

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЗ «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»
КАФЕДРА ТУРИЗМУ, ГОТЕЛЬНОЇ І РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

**МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

до виконання курсової роботи
для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання

м. Старобільськ
2021

Менеджмент готельно-ресторанного господарства: метод. рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Говоруха О.О. – Старобільськ : ЛНУ ім. Т. Шевченка, 2021. – 20 с.

Укладачі: О.О. Говоруха, канд. екон. наук, доц.

Рецензенти : док. пед. наук, доц. М.М. Починкова
 канд. екон. наук, доц. В.В. Мальцева

Рекомендовано до друку Вченою радою Луганського національного університету імені Тараса Шевченка (протокол № 1 від 31 серпня 2021 р.)

© Говоруха О.О., 2021

© Луганський національний
університет імені Т.Шевченка, 2021

Вступ

Відповідно до навчального плану підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», студенти виконують курсову роботу з Менеджменту готельно-ресторанної справи.

Курсова робота – це результат самостійного дослідження здобувача, що передбачає вивчення наукових праць з менеджменту, аналіз фактичного матеріалу, узагальнення явищ і процесів, що відбуваються, формулювання висновків.

Метою курсової роботи є осмислення сучасних проблем управлінської діяльності на підприємствах готельного та ресторанного господарства, формування умінь та навичок науково-теоретичного аналізу фахової літератури, фінансово-економічної оцінки діяльності суб'єктів господарювання, розробки науково обґрунтованих пропозицій щодо удосконалення менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Відповідно до мети визначаються такі *завдання курсової роботи* :

- поглибити, систематизувати, закріпити основні поняття, принципи, методи управлінської діяльності, сучасні теоретико-методологічні підходи до проблем менеджменту підприємств готельно-ресторанного господарства;
- використовувати на практиці отримані знання та уміння щодо аналізу та оцінки господарської та управлінської діяльності підприємства, визначати ефективність виробничої, кадрової, економічної та фінансової діяльності суб'єкта господарювання;
- відпрацювати навички самостійної дослідницької роботи;
- навчитися працювати із спеціальною фаховою (збірники наукових праць, автореферати, статті), нормативною літературою, періодичною (журнали), довідковими виданнями, ін.. загальнодоступними джерелами (Internet та ін.);
- навчитися логічно і стисло викладати матеріал;
- виробити вміння узагальнювати, аналізувати, порівнювати управлінські рішення за економічними, соціальними, технологічними показниками;
- розвинути навички формулювання власних висновків, аргументів, пропозицій та кваліфікованого захисту теоретичних положень або практичних результатів.

Методичні рекомендації мають на меті надання допомоги студентам у виконанні самостійного наукового дослідження і містять основні вимоги до змісту, оформлення курсової роботи, організації виконання, порядку захисту та критеріїв оцінювання, також орієнтовну тематику курсових робіт.

1. Основні вимоги до виконання курсової роботи

Курсова робота виконується у декілька етапів:

- вибір та затвердження теми курсової роботи;
- складання плану курсової роботи;
- опрацювання та аналіз літературних джерел;
- написання та оформлення роботи;
- перевірка та захист курсової роботи.

Вибір **тематики курсової роботи** здійснюється студентом самостійно з переліку запропонованих тем курсових робіт з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного господарства», що затверджений кафедрою туризму, готельної і ресторанної справи (Додаток 1).

Студент за погодженням з керівником може запропонувати власну тему щодо сучасних проблем управлінської діяльності готельних, ресторанних комплексів, обґрунтувавши при цьому доцільність її дослідження.

Кожному студенту за рішенням кафедри призначається науковий керівник, який здійснює науково-консультаційне керівництво курсовою роботою. Курсова робота закріплюється і погоджується науковим керівником та затверджується рішенням кафедри.

Разом із вибором теми визначається об'єкт, на матеріалах якого буде виконуватись робота. Основними вимогами до об'єктів дослідження є: готельне підприємство (засіб розміщення) або ресторан, що є юридичною особою.

Далі студентом складається **план курсової роботи**. План повинен містити питання, які розкривають зміст теми та структурують матеріали дослідження. План може бути відкоригований керівником. Затверджується план - науковим керівником.

Курсова робота має виконуватися з використанням **літературних джерел** та фактичного матеріалу, який відображає діяльність підприємства, що є об'єктом вивчення.

Відповідно до обраної теми студент самостійно або за рекомендацією керівника добирає літературні джерела (книги, брошури, статті, відповідні нормативні документи та Internet - ресурси), досліджує первинну інформацію, отриману з підприємства, статистичну звітність, застосовує різні інструменти пошуку інноваційних ідей для об'єкта дослідження.

Особливе значення має правильне узагальнення накопиченого фактичного матеріалу, групування та обробка даних, на основі яких проводиться аналіз та обґрунтовуються власні пропозиції щодо удосконалення діяльності.

При опрацюванні науково-теоретичних матеріалів та internet – ресурсів необхідно виконувати записи та нотатки, які допоможуть систематизувати і узагальнити матеріал відповідно до плану курсової роботи, здійснити посилання на використані джерела та скласти список використаних джерел.

2. Вимоги до змісту та обсягу курсової роботи

Курсова робота повинна мати:

- титульний лист (Додаток 2);
- зміст;
- вступ;
- основну частину;
- висновки;
- список використаної літератури;
- додатки.

Обов'язковими складовими курсової роботи є:

<i>Зміст</i>
Представляє собою план курсової роботи із зазначенням відповідних сторінок, з яких починається кожний структурний елемент.
<i>Вступ</i>
Обґрунтовується актуальність вибраної теми, дається характеристика сучасного стану досліджуваної проблеми, визначається мета курсової роботи й завдання, вказується предмет та об'єкт дослідження. У вступі варто також звернути увагу на рівень опрацювання теми у вітчизняній та зарубіжній літературі, виділити дискусійні питання й невирішені проблеми. Рекомендований обсяг вступу - 2 – 3 сторінки.
<i>Основна частина</i>
Зміст відповідних питань курсової роботи має відповідати їх назві. В кінці кожного питання стисло (2-3 речення) формулюють висновки. Основна частина курсового дослідження поділяється на 3 розділи. Де, перший розділ (теоретичний) передбачає опрацювання загальнотеоретичних підходів до різних аспектів управлінської діяльності в туристичному, готельному чи ресторанному бізнесі з використанням літературних джерел, аналізують історичну ретроспективу наукових досліджень проблеми, визначають роль та місце досліджуваних управлінських явищ і процесів у діяльності підприємства (організації). Розділ виконується з використанням різноманітних літературних

джерел, порівнянням різних точок зору авторів на проблему дослідження, з обов'язковим посиланням на використані джерела. Доцільно проілюструвати ефективність функцій, методів, принципів і т.п. управління статистичною інформацією, успішним досвідом вітчизняних та зарубіжних підприємств, даними соціологічних досліджень, власними спостереженнями тощо.

У другій частині роботи - аналіз і оцінка об'єкта дослідження - необхідно провести аналітичне дослідження діяльності підприємства (галузі) та умов його господарювання, визначити основні проблеми підприємства та перспективи розвитку. Зокрема, детально проаналізувати той аспект управління, що є предметом дослідження.

Інформаційною базою для виконання даного розділу є статистична та бухгалтерська звітність, результати обстежень і опитувань, накази, розпорядження. Усі аналітичні розрахунки, таблиці, графічний матеріал повинні мати пояснення та висновки, які дозволяють з'ясувати сутність, особливості, тенденції та резерви управлінських процесів, які стосуються досліджуваної проблеми.

Третій рекомендаційний розділ - передбачає послідовне вирішення проблеми дослідження, визначеної темою та метою курсової роботи, з орієнтацією на теоретичні розробки та на основі результатів аналізу діяльності підприємства (галузі).

Студент повинен розробити управлінські рішення та розкрити зміст заходів для вдосконалення управління об'єктом в цілому та рекомендацій щодо вдосконалення того аспекту господарської діяльності, який становить предмет дослідження. Викладення матеріалу рекомендується подавати у такій послідовності: зробити підсумок виявлених в аналітико-дослідницькому підрозділі проблем, з'ясувати резерви, які можуть бути використані для їх подолання, на цій основі розробити конкретні управлінські рішення щодо вдосконалення діяльності підприємства у відповідності до обраного напрямку дослідження. Дані рішення повинні містити конкретний перелік заходів з виділенням першочергових.

Рекомендований обсяг - 30 – 40 сторінок.

Висновки

Стисле викладення підсумків проведеного дослідження (автореферат всієї курсової роботи). Стисло викладаються найвагоміші результати дослідження й висновки, що показують, якою мірою вирішено завдання й досягнуто мети, сформульованих у вступі, а також їхня наукова і практична значущість. Даються пропозиції та рекомендації.

Під час формулювання висновків рекомендується узагальнити основні результати дослідження в розрізі окремих питань роботи таким чином, щоб матеріал можливо було використати як основу для тексту доповіді на захисті курсової роботи.

Рекомендований обсяг - 2 – 3 сторінки.

Список використаної літератури

Бібліографічний опис інформаційних джерел, які були використані в процесі дослідження. Наводиться у кінці тексту курсової роботи, починаючи з нової сторінки. Його розміщують в алфавітному порядку і складають відповідно до чинних стандартів.

Джерела слід розміщувати таким чином:

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

Кількість використаних джерел повинна бути не меншою 20.

Додатки

Розміщуються інформаційні матеріали, що становлять базу аналітичних досліджень згідно з обраною темою.

Крім того, у додатки можна включати документи підприємства-об'єкта, інструкції, ілюстрації допоміжного характеру тощо, на які, за необхідності, в роботі наводяться посилання.

Додатки не входять до загальної нумерації сторінок. Додатки треба оформлювати як продовження роботи, нумеруючи їх та розташовуючи в порядку появи посилань на них у тексті роботи. Кожний додаток повинен починатися з нової сторінки, мати заголовок, надрукований вгорі справа сторінки, наприклад, «Додаток 1».

Загальний обсяг курсової роботи становить 40–50 друкованих сторінок.

Мова курсової роботи – державна, стиль – науковий (вживання літературних фразеологічних оборотів та метафор забороняється), послідовність викладення повинна бути логічною. Переписування у роботі матеріалів з джерел літератури без посилань на них не допускається.

3. Загальні вимоги до оформлення курсової роботи

Дотримання здобувачем усіх вимог до оформлення курсової роботи сприяє вихованню в нього належного стилю роботи, формує вимогливість до себе, прищеплює певні навички до проведення наукового дослідження.

Невідповідність в оформленні курсової роботи державним стандартам і встановленим вимогам може суттєво вплинути на остаточну оцінку роботи, а через значні відхилення робота може бути взагалі недопущена до захисту. Тому оформленню роботи приділяють особливу увагу.

Зміст курсової роботи потрібно викладати стисло, логічно й аргументовано, дотримуючись наукового стилю мови. Необхідно уникати загальних слів, бездоказових тверджень, тавтології. Доцільно узагальнювати матеріал у таблицях та схемах.

Текст друкують з однієї сторони стандартного аркуша білого паперу формату А4 через півтора міжрядкові інтервали, шрифт Times New Roman, 14 кегль. Загальний обсяг роботи не повинен перевищувати 50 сторінок друкованого тексту, включаючи бібліографію.

При цьому необхідно залишати поля: ліворуч – не менше як 30 мм, праворуч – не менше 10 мм, згори та знизу – по 20 мм. Сторінки роботи повинні бути пронумеровані. Нумерація сторінок є обов'язковою. Нумерація сторінок проставляється у правому верхньому куті сторінки без крапки або в низу по центру сторінки однаковим з основним текстом шрифтом. Номер на першій (титульній) сторінці не друкується, а наступній сторінці присвоюється номер 2.

Вступ, кожний розділ, висновки та список використаної літератури починають з нової сторінки. Параграфи друкуються послідовно один за одним. Розділи і параграфи нумерують арабськими цифрами та друкують з абзацним відступом.

Номер параграфу включає номер розділу і свій порядковий номер, відокремлені крапкою (1.2, 2.4...).

Заголовки основних частин роботи «ЗМІСТ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ...», «ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ», «ДОДАТКИ» друкують великими напівжирними літерами та розміщують посередині тексту, заголовки параграфів друкують маленькими напівжирними літерами (крім першої великої) та розміщують з абзацного відступу. В кінці назв розділів та підрозділів крапка не ставиться.

Нумерацію сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, рисунків, таблиць, формул і т.п. подають арабськими цифрами без знаку №.

Ілюстрації (схеми, графіки тощо) і таблиці подають безпосередньо після посилання на них у тексті, де вони згадані вперше, або на наступній сторінці. Якщо вони містяться на окремих сторінках, їх включають до загальної нумерації сторінок. На всі ілюстрації і таблиці повинні бути посилання у тексті.

Ілюстрації позначають словом "Рис.", і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій у додатках. Номер ілюстрації має складатися з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, між якими ставлять крапку: наприклад, "Рис. 1.2" (другий рисунок першого питання). Номер ілюстрації, її назву і пояснювальні підписи розміщують послідовно під ілюстрацією.

Кількість ілюстрацій у курсовій роботі визначається її змістом і доцільністю для надання тексту зрозумілості та конкретності.

Цифровий матеріал в курсовій роботі, як правило, оформлюють у вигляді таблиць. Кожна таблиця повинна мати назву, яку розміщують над таблицею і друкують симетрично до тексту (див. додаток 3). Назву і слово "Таблиця" починають із великої літери. Назву не підкреслюють. Заголовки граф таблиці починаються з великих літер, підзаголовки – з малих, якщо складають одне речення із заголовком, і з великих – якщо вони є самостійними.

Таблицю розміщують у тексті таким чином, щоб її можна було читати без повороту тексту або з поворотом за годинниковою стрілкою.

Таблиці нумерують послідовно у межах питання (за винятком тих таблиць, що розміщені в додатках). У правому верхньому куті розміщують напис "Таблиця" із зазначенням її номера, який складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, між якими ставлять крапку: наприклад, "Таблиця 2.3" (третя таблиця другого питання), нижче вказується назва таблиці.

У разі переносу таблиці на іншу сторінку над подальшими частинами пишуть, наприклад: "Продовження табл. 2.3".

На додатки, які містяться у курсовій роботі, мають бути посилання у текстовій частині роботи. Додаток повинен мати заголовок, надрукований у верхній частині сторінки маленькими літерами з першої великої літери симетрично тексту сторінки. Посередині рядка над заголовком маленькими літерами з першої великої друкується слово "Додаток" і цифра, що позначає додаток. Додатки слід позначати послідовно цифрами, наприклад, Додаток 1, Додаток 2.

Посилання на літературні джерела наводять у квадратних дужках, при цьому посилаються на джерело та сторінку (крім газетних статей і випадків,

коли посилаються на джерело в цілому), наприклад, [7, с. 25] означає: 7 – порядковий номер, під яким значиться літературне джерело у списку, 25 – сторінка цитованого джерела. Можливим також є оформлення посилань у вигляді зносок в кінці сторінки з наведенням повного бібліографічного опису цитованого джерела.

Посилання на ілюстрації, які наводяться у курсовій роботі, оформлюють зазначенням порядкового номеру ілюстрації: наприклад, "згідно з рис. 2.3. Посилання у тексті на таблиці пишуть скорочено: наприклад, "у табл. 1.2". У повторних посиланнях на таблиці та ілюстрації вживають скорочене слово "див.": наприклад, "див. табл. 1.2".

Курсову роботу подають до захисту у зброшурованому вигляді.

! КУРСОВІ РОБОТИ ПЕРЕВІРЯЮТЬСЯ НА ПЛАГІАТ!

ЯКЩО РІВЕНЬ ПЛАГІАТУ ПЕРЕВИЩУЄ 30%, РОБОТА ДО ЗАХИСТУ НЕ ДОПУСКАЄТЬСЯ!

4. Перевірка та захист курсової роботи

Здобувач виконує курсову роботу і подає її до перевірки науковому керівнику в термін, передбачений графіком навчального процесу, але не пізніше ніж за два тижні до захисту.

Керівник перевіряє роботу і рецензує її, зокрема зазначає позитивні сторони курсової роботи, оцінює ступінь самостійності формулювання основних положень та висновків, визначає недоліки, дає оцінку запропонованих здобувачем заходів і пропозицій та їх практичної цінності, а також робить висновок щодо допуску до захисту.

Якщо матеріал не відповідає темі, завданню та вимогам до курсової роботи, керівник повертає роботу з позначкою «на доопрацювання» із зауваженнями, які вказуються за текстом роботи або на окремому аркуші.

В цьому випадку керівник не допускає здобувача до захисту та встановлює терміни усунення недоліків. Тільки після доопрацювання з урахуванням зауважень керівник допускає роботу до захисту.

Студент до захисту курсової роботи повинен виправити вказані недоліки і подати роботу на перевірку повторно.

На захисті роботи студент коротко доповідає комісії сутність проведеного дослідження, дає оцінку отриманим результатам. Під час захисту студент має відповісти на запитання щодо змісту та результатів курсової роботи. Відповіді слід давати коротко, мотивовано, змістовно. За результатами захисту та з урахуванням якості виконання роботи виставляється оцінка.

5.Оцінювання курсової роботи

Оцінювання курсової роботи здійснюється за результатами захисту, враховуючи при цьому якість виконання і оформлення роботи. Критерії оцінювання виконання та захисту курсової роботи в балах, форми і терміни поточного і підсумкового контролю наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Критерії оцінювання виконання та захисту курсової роботи в балах

Елементи змісту курсової роботи	Кількість балів	
	Мінімальна	Максимальна
Вступ	6	10
Основна частина, в т.ч.	36	60
Розділ 1	12	20
Розділ 2	12	20
Розділ 3	12	20
Висновки і пропозиції	6	10
Захист курсової роботи	12	20
Разом	60	100

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

Рекомендована література

Нормативна:

1. Господарський кодекс України .Кодекс від 16.01.2003 № 435-IV
2. Про туризм. Закон України від 15 вересня 1995 року № 325/95-ВР (зі змінами і доповненнями)
3. Про захист прав споживачів. Закон України від 1 грудня 2005 року № 3161 – IV
4. Про стандартизацію. Закон України від 17 травня 2001 року № 2408-III
5. Про ліцензування певних видів господарської діяльності Закон України від 01.06.2000 р. № 1775-III
6. Про інноваційну діяльність Закон України від 04.07.2002 № 40-IV
7. Про державну підтримку малого підприємництва Закон України від 19.10.2000 р. №2063-III
8. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні Закон України від 16.07.1999 № 996-XIV.
9. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
10. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення

Основна:

1. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.
2. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание: учеб. пособие / С.И. Байлик - 2-е изд., перероб и допов. - К.: Дакор, 2006. - 288 с.
3. Байлик С.И. Гостиничное хазяйство : учебник / С.И. Байлик. - 2-е изд. - К. : Дакор, 2009. - 368 с.
4. Виханский О. С. Менеджмент: учебник / О. С. Виханский, А. И. Наумов. – М.: Магистр: ИНФРА-М, 2017. – 656 с.
5. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк.- К.: Центр навч. літератури, 2006.-348 с.
6. Шегда А.В. Менеджмент: Підручник. – К.: Знання. 2004. – 687с.

7. Менеджмент: підруч./ Т.Л.Мостенська, В.О.Новак, М.Г.Луцький, М.А.Міненко.- К.: Сузір'я, 2007.- 690 с.
8. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб./ Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглев, С.І.Руденко; Під заг. ред. М.М.Поплавського., О.О.Гоца: КНУКМ.- К.: Кондар, 2008.- 460 с.
9. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін. ; за ред. Г. Т. П'ятницької. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : КНТЕУ, 2010. – 430 с.
10. Збірник нормативних документів з питань регулювання туристичного та готельно- ресторанного бізнесу. / Басюк Д.І., В.С.Заєць. – Кам'янець – Подільський: Абетка, 2005. – 220 с.

Додаткова:

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник. - К.: Знання України, 2002.
2. Агафонова Л.Г., Рога О.В. Підготовка бізнес-плану. - К.: Знання, 1999.
3. Агеева О.А., Акуленок Д.Н., Васильєв Н.М., Васянин Ю.Л. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник для студ. вузов/Под ред. А.Д. Чудновского. - М.: Тандем, Экмос, 2001.-400 с.
4. Браймер Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства. -М.: Аспект Пресс, 1995.
5. Бабарицька В.К. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. Понятійно-термінологічні основи, сервісне забезпечення турпродукту: Навч. посіб./ В.К.Бабарицька, О.Ю.Малиновська.- 2-е вид., перероб. та доп.- К.: Альтерпрес, 2008.- 288 с.
6. Бебик В. М. Інформаційно-комунікаційний менеджмент у глобальному суспільстві: психологія, технології, техніка паблік рилейшнз: монографія / В. М. Бебик. – К.: МАУП, 2005. – 440 с.
- 7.Бойко М.Г. Організація готельного господарства: підручник / М.Г. Бойко, Л.М. Гопкало. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. - 494 с.
8. Гевко І.Б. Операційний менеджмент: Навч. посіб./ І.Б.Гевко.- К.: Кондор, 2007.- 228 с.
9. Гостиничный и туристический бизнес / под ред. А.Чудновского. - М.: Экмос, 2001. - 400 с.
10. Гостиничный менеджмент: Бизнес - энциклопедия. Ч.2.- К.: 000"Рынок Медиа", 2008

11. Дурович А.П., Копанев А.С. Маркетинг в туризме . учебн. Пособие/ Под ред. З.М. Горбыльовой. – Мн.: Єкономпрес, 1998. – 400с.
12. Екологічний менеджмент і аудит: Навч. посіб./ С.М.Літвак, С.С.Рижков, В.А.Скороходов, І.Ю.Биков.- 2-ге вид.- К.: Професіонал, 2007.- 206 с.
13. Ігнат'єва І.А.Стратегічний менеджмент: Підруч./ І.А.Ігнат'єва.- К.: Каравела, 2008.- 480 с.
14. Інформаційні системи в менеджменті: Підруч./ В.О.Новак, Ю.Г.Симоненко, В.П.Бондар, В.В.Матвєєв.- Київ: Каравела, 2008.- 616с.
15. Кабушкин Н.И. Менеджмент туризма: учебн. пособие. – 2-е изд.- Мн.: Новое знание, 2001. – 432с.
16. Клець Л.Є. Бюджетний менеджмент: Навч. посіб./ Л.Є.Клець.- К.: Центр уч. літ-ри., 2007.- 640 с.
17. Ковальчук Т.І. Менеджмент та маркетинг у громадському харчуванні: Тлумачний термінолог. словник (англійська, російська та українська мови)/ Т.І.Ковальчук; МОН України, ПУСК України.- К.: Центр учб. літ-ри., 2008.- 208 с.
18. Кожушко Л.Ф. Екологічний менеджмент: Підруч./ Л.Ф.Кожушко, П.М.Скрипчук.- К.: ВЦ"Академія", 2007
19. Квартальнов В.А. Туризм: Учебник. - М.: Финанси и статистика, 2002. - с.320.
- 20.Котлер Ф., Боузн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: Учеб. для вузов / Пер. с англ. под ред. Р.Б.Ноздревой. - М.: ЮНИТИ, 1998. - 420с.
21. Кудла Н. Є. Менеджмент туристичного підприємства: підручник / Н. Є Кудла. – Київ: Знання, 2012. – 343 с.
22. Ляпина И. Организация и технология гостиничного обслуживания. - М.: ПрофОбрИздат, 2001.-2006 с.
23. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг (геопросторові аспекти). – К.: «Альтпрес», 2005. – 436с.
24. Мазаракі А.А., Лігоненко Л.О., Ушакова Н.М. Економіка торговельного підприємства: підруч. для вузів / За ред. проф. Н.М. Ушакової. - К: Хрещатик, 1999.
25. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент: навч. посіб./ П.П.Микитюк.- К.: Центр навч. літ., 2007.- 400 с.
26. Михайлова Л.І. Інноваційний менеджмент: навч. посіб./ Л.І.Михайлова, С.Г.Турчіна.- К.: ЦУЛ, 2007.- 248 с.
27. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості: навч. посіб./ О.І.Момот.- К.: Центр уч. літ., 2007.- 368 с.

28. Моргулець О. Б. Менеджмент у сфері послуг. навч. посіб. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 384 с.
29. Назарчук Т. В. Менеджмент організацій [Текст]: Навчальний посібник. / Т. В. Назарчук, О. М. Косіюк. – К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 560 с.
30. Новак В.О. Інформаційне забезпечення менеджменту: навч. посіб./ В.О.Новак, Л.Г.Макаренко, М.Г.Луцький.- К.: Кондор, 2007.- 462 с.
31. Осовська Г.В. Менеджмент організацій: навч. посіб./ Г.В.Осовська, О.А.Осовський.- К.: Кондор, 2007.- 676 с.
32. Основи менеджменту: підручник / За ред. А. А. Мазаракі. – Харків: Фоліо, 2014. – 846 с.
33. Петленко Ю.В. Фінансовий менеджмент: навч. посіб./ Ю.В.Петленко.- К.: Кондор, 2007.- 298 с.
34. Пушкар З. М. Кадровий менеджмент: Навчальний посібник / З. М. Пушкар, Б. Т. Пушкар. – Тернопіль: Осадца Ю.В., 2017. – 210 с.
35. Ресторанный менеджмент: Бизнес - энциклопедия. Ч.1.- К.: 000"Рынок Медиа", 2008.
36. Роглев Х.Й., Левітас Г.Г., Драпушко Р.Г., Гарагонич В.В. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти. Навчальний посібник./Під заг. ред. .Муніна Г.Б.. – К.:Кондор, 2011. – 443с.
37. Скібіцька Л.І. Менеджмент: навч. посіб./ Л.І.Скібіцька, О.М.Скібіцький.- К.: Центр учбової літератури, 2007.- 416 с.
38. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туркомплексах : підручник / Т.Г. Сокол. - К. : Альтерпрес, 2009. - 447 с.
39. Сладкевич В.П.Сучасний менеджмент організацій: Навч. посіб./ В.П.Сладкевич, А.Д.Чернявський.- Київ: МАУП, 2007.- 488 с.
40. Сучасні концепції менеджменту: Навч. посіб./ Ред. Л.І.Федулова.- К.: ЦУЛ, 2007.- 536 с.
41. Стадник В.В., Йохна М.М.Інноваційний менеджмент: навчальний посібник. – К.: Академвидав, 2006. – 464с.
42. Ткаченко Т.І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: / монографія. – К.: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2009. - 463с.
43. Ткаченко О. П. Менеджмент підприємств ресторанного господарства [текст] : Навч. пос. / О. П. Ткаченко, С. С. Ткачова; Харк. держ. університет харчування та торгівлі. – Х. : ХДУХТ, 2009. – 200 с.
44. Туризм и гостиничное хозяйство: Учеб. для студ. вузов, обуч. по спец. "Менеджмент" / Под ред. А.Д. Чудновского. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Юркнига, 2003.

45. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учебник // Пер. с англ. - М.: ЮНИТИ, 1999.

465. Федоренко В.Г. Основы менеджменту: Підруч./ В.Г.Федоренко.- Київ: Алерта, 2007.- 420 с.

47. Хміль Ф.І. Основы менеджменту: Підруч./ Ф.І.Хміль.- 2-ге вид., випр., доп.- К.: Академвидав, 2007.- 576 с.

48. Чухрай Н.І. Формування інноваційного потенціалу підприємства: маркетингове і логістичне забезпечення : [монографія] / Н.І. Чухрай. -Л.: Львів, політехніка, 2002. - 262 с.

49. Шаповал М.І. Менеджмент якості: Підруч./ М.І.Шаповал.- 3-тє вид., випр. і доп.- К.: Знання, 2007.- 471 с.

50. Шпак Н. О. Основы комунікаційного менеджменту промислових підприємств: монографія / Н. О. Шпак. – Львів: Вид-во Львівської політехніки, 2011. – 328 с

Інформаційні ресурси :

1. Офіційний сайт ВРУ: [Електронний ресурс] // www.rada.gov.ua

3. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. В.І.Вернадського: [Електронний ресурс] // Режим доступу: [www/nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua)

4. Інтернет-портал для управлінців: [Електронний ресурс] // Режим доступу: [www/management.com.ua](http://www.management.com.ua)

5. Сайт «Бібліотека економіста» : [Електронний ресурс] //Режим доступу: <http://library.if.ua>

6. Сайт «Українські підручники онлайн» : [Електронний ресурс] // Режим доступу: <http://pidruchniki.ws>

**Орієнтований список тем курсових робіт
з дисципліни «Менеджмент ГРГ»**

1. Розробка та реалізація управлінських рішень на підприємствах готельно-ресторанної галузі
2. Проектування та удосконалення організаційних структур на підприємствах готельного господарства
3. Сучасні принципи управління підприємствами гостинності.
4. Управління діловою кар'єрою на сучасних підприємствах готельного господарства
5. Загальні принципи управління підприємством готельного господарства та їх розвиток в умовах сучасності.
6. Комунікативний менеджмент у закладах готельного господарства.
7. Управління конкурентоспроможністю закладу готельного господарства.
8. Ефективність управління підприємством готельного бізнесу.
9. Управління якістю обслуговування.
10. Принципи та методи побудови системи управління персоналом на підприємстві.
11. Сучасна модель контролінгу і особливості її застосування у закладах розміщення.
12. Методи прийняття управлінських рішень на підприємствах сфери гостинності.
13. Вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища підприємства готельного господарства на ефективність його діяльності.
14. Система мотивації персоналу на підприємстві та шляхи її удосконалення.
15. Розроблення рекламної політики на підприємстві готельного господарства.
16. Сучасні технології teambuilding управлінні персоналом.
17. Сучасні форми стимулювання праці та їх адаптація до системи мотивації підприємства гостинності.
18. Використання Інтернет-технологій при просуванні послуг гостинності на ринок.
19. Кадровий менеджмент підприємства та напрями його вдосконалення.
20. Особливості готельно-ресторанного господарства як об'єкту управління.

21. Використання сучасних інформаційних систем в управлінні якістю продукції та послуг гостинності.
22. Особливості та проблеми управління персоналом в закладах гостинності.
23. Проблеми розвитку менеджменту вітчизняних підприємств готельно-ресторанної галузі.
24. Управління якістю послуг у підприємствах сервісу.
25. Управління рекламно-інформаційною діяльністю підприємства сфери гостинності.
26. Характеристика сучасних типів організаційних структур і систем управління та перспективи їх формування в організаціях готельно-ресторанного господарства.
27. Формування іміджу готельно-ресторанного господарства.
28. Організація роботи підприємств туристичної індустрії з клієнтами.
29. Роль сучасних інформаційних систем в управлінні конкурентоспроможністю готельних послуг.
30. Інформаційне забезпечення управління підприємницькою діяльністю на сучасному підприємстві готельного господарства.
31. Особливості організації конгрес готелів.
32. Особливості організації транзитних готелів.
33. Особливості організації сімейних готелів.
34. Особливості організації курортних готельних підприємств.
35. Особливості організації спеціалізованих туристичних готелів.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЗ «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»
КАФЕДРА ТУРИЗМУ, ГОТЕЛЬНОЇ І РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

КУРСОВИЙ ПРОЕКТ
(РОБОТА)

З _____
(назва дисципліни)

на тему: _____

Студента (ки) 4 курсу _____ групи
напряму підготовки _____
спеціальності _____

(прізвище та ініціали)

Керівник к.е.н. доц., Говоруха О.О.

Національна шкала _____
Кількість балів: _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії

_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)

м. Старобільськ – 2021 рік

Навчальне видання

МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА
МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання курсової роботи
для студентів напрямку 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання

Укладачі:
ГОВОРУХА Олена Олександрівна