. Тематика курсових робіт та порядок вибору теми курсової роботи представлена у розділі 3.

При виконанні курсової роботи здобувачі вищої освіти дотримуються календарного графіка виконання розділів роботи, строків захисту (Додаток А). Дотримання графіка виконання курсової роботи та своєчасність подання матеріалів керівнику оцінюється відповідним чином (Розділ 6).

На період виконання курсових робіт на кафедрі складається графік консультації керівника, що забезпечує систематичну працю здобувачів, зворотній зв'язок та можливість оперативно надати консультацію студентам за потреби.

Виконання двох однакових тем курсової роботи в одному поточному році не дозволяється.

Здобувачі вищої освіти повинні своєчасно подати виконану курсову роботу на кафедру для перевірки керівником та перевірки на відсутність запозичень з праць інших авторів без відповідних посилань і отримання допуску до захисту. Студенти, які не захистили курсову роботу в установленні строки, до екзаменаційної сесії не допускаються.

Детальні рекомендації щодо формування змісту роботи за планом, написання основних розділів курсової роботи, формулювання висновків представлено у Розділ 4 та оформлення тексту курсової роботи – у Розділі 5

Не пізніше ніж за 2 тижні до дати захисту згідно розкладу, роздрукований примірник курсової роботи здається в деканат факультету для реєстрації в журналі обліку курсових робіт. Зареєстровані курсові роботи працівником деканату факультету передаються на кафедри, за якими закріплено їх керівництво для перевірки науковим керівником.

За результатами перевірки науковий керівник подає на кафедру відгук та акт перевірки на унікальність тексту курсової роботи. У випадку негативного відгуку курсова робота повертається здобувачу вищої освіти на доопрацювання.

Рекомендовані показники оригінальності текстів для курсових робіт здобувачів вищої освіти наступні:

- понад 80% – текст письмової роботи є оригінальним (несуттєвий об'єм запозичень);

- від 60% до 80% – оригінальність тексту задовільна (несуттєвий об'єм запозичень), проте слід переконатись у наявності і правильному оформленні цитувань та посилань на використані джерела;

- від 40% до 60% – письмова робота приймається до розгляду після доопрацювання автором та наявності і правильного оформлення цитувань та посилань на використані джерела, оскільки має значний об'єм запозичень;

- менше 40% – письмова робота до розгляду не приймається і не може бути рекомендована до друку (захисту), оскільки має суттєвий об'єм запозичень, що трактується як плагіат.

Після отримання позивної рецензії керівника, перевірки тексту на унікальність та допуску до захисту здобувач вищої освіти готує доповідь за результатами дослідження та презентацію для представлення результатів дослідження перед комісією. Доповідь має тривати 7-10 хвилин, презентація – містити 10-15 слайдів.

Захист курсової роботи проводиться прилюдно, у присутності комісії, в складі трьох викладачів кафедри, у тому числі й керівника курсової роботи, до початку екзаменаційної сесії згідно з розкладом.

Після проведення захисту курсової роботи, члени комісії в присутності здобувача вищої освіти виносять рішення про оцінку роботи згідно критеріїв оцінювання, які представлені у Розділі 6.

3. ТЕМАТИКА КУРСОВИХ РОБІТ

Курсова робота з управління готелем/управління рестораном виконується на матеріалах конкретних, реальних суб'єктів господарської діяльності готельно-ресторанного бізнесу, які є юридичними особами різних форм власності, що здійснюють діяльність у сфері обслуговування. Здобувачі вищої освіти можуть самостійно підібрати для себе об'єкт дослідження. Це може бути заклад готельно-ресторанного бізнесу, які були базами практик, заклади-партнери при підготовці фахівців тощо.

Здобувачу вищої освіти надається право вибору теми курсової роботи з переліку, запропонованого кафедрою, який подається нижче. Основною вимогою є відповідність теми курсової роботи структурі, умовам діяльності та формі діяльності об'єкту дослідження.

Здобувач вищої освіти має можливість запропонувати свою тему з обґрунтуванням необхідності її розробки і за узгодженням з керівником курсової роботи від кафедри.

Перелік тем

1. Управління готелем (за видами) наприклад Управління готелем сімейного типу
2. Управління рестораном (за видами) наприклад Управління рестораном при готелі
3. Управління номерним фондом готелю (на прикладі діяльності ...)
4. Управління трудовими ресурсами закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
5. Розвиток готельних мереж в Україні (на прикладі мережі...)
6. Управління та контроль якості послуг закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
7. Інформаційні мережі закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
8. Організаційна структура управління готелем (на прикладі діяльності ...)

9. Матеріально-технічне постачання закладу готельно-ресторанного господарства (на прикладі діяльності ...)
10. Матеріально-технічне забезпечення закладу готельно-ресторанного господарства (на прикладі діяльності ...)
11. Рекламно-інформаційна діяльність закладу готельно-ресторанного господарства (на прикладі діяльності ...)
12. Автоматизація технологічних процесів у закладі готельно-ресторанного господарства (на прикладі діяльності ...)
13. Методи управління персоналом (на прикладі діяльності ...)
14. Цінова політика закладу готельно-ресторанного господарства (на прикладі діяльності ...)
15. Асортиментна політика закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
16. Управління витратами закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
17. Управління інноваційним розвитком закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
18. Управління інвестиційним розвитком закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
19. Управління закладом готельно-ресторанного бізнесу в умовах пандемії (на прикладі діяльності ...)
20. Управління закладом готельно-ресторанного бізнесу в умовах військового стану (на прикладі діяльності ...)
21. Робота закладу готельно-ресторанного бізнесу з впровадженими іммерсивними технологіями (на прикладі діяльності ...)
22. Мотивація персоналу закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
23. Забезпечення економічної безпеки закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
24. Розробка стратегії управління закладом готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
25. Розробка маркетингової політики закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
26. Організаційна культура як фактор управління конкурентоспроможністю закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
27. Система внутрішнього контролю закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)

28. Розвиток системи управління якістю послуг закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
29. Організаційні комунікації закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
30. Концепція соціальної відповідальності як засіб удосконалення процесу управління закладом готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
31. Бренд-менеджмент закладу готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності ...)
32. Стратегія зовнішньоекономічної діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
33. Реалізація інноваційного потенціалу підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
34. Забезпечення конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
35. Управління підприємством в умовах економічної кризи (на прикладі діяльності...)
36. Цінова політика підприємства готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
37. Розробка проекту створення нового товару (послуги) готельно-ресторанного бізнесу і виведення його на ринок (на прикладі діяльності...)
38. Організація роботи підприємства готельно-ресторанного бізнесу по системі франчайзингу (на прикладі діяльності...)
39. Кадрова політика підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
40. Технології набору і відбору персоналу в готельно-ресторанному бізнесі (на прикладі діяльності...)
41. Система управління кар'єрою в готельно-ресторанному бізнесі (на прикладі діяльності...)
42. Впровадження системи кайзен на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
43. Впровадження системи канбан на підприємстві готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
44. Методи управління конфліктами в готельно-ресторанному бізнесі (на прикладі діяльності...)
45. Розробка та впровадження програм лояльності клієнтів в системі готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)

46. Анімація як засіб організації дозвілля на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
47. Бенчмаркінг як інструмент управління конкурентоспроможністю підприємства готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
48. Бюджетування як інструмент управління витратами у сфері готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
49. Організація процесу обслуговування споживачів у сфері готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)
50. Відповідальне споживання як один з напрямків забезпечення ефективності діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності...)

4. СТРУКТУРА КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота повинна бути самостійним, завершеним, логічно структурованим дослідженням та містити:

- титульний аркуш (Додаток Б);
- зміст (Додаток В);
- перелік умовних позначень, символів і скорочень (за необхідності);
- вступ (приклад наведено у Додатку Г);
- основну частину (розділи, підрозділи);
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки (в разі потреби);
- акт перевірки на унікальність тексту.

Перелік умовних позначень, символів і скорочень містить прийняті у курсовій роботі малопоширені умовні позначення, символи, одиниці, скорочення і терміни, які пояснюють у переліку, що вміщують безпосередньо після змісту, перед вступом, починаючи з нової сторінки.

Вступ розкриває сутність і стан наукової проблеми (завдання), її значущість, підстави та вихідні дані для розроблення теми, обґрунтування необхідності проведення дослідження. Приклад написання вступу наведено у додатку Г. У вступі, як правило, обґрунтовується:

Актуальність теми дослідження відображає важливість, суттєве значення, відповідність теми дослідження сучасним потребам певної галузі науки та перспективи її розвитку, практичним завданням відповідної сфери

діяльності. Вона характеризує співвідношення між тим, що з цієї проблеми вже відомо і що досліджується здобувачем уперше, і свідчить про те, для якої галузі науки чи виробництва мають цінність наукові результати роботи.

Мета і завдання дослідження. Мета дослідження формулюється із зазначенням того явища/процесу, що вивчається, і спрямовується на всебічне, достовірне вивчення об'єкта, процесу чи явища, їх структури, взаємозв'язків на основі розроблених у науці принципів і методів пізнання. Мета роботи узгоджується із назвою роботи і називає не тільки очікувані результати, а і вказує на те, яким шляхом вони будуть досягнуті. Із загальної мети випливають конкретні завдання роботи, які перераховуються згідно з порядком їх розв'язання у роботі (від більш загальних, основоположних, до більш дрібних і конкретних). Важливо конкретизувати шляхи, методи, засоби вирішення проблем. Як правило, вирішується три-п'ять завдань.

Об'єкт дослідження є процесом або явищем, що породжує проблемну ситуацію й обране для дослідження.

Предмет дослідження – певні аспекти процесу чи явища, які досліджуються у об'єкті.

Методи дослідження з одного боку розглядається, як спосіб організації пізнавальної й дослідницької діяльності науковця з метою вивчення явищ і закономірностей певного об'єкта науки; з іншого – як система процедур вивчення об'єкта дослідження та/ або перевірки отриманих результатів.

Практичне значення дослідження містить опис найважливіших наукових та практичних результатів, одержаних в дослідженні, що відображають формулювання розв'язаної проблеми, її значення для науки і практики. Бажано навести практичні сфери застосування результатів.

Апробація роботи – слід особливу увагу звернути на точні назви всіх конференцій, вказати повні назви міст та дати проведення (обов'язкова участь щонайменше в одній конференції для здобувачів вищої освіти, які претендують на високу оцінку).

Публікації (не менше однієї тези для здобувачів вищої освіти, які претендують на високу оцінку): вказується кількість статей і тез. Для статей зазначається категорія фахового видання.

Структура і обсяг роботи: короткий опис роботи із зазначенням кількості сторінок.

Рекомендований обсяг вступу – 2-3 сторінки. Приклад написання вступу наведено у Додатку Г.

Основна частина складається з теоретичної та практичної складових. Виклад тексту курсової роботи демонструє вміння здобувача вищої освіти

стисло, логічно і аргументовано подавати матеріал. Зміст розділів основної частини повинен точно відповідати темі курсової роботи і повністю розкривати її. Рекомендований обсяг основної частини – 30-35 сторінок.

Кожен розділ може завершуватися стислими висновками, які узагальнюють результати викладеного.

Загальні висновки містять теоретичні й практичні підсумки усього дослідження, логічно випливають зі змісту викладеного матеріалу та відповідають поставленим у роботі завданням. Рекомендований обсяг загальних висновків – 1-3 сторінки.

Список використаних джерел. У списку наводяться джерела, які були опрацьовані при написанні курсової роботи та на які зроблені посилання в ній. Список використаних джерел та літератури повинен містити 25-30 позицій. При складанні списку літературу використовувати актуальну, нову літературу за останні 3-5 років. При цьому слід дотримуватися вимог стосовно правил оформлення бібліографічного опису джерел (ДСТУ 8302:2015, наказ МОН № 40 від 12.01.2017 р.) (Додаток Д).

У додатках розміщують додаткові ілюстрації, таблиці, матеріали, які через великий обсяг або форму подання не можна ввести до основної частини (схеми, малюнки, фотографії, креслення, звіти, інструкції тощо). Кожен з додатків повинен мати тематичну назву та нумерацію.

5. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Курсова робота має бути написана (чи надрукована) чітко, розбірливо, без помилок та виправлень, з одного боку білого паперу формату А4 (210x297 мм) з дотриманням наступних вимог: 1,5 інтервал, 14 шрифт, гарнітура Times New Roman, абзацний відступ – 1-1,25 см, інтервал перед та після абзацу – 0 пт. Аркуш повинен мати поля: ліве – 25 мм, верхнє – 20 мм, праве – 10 мм, нижнє – 20 мм.

Заголовки структурних частин роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ» друкують великими літерами, вирівнювання по центру. Кожну структурну частину роботи (вступ, основний зміст, висновки, список використаних джерел, додатки) треба починати з нової сторінки.

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, рисунків, таблиць, формул подають арабськими цифрами без знака №. Першою сторінкою роботи є титульний аркуш, який виконується за формою, поданою в *додатку Б*. На титульному аркуші номер сторінки не проставляють, на наступних сторінках – проставляють у правому верхньому куті.

Звертаємо увагу на те, що нумерація сторінок проставляється з урахуванням попередньої титульної сторінки, на якій номер не проставляється. Всі сторінки підлягають суцільній нумерації.

Ілюстрації та таблиці необхідно подавати в роботі безпосередньо після тексту, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Ілюстрації позначають словом «Рис.» і нумерують послідовно. Номер ілюстрації, її назву та пояснювальні підписи розміщують під ілюстрацією, вирівнювання по центру. До всіх ілюстрацій потрібно вказувати джерело інформації.

Наприклад

Рис. 1. Організаційна структура фронт-офісу готелю «Мрія» [12]

Якщо ілюстрацію сформовано безпосередньо автором, у такому випадку розміщується відповідний підпис.

Наприклад

Рис. 1. Організаційна структура фронт-офісу готелю «Мрія»

Джерело: узагальнено та побудовано автором на основі даних [12]

або

Джерело: розроблено автором

Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках). У правому верхньому куті над відповідним заголовком таблиці розміщують

напис «Таблиця» із зазначенням її номера. Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту. Таблицю з великою кількістю рядків можна переносити на наступний аркуш. При переносі частини таблиці на іншу сторінку назву розміщують тільки над першою її частиною, над іншими частинами пишуть слова «Продовження табл.» і вказують номер таблиці.

На кожен таблицю у курсовій роботі подається відповідне посилання на інформаційне джерело.

Наприклад

Таблиця 1

Показники ефективності використання номерного фонду готелю «Мрія» [8]

Якщо таблицю побудовано автором під таблицею розміщується відповідний підпис.

Наприклад

Таблиця 1

Показники ефективності використання номерного фонду готелю «Мрія»

Джерело: узагальнено та побудовано автором на основі даних [12]

або

Джерело: побудовано автором

При написанні курсової роботи студент повинен давати посилання на джерела, матеріали або окремі результати, які наводяться в роботі. Посилання в тексті на джерела слід зазначати порядковим номером за переліком посилань, виділеним двома квадратними дужками, наприклад, «...у роботі [10, с. 152] ...». Якщо використовують відомості, матеріали з монографій, оглядових статей, інших джерел з великою кількістю сторінок, тоді в посиланні необхідно точно вказати номери сторінок, ілюстрацій, таблиць, формул з джерела, на яке дано посилання у роботі.

Список використаних джерел розміщується у алфавітному порядку та містить усі джерела, на які є посилання у тексті курсової роботи. Вимоги до оформлення джерел наведено у *додатку Д*.

Після списку використаних джерел розміщують аркуш з написом «ДОДАТКИ» посередині, за яким представляють усі необхідні додатки. Додатки оформлюють як продовження курсової роботи на наступних її

сторінках, розміщуючи їх у порядку появи посилань у тексті роботи. Якщо додатки оформлюють на наступних сторінках роботи, кожний такий додаток повинен починатися з нової сторінки. Додаток повинен мати заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої великої симетрично відносно тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком малими літерами з першої великої друкується слово «Додаток _____» і велика літера, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно великими літерами української абетки, за винятком літер Г, Є, І, Ї, Й, О, Ч, Ь, наприклад, додаток А, додаток Б. Один додаток позначається як додаток А.

Текст кожного додатка за необхідності може бути поділений на розділи й підрозділи, які нумерують у межах кожного додатка. У цьому разі перед кожним номером ставлять позначення додатка (літеру) і крапку, наприклад, А.2 - другий розділ додатка А. Ілюстрації, таблиці та формули, розміщені в додатках, нумерують у межах кожного додатка, наприклад: рис. Д.1.2 - другий рисунок першого розділу додатка Д); формула (А.1) - перша формула додатка А.

6. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Результатом завершення написання курсової роботи здобувача вищої освіти є попереднє оцінювання керівником та її захист.

Курсова робота оцінюється за 100-бальною шкалою. Оцінювання курсової роботи здійснюється в два етапи: попереднє оцінювання курсової роботи керівником та оцінювання в ході захисту курсової роботи (Таблиця 1).

Таблиця 1

Критерії оцінювання курсової роботи

Елементи роботи, що підлягають оцінюванню	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
Оцінювання курсової роботи керівником: 100 балів		
1. Своєчасне подання завершеної роботи в деканат факультет.		14
2. Якість написання у тому числі:		86:
Зміст	Наявність всіх структурних компонентів, стиль формулювання, відповідність поставленим завданням та назві роботи.	8
Вступ	Актуальність і постановка проблеми (виявлення суперечностей, які зумовили актуальність проблеми); рівень розробки проблеми (констатація	14

	наявності досліджень з проблеми); об'єкт, предмет, мета, завдання (чіткість формулювання, логічність, відповідність і взаємовідповідність); методи дослідження, їх відповідність меті та завданням; теоретичне і практичне значення (логіка формулювання).	
Основна частина	Глибина розкриття завдань дослідження; доцільність і рівень використання джерел; відповідність дослідницького матеріалу плану курсової роботи; логіка викладу матеріалу; наявність науково грамотно сформульованих власних думок, відповідність науковому стилю; використання методів, задекларованих у вступі; відповідність змісту сучасним науковим дослідженням з обраної проблеми.	30
Висновки	Відповідність логіки побудови висновків поставленим меті та завданням; адекватність та обґрунтованість висновків.	14
Список використаних джерел та літератури	Кількість літературних джерел; наявність сучасних актуальних джерел з досліджуваної проблеми (журнальні публікації за останні 5 років); відповідність оформлення списку використаних джерел та літератури бібліографічним вимогам.	10
Оформлення роботи	Відповідність вимогам до оформлення курсових робіт (шрифт, обсяг, цитування та посилання на джерела, таблиці, рисунки, додатки тощо).	10
Оцінювання курсової роботи в ході захисту: 100 балів		
3.Захист роботи	Логічне та аргументоване викладання матеріалу;	20
	Відображення результатів дослідження у наочних засобах, якість мультимедійної презентації;	50
	Розуміння та правильні відповіді на запитання членів комісії.	30

При оцінюванні курсової роботи керівником та в ході захисту враховується публікаційна активність студента, який захищає роботу. Оцінка «90» та вище виставляється у разі наявності публікації/ публікацій.

Оцінка за курсову роботу (ОК) визначається, як середнє арифметичне між оцінкою, отриманою за попереднє оцінювання курсової роботи керівником та оцінкою, отриманою здобувачем вищої освіти в ході захисту курсової роботи:

$$OK = \frac{OKK + OKЗ}{2}$$

Де:

ОК – оцінка за курсову роботу;

ОКК – оцінка, отримана за попереднє оцінювання курсової роботи керівником;

ОКЗ – оцінка, отримана здобувачем вищої освіти в ході захисту курсової роботи.

Отримана оцінка за результатами захисту курсової роботи виставляється керівником до електронного журналу, залікової книжки та відомості обліку успішності.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

(виділені джерела наявні у бібліотеці ЖДУ ім. І. Франка)

1. **Архіпов, В. В. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. Київ : Центр учб. літ., 2021. 341с.**
2. **Архіпов, В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. для студентів вищ. навч. закл. / В. В. Архіпов. - 3-тє вид. Київ : Центр учб. літ., 2021. 382 с.**
3. Байлік І. М. Організація готельного господарства: підручник / Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
4. Бойко М.Г. Організація готельного господарства : електрон. підруч. / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 501 с.
5. **Бондарь, К. Л. Бары и рестораны: организация обслуживания / К. Л. Бондарь, Р. С. Коваленко. Киев : Сварог, 2019. 320 с.**
6. Види бенкетів, порядок їх обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-60/ua/chapter-2309/>
7. Головка О.М. Організація готельного господарства : навчальний посібник / О. Головка [та ін. ; за ред. О. М. Головка]. Київ : Кондор, 2012. 337 с.
8. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / [Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін.]. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с
9. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
10. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
11. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf>.
12. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrhotels.com/files/File/4269-2003.pdf>.
13. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zumf.com/doc/449/>.

- 14.ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>
- 15.ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу (ISO 22000:2018, IDT)
- 16.ДСТУ ISO 9000:2015 Системи управління якістю. Основні положення та словник.
- 17.Закон України «Про безпечність та гігієну кормів» № 2264 від 21.12.2017;
- 18.Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» № 2042 від 18.05.2017;
- 19.Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639 від 6.12.2018
- 20.Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» – Режим доступу: https://ips.ligazakon.net/document/view/z970771?an=1&ed=2019_12_20
- 21.Звичаї та традиції організації харчування в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://studopedia.su/8_14764_zvichaita-traditsii-organizatsii-harchuvannya-v-riznih-krainah-svitu.html
- 22.Зубар Н.М., Григорак М. Ю. Логістика у ресторанному господарстві: Навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2021. 312 с.**
- 23.Левицька І.В. Готельна справа. Навчальний посібник / І.В. Левицька, Н.В.Корж, Н.В. Онищук. Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, Вінниця, ПП «ТД «Едельвейс і К». 2015. 580 с.
- 24.Мальська М. П. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 336 с.
- 25.Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика), підручник М.П.Мальська, О.М.Гаталюк, Н.М.Ганич. К: Центр учбової літератури, 2013.
- 26.Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія і практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. - 2-ге вид., перероб. та допов. Київ : Центр учб. літ., 2019. 471 с.**

27. Мунін Г. Б. Малі готелі: організація роботи та обслуговування : навч. посібник / Г. Б. Мунін, О. С. Кривоносов, З. В. Марциновська. – 2-ге вид., переробл. і доповн. Київ : Університет «Україна», 2012. 336 с.
- 28. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - 3-тє вид. Київ : Центр учб. літ., 2019. 344 с.**
29. Обслуговування в номерах готелю // Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 584 с. – Режим доступу: http://pidruchniki.com/16801028/turizm/obslugovuvannya_nomera_hotel_yu
30. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур. Львів : Добра справа, 2019. 224 с.
- 31. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2021. 484 с.**
32. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. К.: Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
33. Організація обслуговування у малих готелях : навч. посібник / Г.Б. Мунін, З.І. Тимошенко, Ю.І. Палеха, М.Д. Стамболов; За заг. ред. академіка О.В. Шербенка. Київ: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. 181 с.
34. Організація ресторанного господарства [Текст] : метод. рек. до викон. курс. роб. / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технологій в рест. госп., гот.-рест. справи та підпр-ва ; О. О. Сімакова, О. А. Боднарук Кривий Ріг : [ДонНУЕТ], 2020. 36 с.
35. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. К.: КНТУ, 2005. 632 с.
36. Писаревський І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Харків: ХНАМГ, 2010. 286 с.
37. Положення про курсову роботу здобувачів вищої освіти Житомирського державного університету імені Івана Франка. Наказ ректора ЖДУ ім. І. Франка від «24» вересня 2021 р. № 119. – Режим доступу: https://zu.edu.ua/offic/pro_kursovu.pdf

38. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг, затверджені Наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 № 19 та зареєстровані в Мін'юсті України 02.04.2004 за № 413/.
39. Правила обов'язкової сертифікації послуг з тимчасового розміщення (проживання). : введ. 07.01.2008 р. Київ: 2007. 23 с. (Наказ Держспоживстандарту України № 207).
40. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. N 219
41. Розметова О.Г. Організація готельного господарства : підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. Кам'янець-Подільський : Абетка, 2014. 432 с.
42. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 с.
43. Технологічна схема обслуговування туристів в готелі та її характеристика // Менеджмент туристичної індустрії : навч. посібник / за ред. проф. І. М. Школи. Чернівці : ЧТЕІ КНТЕУ, 2003. 662 с. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/22018/>.
44. **Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. - стер. вид. Херсон : Олді-плюс, 2021. 312 с.**

ДОДАТКИ

Додаток А

Графік виконання та захисту курсової роботи

Етапи виконання курсової роботи	Терміни виконання
Консультація щодо написання курсової роботи з керівником, ознайомлення з тематикою	протягом першого тижня навчання в семестрі відповідно до графіка навчального процесу
Вибір теми курсової роботи та складання плану виконання курсової роботи; обґрунтування об'єкта дослідження.	до 15 вересня
Підбір (пошук) і аналіз джерел та літератури за темою дослідження, постановка мети та задач дослідження.	до 1 жовтня
Написання розділу 1 (теоретичного)	до 10 жовтня
Написання 1 (теоретичного) та 2 (аналітичного) розділів курсової роботи.	до 1 листопада
Написання всіх розділів курсової роботи, оформлення висновків.	до 15 листопада
Підготовка тез конференції за результатами дослідження, оформлення та друк курсової роботи.	до 1 грудня
Подання роботи науковому керівникові та перевірка курсової роботи на унікальність тексту.	до 1 грудня
Підготовка презентації до захисту.	до захисту
Захист курсової роботи.	згідно розкладу

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
 ЖИТОМИРСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ІВАНА ФРАНКА
 КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ, МЕНЕДЖМЕНТУ, МАРКЕТИНГУ ТА ГОТЕЛЬНО-
 РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

КУРСОВА РОБОТА

з управління готелем/управління рестораном

на тему:

(тема курсової роботи: Times New Roman 16, напівжирний)

Реєстраційний № _____

Дата здачі _____

Здобувача вищої освіти

_____ курсу _____ групи

денної форми навчання

спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

освітньої програми Готельно-ресторанна справа

_____ (Прізвище, повне ім'я та по батькові здобувача вищої освіти)

Науковий керівник, _____

Оцінка

Університетська шкала _____

Кількість балів: _____ ЄКТС _____

Члени комісії

_____ (підпис)

_____ (Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

_____ (підпис)

_____ (Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

_____ (підпис)

_____ (Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Житомир – 2022

Приклад написання змісту курсової роботи на тему:

Організація роботи підприємства готельно-ресторанного бізнесу по системі франчайзингу на прикладі діяльності McDonald's

ЗМІСТ

ВСТУП

Розділ 1. Теоретичні основи системи франчайзингу в управлінні підприємствами готельно-ресторанного бізнесу

- 1.1. Сутність та значення франчайзингу як методу управління підприємствами
- 1.2. Структурні складові системи франчайзингу в готельно-ресторанному бізнесі
- 1.3. Нормативно-правове регулювання франчайзингу у готельно-ресторанній сфері

Розділ 2. Аналіз функціонування мережі «mcdonald's» на засадах франчайзингу

- 2.1. Організаційно-економічна характеристика суб'єкта ресторанного бізнесу «mcdonald's»
- 2.2. Фінансово-економічний аналіз роботи мережі «mcdonald's» в Україні
- 2.3. Організаційний механізм роботи підприємств «mcdonald's» на засадах франчайзингу

Розділ 3. Шляхи покращення діяльності «mcdonald's» на засадах франчайзингу

- 3.1. Розвиток ресторанних мереж на засадах франчайзингу у сучасних умовах
- 3.2. Шляхи покращення діяльності підприємств ресторанного бізнесу на засадах франчайзингу
- 3.3. Управління конкурентоспроможністю мережі «mcdonald's» на ринку ресторанних послуг

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

Приклад написання змісту курсової роботи на тему:

Розробка та впровадження програм лояльності клієнтів в системі готельно-ресторанного бізнесу (на прикладі діяльності готельного комплексу «Едельвейс»)

ЗМІСТ

ВСТУП

РОЗДІЛ I. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ ЛОЯЛЬНОСТІ КЛІЄНТІВ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ

1.1. Наукові підходи до визначення поняття лояльності

1.2. Програми лояльності та види програм лояльності

1.3. Загальна характеристика програм лояльності клієнтів в індустрії гостинності.

РОЗДІЛ II. АНАЛІЗ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЬНОГО КОМПЛЕКСУ «ЕДЕЛЬВЕЙС»

2.1. Загальна характеристика готельного комплексу «Едельвейс»

2.2. Аналіз контингенту споживачів та формування лояльності гостей готельного комплексу «Едельвейс»

2.3. Дослідження поведінки та рівня лояльності гостей ресторану «Едельвейс»

РОЗДІЛ III. РОЗРОБКА РЕКОМЕНДАЦІЙ І ЗАХОДІВ, СПРЯМОВАНИХ НА ПІДВИЩЕННЯ ЛОЯЛЬНОСТІ КЛІЄНТІВ

3.1. Заходи щодо залучення гостей та формування лояльності ресторану «Едельвейс»

3.2. Економічне обґрунтування запропонованих заходів

ВИСНОВОК

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

**Приклад написання вступу для теми:
Бренд-менеджмент закладу готельно-ресторанного бізнесу (на
прикладі ТОВ "Надія")**

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасні тенденції макроекономічної стабілізації, перенасичення вітчизняних ринків товарами, різке посилення конкуренції, перспективи розвитку компаній у системі економічних зв'язків, вихід суб'єктів господарювання України на світові ринки вимагають використання елементів бренд-менеджменту у стратегічному розвитку компаній. Інновації в індустрії готелів і громадського харчування сприяють появі нових послуг, які відрізняються за допомогою використання бренду та ефективної системи управління брендом.

Для формування високих конкурентних переваг, зміцнення конкурентоспроможності та досягнення стабільності на ринку, незважаючи на постійні зміни зовнішнього та внутрішнього середовищ, необхідним для кожного підприємства, в тому числі підприємства ресторанного господарства, стає створення якісної системи ефективного управління брендом.

Саме брендинг сприяє формуванню лояльності споживачів, які готові платити більше за унікальну цінність бренду, альтернативи якій немає, та викликає інтерес інвесторів, які готові вкладати кошти в розвиток брендів із досвідом, сформованою позитивною репутацією і лояльністю перевірених клієнтів.

Вище зазначене зумовило зацікавленість до дослідження різних аспектів бренд-менеджменту таких вітчизняних і зарубіжних науковців: Армстронга Г., Вонга В., Котлера Ф., Мартасова Д., Наторіної А., Сондерса Дж., Струтинської І., Темпорала П. Деталізація процесу бренд-менеджменту залишається актуальною до сьогодні.

Метою дослідження є теоретичне обґрунтування та аналіз ефективності бренд-менеджменту закладу готельно-ресторанного бізнесу на прикладі ТОВ «Надія». З метою досягнення поставленої мети необхідно вирішити наступні **завдання:**

- дослідити теоретичні основи бренд-менеджменту;
- провести дослідження портфелю брендів досліджуваного закладу;
- проаналізувати ринкову позицію досліджуваного закладу;
- дослідити систему брендингу закладу та оцінити рівень впізнаваності ТОВ «Надія»;
- проаналізувати проблематику та запропонувати шляхи її вирішення у спектрі бренд-менеджменту закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Об'єктом дослідження є бренд-менеджмент.

Предметом дослідження є умови, принципи, методи та ефективність бренд-менеджменту закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Методи дослідження. Абстрактно-логічний (теоретичні узагальнення та формування висновків), статистико-економічний (аналіз стану та розвитку досліджуваного підприємства), соціальних досліджень за діяльністю підприємства (гул-форми) (анкетування респондентів), оцінки ефективності проектів (оцінка ефективності запропонованих змін) та інші.

Практичне значення даного дослідження полягає в тому, що було здійснено узагальнений аналіз бренд-менеджменту закладу готельно-ресторанного бізнесу, визначені переваги та недоліки наявної системи бренд-менеджменту в ТОВ «Надія», окреслені напрямки його розвитку та подолання проблемних питань.

Пропозиції, що викладені в курсовій роботі мають практичну значимість та можуть бути використані у діяльності ТОВ «Надія».

Апробація роботи. Основні результати дослідження доповідались на II Міжнародній науково-практичній конференції з питань вищої освіти і науки «Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу», Житомир, 5-7 листопада 2021 р.

Публікації. Автор має опубліковані тези в матеріалах конференції:

Коваль А.В. Бренд-менеджмент в системі управління закладами ресторанного господарства. Сучасні виклики сталого розвитку бізнесу: тези виступів II Міжнар. наук.-практ. конф.з пит. вищ. осв. і науки – Житомир, 2021. – 459 с., С. 391-392. <https://conf.ztu.edu.ua/full-text.pdf>

Структура і обсяг курсової роботи. Робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних літературних джерел з 27 найменувань та 4 додатків. Робота нараховує 42 сторінки друкованого тексту.

**Приклад оформлення бібліографічного опису
у списку використаних джерел та літератури**

(за ДСТУ 8302:2015, згідно наказу МОН № 40 від 12.01.2017 р.)

Книги одного, двох або трьох авторів	<p>1. Битяк Ю. П. Державна служба в Україні: організаційно-правові засади: монографія. Харків: Право, 2005. 304 с.</p> <p>2. Васильєв С. В., Ніколенко Л. М. Доказування та докази у господарському процесі України: монографія. Харків: Еспада, 2004. 192 с.</p> <p>3. Комаров В. В., Світлична Г. О., Удальцова І. В. Окреме провадження: монографія / за ред. В. В. Комарова. Харків: Право, 2011. 312 с.</p>
Книги чотирьох чи більше авторів	<p>Григоренко Є. І., Григоренко Я. О., Козлов В. І. та ін. Колективні політичні права і свободи людини та громадянина в Україні: проблеми теорії та практики: монографія / Харків. нац. ун-т ім. В. Н. Каразіна. Харків, 2013. 352 с.</p>
Книги під назвою (без автора)	<p>Протидія терористичній діяльності: міжнародний досвід і його актуальність для України: матеріали міжнар. наук.-практ. конф. (30 вересня 2016 р., Київ). Київ, 2016. 432 с.</p>
Багатотомні видання	<p>Кримінальне право України. Загальна частина: підручник: у 2 т. / за ред.: В. В. Сташис, В. Я. Тацій. 4-те вид., переробл. і допов. Харків: Право, 2010. Т. 1. 456 с.</p>
Дисертації	<p>Головкін Б. М. Теоретичні та прикладні проблеми детермінації і запобігання корисливій насильницькій злочинності в Україні: дис. ... д-ра юрид. наук. Харків, 2011. 406 с.</p>
Автореферати дисертацій	<p>Наконечний А. Б. Примусове відчуження земельних ділянок за законодавством України: автореф. дис. ... канд. юрид. наук. Харків, 2016. 24 с.</p>
Стандарти	<p>ДСТУ ISO 6107-1:2004. Якість води. Словник термінів. Частина 1 (ISO 6107-1:1996, IDT). [Чинний від 2005-04-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2006. 181 с.</p>
Електронні ресурси	<p>1. Гетьман Є. А. Підзаконні нормативно-правові акти органів виконавчої влади України та іноземних держав: порівняльна характеристика. <i>Теорія і практика</i></p>

		<p><i>правознавства</i>: електрон. наук. фахове вид. 2016. Вип. 1 (9). URL: http://tlaw.nlu.edu.ua/article/view/66302 (дата звернення: 17.06.2016).</p> <p>2. Карнаух Б. П. Тлумачення договору: короткий нарис із наднаціональної і транснаціональної точок зору. <i>Проблеми законності</i>. 2016. Вип. 135. С. 39–51. doi: http://dx.doi.org/10.21564/2414-990x.135.83852.</p>
Розділ книги		<p>Борисова В. И. Право частной собственности в системе социально-экономических прав и свобод граждан и пути его реализации. <i>Харьковская цивилистическая школа: право собственности</i>: монографія / под ред. И. В. Спасибо-Фатеевой. Харьков: Право, 2012. Разд. 3, гл. 1. С. 87–99.</p>
Статті з журналів та періодичних збірників		<p>Петришин О., Серьогіна С. Змішана республіканська форма державного правління: питання теорії та практики. <i>Право України</i>. 2009. № 10. С. 57–60.</p>
Матеріали конференцій		<p>Боднар Т. В. Договір про закупівлю: особливості укладання і забезпечення. <i>Актуальні проблеми приватного права: договір як правова форма регулювання приватних відносин</i>: матеріали наук.-практ. конф., присвяч. 95-й річниці з дня народж. В. П. Маслова (Харків, 17 лют. 2017 р.). Харків: Право, 2017. С. 7–9.</p>

Навчально-методичне видання

Укладачі:

к.е.н., доц. Павлова Світлана Іванівна

к.е.н., доц. Боцян Тетяна Вікторівна

Рецензенти: **Світлана Бірюченко** – доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій Державного університету «Житомирська політехніка»
Віктор Томчук – доцент кафедри обліку, аналізу та аудиту Донецького національного університету імені Василя Стуса
Інна Клімова – завідувач кафедри економіки, менеджменту, маркетингу та готельно-ресторанної справи

М 54 Методичні вказівки до виконання та захисту курсової роботи з освітньої компоненти управління готелем/управління рестораном здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа : Укладачі: С. Павлова, Т. Боцян – Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2023. – 32 с.