

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

**Методичні рекомендації до виконання
комплексної курсової роботи :
ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ
І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

**для здобувачів вищої освіти
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) рівня**

**Харків
ХНЕУ ім. С. Кузнеця
2025**

УДК 640.4(072.034)

I-66

Укладачі: О. Ю. Давидова
Н. І. Черевична

Затверджено на засіданні кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій. Протокол № 16 від 22.08.2025 р.

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Інновації у готельному і ресторанному бізнесі : методичні
I-66 рекомендації до виконання комплексної курсової роботи для
здобувачів вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг освітньої програми «Готельно-ресторанна
справа» другого (магістерського) рівня [Електронний ресурс] /
уклад. О. Ю. Давидова, Н. І. Черевична. – Харків : ХНЕУ
ім. С. Кузнеця, 2025. – 41 с.

Подано методичні рекомендації до виконання комплексних курсових робіт. Уміщено приклади тем і планів курсових робіт.

Рекомендовано для здобувачів вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти.

УДК 640.4(072.034)

© Харківський національний економічний
університет імені Семена Кузнеця, 2025

Вступ

Методичні рекомендації до виконання комплексної курсової роботи з навчальної дисципліни «Інновації у готельному і ресторанному бізнесі» для здобувачів вищої освіти другого (магістерського) рівня спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» містять основні вимоги щодо змісту та оформлення курсової роботи, організації її виконання, порядку захисту й оцінювання.

Виконання та захист комплексної курсової роботи є важливим етапом навчання, що дозволяє підтвердити рівень засвоєння магістрами теоретичних знань та їхньої практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за вибраною темою.

Виконання та захист комплексної курсової роботи відбувається згідно з графіком навчального процесу підготовки магістрів.

Відповідно до вимог освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» під час виконання комплексної курсової роботи здобувач вищої освіти повинен набути таких загальних та спеціальних компетентностей та результатів навчання (таблиця 1):

Таблиця 1

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
РН 01	СК 11, СК 13
РН 03	ЗК 3, ЗК 7, СК 13
РН 04	СК8, СК 12
РН 05	СК 4, СК 12
РН 06	СК 13
РН 07	СК 12
РН 08	СК2, СК 13
РН 11	ЗК 2, ЗК 6, СК 1, СК 5, СК 11, СК 12, СК 13
РН 12	СК 11, СК 13
РН 13	ЗК 7, СК 4, СК 8, СК11, СК 13

де, ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктивні, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК 13. Здатність концентрувати знання та навички на головних атракторах розвитку готельного і ресторанного господарства, перманентно забезпечувати динамічний розвиток суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень в умовах невизначеності та альтернативності.

У ході написання комплексної курсової роботи здобувач вищої освіти має досягти таких результатів навчання:

РН1. Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси,

обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та ймовірні наслідки їх впливу.

РН3. Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН4. Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН5. Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН6. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

РН7. Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН8. Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

РН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

РН13. Розробляти структурно-якісну систему інноваційних управлінських рішень діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу та перманентно забезпечувати їх динамічний розвиток шляхом генерування та впровадження інноваційних рішень.

1. Загальні положення

1.1. Мета і завдання комплексної курсової роботи

Курсова робота є самостійною теоретико-дослідницькою роботою здобувача вищої освіти, що входить до освітньої програми підготовки магістра зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

Виконання комплексної курсової роботи є складовою навчального процесу.

Мета комплексної курсової роботи – поглибити теоретичні знання, набуті магістрами під час вивчення дисциплін «Інноваційні технології у готельному бізнесі» та «Інновації у ресторанному бізнесі» і виробити вміння застосовувати їх у практичному вирішенні питань у галузі готельно-ресторанного господарства щодо розроблення та впровадження інноваційних технологій у заклади готельно-ресторанного бізнесу: сформулювати вміння проводити самостійні дослідження в ході вирішення комплексу завдань, пов'язаних із конкретною темою роботи.

Для досягнення поставленої мети магістри повинні вирішити такі завдання:

- вибрати тему курсової роботи та обґрунтувати її актуальність;
- опрацювати та узагальнити законодавчу базу України, нормативно-правові та інструктивні матеріали, літературні й інші джерела з досліджуваної проблеми;
- зібрати вихідні матеріали та скласти план роботи;
- виконати аналіз стану вибраної проблеми на прикладі реального підприємства готельно-ресторанного господарства;
- розробити заходи щодо вирішення проблеми, поставленої в курсовій роботі;
- розробити шляхи впровадження запропонованих інновацій у досліджуване підприємство готельно-ресторанного господарства та обґрунтувати їхню доцільність;
- зробити відповідні висновки;
- оформити проведені дослідження;
- захистити курсову роботу.

Під час виконання комплексної курсової роботи магістр має змогу виявити свої знання із загальнотеоретичних, фундаментальних та професійно-орієнтованих дисциплін, які розкривають сформовану

систему знань і практичні навички щодо організаційних, сервісних, управлінських, виробничих, технологічних, економічних бізнес-процесів підприємств готельного і ресторанного бізнесу в міжнародному крос-культурному бізнес-середовищі, векторально орієнтовані на досягнення стратегічного розвитку підприємств індустрії гостинності в умовах невизначеності й альтернативності шляхом розроблення та впровадження інноваційних технологій на підприємствах готельного і ресторанного господарства, моделювання інноваційної сервісної діяльності підприємства готельного і ресторанного господарства, а також оцінювання ефективності впровадження інноваційних рішень на підприємствах готельного і ресторанного господарства.

1.2. Процес виконання комплексної курсової роботи

Процес виконання комплексної курсової роботи передбачає низку послідовних етапів (табл. 1.1).

Магістри повинні враховувати необхідність виконання всіх перерахованих етапів, плануючи їх у наведеній послідовності.

Виконання комплексної курсової роботи має давати змогу магістру, як майбутньому фахівцю, аналізувати процеси і тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу, оцінювати, систематизувати, синтезувати й впорядковувати інформацію для вирішення комплексних складних завдань дослідницького та інноваційного характеру в нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Комплексну курсову роботу виконують на основі поглибленого вивчення та творчого осмислення спеціальної вітчизняної та закордонної літератури, чинного законодавства України з питань діяльності підприємств готельного і ресторанного господарства, передового досвіду, інноваційних технологій щодо вирішення певної проблеми, а також результатів проведених здобувачем вищої освіти власних досліджень реального підприємства з метою вирішення визначених професійних завдань.

Таблиця 1.1

Етапи підготовки та захист комплексної курсової роботи

Учасники процесу	
Здобувач вищої освіти	Викладач
Вибір теми курсової роботи	Підготовка тематики курсових робіт. Узгодження теми. Формулювання вимог до кожної теми
Співбесіда з методики підготовки курсової роботи з конкретної теми, визначення термінів роботи	
Попередній підбір літератури, укладання списку, перегляд джерел з вибраної теми	
Підготовка проєкту плану	Узгодження та затвердження плану
Поглиблене вивчення інформаційних джерел	
Збирання інформації на підприємстві, статистичних даних, наведених у науковій літературі, періодичній пресі та статистичних щорічних виданнях	
Робота над виконанням комплексної курсової роботи	Консультування
Оформлення курсової роботи	Рецензування курсової роботи
Захист курсової роботи	Створення умов для ознайомлення комісії із захисту робіт та інших здобувачів вищої освіти і змістом роботи
Обговорення (у групі або індивідуально)	
Оцінювання	

Комплексна курсова робота має бути логічною, ґрунтовною, аргументованою та відповідати вимогам, що ставлять до відповідних робіт.

Оцінювання комплексної курсової роботи здійснюють за такими критеріями:

- відповідність змісту комплексної курсової роботи вибраній темі;
 - ґрунтовність і всебічність аналізу досліджуваної проблеми 3
- використанням необхідної літератури;
- самостійність дослідження та наявність розрахунків 3
- використанням комп'ютерних технологій;
- обґрунтованість пропозицій щодо розроблення і впровадження інноваційних технологій на досліджуваному підприємстві готельно-ресторанного господарства;

- доцільність і ефективність упровадження інноваційних рішень на підприємстві готельно-ресторанного господарства;
- оформлення згідно з вимогами нормативних документів і методичних рекомендацій;
- вчасне виконання та подання на кафедру для ознайомлення й подальшого захисту.

Комплексну курсову роботу, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, виконана без дотримання затвердженого плану, не містить матеріалів конкретного дослідження проблеми за відповідною темою на матеріалах реального підприємства, обґрунтованих упроваджень та пропозицій, до захисту не допускають.

2. Організація виконання комплексної курсової роботи

2.1. Вибір теми комплексної курсової роботи

Першим етапом виконання комплексної курсової роботи є вибір теми. Вибір теми – одна з найбільш відповідальних складових частин кожного наукового дослідження. Тема повинна бути актуальною і перспективною щодо можливості використання теоретичних узагальнень для практичного застосування. Вибір теми курсової роботи має ґрунтуватися на глибоких теоретичних знаннях найбільш важливих напрямів діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства, зважаючи на такі критерії:

- наукова актуальність;
- значущість для інноваційного розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства;
- перспективність практичного застосування теоретичних висновків;
- можливість виконання та розроблення силами магістра.

Кожному магістру кафедра призначає наукового керівника, який надає науково-методичну допомогу у виконанні комплексної курсової роботи. Науковий керівник проводить індивідуальне консультування магістра, допомагає йому скласти план курсової роботи, контролює дотримання графіка її виконання, готує здобувача вищої освіти до захисту комплексної курсової роботи.

Визначення тем, які мають виконувати магістри, відбувається з урахуванням наукових інтересів, виявлених здобувачем вищої освіти, місця його роботи або майбутнього працевлаштування, можливостей отримання необхідної інформації на підприємстві.

Рекомендована тематика комплексних курсових робіт визначається кафедрою готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій (додаток В). Цю тематику щороку переглядають і доповнюють. Здобувач вищої освіти за погодженням із керівником може запропонувати свою тему курсової роботи за умови відповідного обґрунтування доцільності її розроблення.

2.2. Вивчення спеціальної літератури за обраною темою

Згідно з вибраною темою комплексної курсової роботи магістр підбирає такі літературні джерела: законодавчі акти України, офіційні документи, періодичну літературу, наукові статті, монографії тощо.

Написання комплексної курсової роботи передбачає обов'язкове вивчення чинного законодавства, постанов Верховної Ради і Кабінету Міністрів України, Наказів та Інструкцій відповідних міністерств та інших органів управління з питань, пов'язаних з темою комплексної курсової роботи.

Особливу увагу потрібно звернути на вивчення матеріалів з теми, опублікованих у періодичній пресі, розміщених на інтернет-ресурсах.

Поглиблене вивчення літературних та офіційних джерел інформації дозволяє з'ясувати сучасний стан питань щодо теми, правильно скласти план курсової роботи, чітко визначити спрямування і методику власних досліджень, обсяг і характер практичних матеріалів, необхідних для виконання комплексної курсової роботи.

Під час вивчення літературних джерел рекомендують вести робочі записи у вигляді тез і конспектів, що полегшить аналіз, систематизацію та узагальнення матеріалів.

2.3. Складання плану комплексної курсової роботи

План – це основа комплексної курсової роботи. Він характеризує структуру, зміст роботи, взаємний зв'язок окремих питань. План курсової роботи складають відповідно до завдання, яке видає керівник, та з урахуванням вивчення літературних джерел.

Перед складанням плану слід визначити характер і основні напрями дослідження комплексної курсової роботи. План курсової роботи має бути узгоджений із керівником курсової роботи.

Курсова робота повинна містити такі розділи.

ВСТУП.

1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ у ГОТЕЛЬНОМУ І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ. Огляд теорії питання й основні теоретичні підходи до розроблення теми.

2. ДОСЛІДНИЦЬКИЙ РОЗДІЛ. Аналіз реального підприємства готельно-ресторанного господарства. Виявлення резервів щодо вирішення проблеми з метою інноваційного розвитку досліджуваного підприємства.

3. РОЗРОБЛЕННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ РІШЕНЬ НА ДОСЛІДЖУВАНОМУ ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. Розроблення інноваційних рішень та умов їх упровадження на підприємстві. Оцінювання ефективності прийнятих інноваційних рішень.

ВИСНОВКИ.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.

ДОДАТКИ.

2.4. Збирання інформації на підприємстві

Інформаційне забезпечення комплексної курсової роботи здобувач вищої освіти повинен зібрати до написання роботи. Джерелом інформації є фактичні та планові показники виробничо-господарської діяльності підприємства, процеси надання послуг, статистична, фінансова, податкова й управлінська звітність, накази, розпорядження, первинні інформаційні матеріали щодо окремих бізнес-операцій та процесів, результати спостережень, опитувань і обстежень та інших методів збирання первинної інформації.

Також додають детальну характеристику підприємства із застосуванням програмного забезпечення, використання якого є доцільним і можливим для якісного оброблення інформації та результатів дослідження (таблиці, діаграми, графіки).

Особливе значення має правильне узагальнення накопиченого фактичного матеріалу, систематизація, синтезування, упорядкування й оброблення даних, на основі яких проводять обґрунтування та розроблення інноваційних рішень для вирішення комплексних складних завдань і оцінювання їхньої ефективності.

3. Зміст і обсяг комплексної курсової роботи

Курсова робота має містити такі елементи:

- титульний аркуш;
- завдання до курсової роботи;
- зміст курсової роботи;
- вступ;
- основну частину курсової роботи (розділи та підрозділи);
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки (за необхідністю).

Обсяг курсової роботи становить 35 – 40 с.

Титульний аркуш курсової роботи (додаток А) містить назву закладу вищої освіти, кафедри, на якій її було виконано, назву теми, шифр спеціальності, шифр групи, прізвище, ім'я та по батькові здобувача вищої освіти, посаду, науковий ступінь, прізвище, ім'я та по батькові керівника роботи, рік виконання.

Завдання до виконання комплексної курсової роботи (додаток Б) містить основні завдання для виконання комплексної курсової роботи, орієнтовні джерела вихідних даних для розрахунків, терміни виконання. Завдання засвідчують підписами здобувача вищої освіти та керівника курсової роботи.

Зміст являє собою пронумерований перелік всіх розділів і підрозділів роботи, який відображає план виконання курсової роботи відповідно до теми та розробляється за допомогою наукового керівника. Навпроти назви кожної структурної частини плану курсової роботи зазначають номер її початкової сторінки.

Вступ комплексної курсової роботи відображає актуальність обраної теми, розкриває наукове, методичне та практичне значення очікуваних результатів. У вступі формулюють мету та завдання курсової роботи, визначають об'єкт, предмет, методи дослідження, які були використані в роботі, та джерела інформаційного забезпечення.

Мету комплексної курсової роботи формулюють як основний науковий результат, якого прагнуть досягти в результаті її виконання. Мету потрібно сформулювати таким чином, щоб указувати на об'єкт і предмет дослідження.

Завдання конкретизують шляхи досягнення мети курсової роботи.

Методи дослідження слід перелічувати з визначенням того, що саме досліджували за допомогою конкретних методів.

Обсяг вступу не повинен перевищувати 2 – 3 с.

Основна частина комплексної курсової роботи містить три розділи, логічно пов'язані між собою.

Перший розділ комплексної курсової роботи має містити теоретико-методичні основи інноваційних технологій у готельному і ресторанному бізнесі. У цьому розділі потрібно навести роль і місце досліджуваних явищ і процесів у діяльності готельно-ресторанного господарства та в інноваційному розвитку готельно-ресторанного бізнесу; розглянути сутність і загальні теоретичні підходи до вирішення досліджуваної проблеми з використанням чинних нормативно-правових документів, сучасних літературних джерел (монографії, наукові статті, матеріали конференцій, інтернет-видання), у тому числі іноземних авторів.

Рекомендують порівняти різні підходи до вирішення досліджуваної проблеми, охарактеризувати їхню еволюцію та сучасні тенденції, виявити невирішені й дискусійні сторони проблеми, що потребують вирішення в теоретичному, методичному та прикладному аспектах.

Викладення матеріалу супроводжують статистичними відомостями з обов'язковими посиланнями на джерела, бажано ілюструвати текст графічними матеріалами – схемами, графіками, діаграмами. Викладають теоретичні положення просто і стисло.

Не рекомендовано механічне переписування з інформаційних джерел окремих питань досліджуваної проблеми. Необхідно творчо продумати та сформулювати свій погляд на предмет дослідження, визначити проблеми, які будуть викладені в наступних розділах. Крім того, викладення матеріалу слід супроводжувати узагальненнями та висновками, забезпечувати логічний порядок побудови тексту роботи.

Обов'язковою вимогою є дотримання правил цитування та подання посилань на інформаційні джерела, з яких запозичені матеріали.

Обсяг першого розділу курсової роботи становить 10 – 12 с.

Другий розділ комплексної курсової роботи має аналітико-дослідницький характер. Його обсяг – 15 – 20 с. Розділ відображає здатність здобувача вищої освіти до поєднання набутих теоретичних знань та вмінь використання вибраних методів дослідження і певного методичного інструментарію та має стати перехідним до наступного третього розділу курсової роботи.

У цьому розділі треба навести загальну характеристику підприємства готельно-ресторанного господарства, яка повинна містити такі основні відомості:

- назва, місцезнаходження, коли і ким засновано, форма власності, організаційно-правова форма, галузева приналежність, види діяльності, потужність, категорія закладу розміщення, клас ресторану або бару тощо;
- аналіз зовнішнього середовища функціонування господарства (споживачі, конкуренти, постачальники тощо);
- матеріально-технічна база підприємства;
- штатний розпис персоналу підприємства;
- організаційна структура підприємства готельно-ресторанного господарства та її характеристика;
- аналіз послуг, що надає підприємство готельно-ресторанного господарства;
- основні економічні показники діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства за минулі три роки, які бажано навести у формі узагальнювальної таблиці.

На основі застосування горизонтального, вертикального, порівняльного та факторного методів економічного аналізу проводять дослідження сучасного стану та тенденцій розвитку підприємства готельно-ресторанного господарства, визначають характер зміни основних економічних показників в аналізованому періоді, установлюють причини цих змін; оцінюють інноваційний розвиток, що зумовив зміни економічних показників діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.

Усі аналітичні розрахунки, таблиці, графіки, діаграми слід супроводжувати поясненнями та висновками, які дозволяють визначити сутність і стан явищ та процесів на підприємстві готельно-ресторанного господарства, розкрити їхні особливості й тенденції розвитку, створити базу для виявлення невикористаних резервів удосконалення діяльності. Найбільш громіздкі таблиці, документи необхідно виносити в додатки курсової роботи.

Під час проведення аналізу здобувач вищої освіти повинен продемонструвати знання процесів оброблення інформаційних даних на основі економіко-математичних та статистичних методів: порівняння, балансового групування, ланцюгових підстановок, аналізу динамічних рядів, індексного тощо; уміння використовувати можливості електронних

систем для побудови графіків, рисунків, що забезпечують наочність результатів аналізу.

Третій розділ комплексної курсової роботи має рекомендаційний характер і містить конкретні пропозиції та рекомендації щодо вдосконалення діяльності досліджуваного підприємства готельно-ресторанного господарства шляхом розроблення та впровадження інновацій.

Необхідно подати детальні пропозиції щодо вдосконалення інноваційної діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства. Кожна пропозиція повинна мати розгорнуте обґрунтування, бути наслідком висновків з аналізу, проведеного в другому розділі курсової роботи, відповідно до виявлених відхилень, ризиків, проблем і недоліків. Запропоновані інновації мають містити обґрунтування доцільності та організаційний механізм (план організаційно-економічних заходів) упровадження в практику діяльності підприємства готельно-ресторанного господарства.

З метою обґрунтування доцільності впровадження розроблених інноваційних рішень потрібно провести розрахунки їхньої економічної ефективності.

Для обґрунтування інноваційних пропозицій і економічної оцінки їхніх наслідків для діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу та показників його господарювання доцільним є використання моделювання бізнес-процесів.

Обсяг третього розділу курсової роботи становить 10 – 12 с.

Висновки є стислим викладенням головних підсумків проведеного дослідження. У висновках коротко наводять найважливіші узагальнення за теоретичними положеннями, узагальнюють результати аналізу підприємства готельно-ресторанного господарства за визначеним напрямом дослідження, сутність розроблених інноваційних заходів, рішень і пропозицій, дають оцінку ступеня вирішення поставлених у роботі цілей та завдань.

Обсяг висновків – 2 – 3 с.

Список використаних джерел містить закони, укази Президента України, постанови Кабінету Міністрів України, стандарти України та інші нормативні документи, літературні та наукові джерела, матеріали періодичних видань, статистичні збірники та інший інструктивний і довідковий матеріал, наведені в алфавітному порядку: іншомовні джерела,

інтернет-джерела. Для джерел з інтернету обов'язковим є посилання на відповідну web-адресу із зазначенням режиму доступу.

Список використаних джерел повинен містити не менше 20 назв.

Додатки до комплексної курсової роботи містять інформаційні матеріали, які є базою аналітичних досліджень згідно з вибраною темою. Їх розміщують на останніх сторінках відповідно до посилань на них в основному тексті й нумерують відповідно до вимог.

У додатки доцільно включати допоміжний матеріал, необхідний для повноти сприйняття курсової роботи: копії облікових і управлінських документів підприємства готельно-ресторанного господарства та конкурентів; рекламні матеріали; таблиці допоміжних цифрових даних; інструкції, методики; ілюстрації допоміжного характеру тощо.

Приклади складання планів курсових робіт наведено в додатку Г.

4. Оформлення комплексної курсової роботи

Курсову роботу оформлюють на папері формату А4 (297 x 210), включно з таблицями і рисунками в друкованому (комп'ютерному) вигляді.

Текст виконують шрифтом Times New Roman розміром 14 пт, через півтора інтервалу на одній стороні аркуша. На кожному аркуші залишають поля: верхнє і нижнє – 20 мм, ліве – 25 мм, праве – 15 мм. Абзацний відступ у тексті має бути однаковим і дорівнювати 1,25 см. Формули, знаки виконують у відповідному додатку Word.

Текст роботи повинен бути відредагований, помилки, описки та графічні нечіткості, виявлені під час оформлення роботи, виправляють. До захисту можна подавати тільки відредагований текст.

Курсову роботу оформлюють згідно з ДСТУ 3008:2015.

Зміст комплексної курсової роботи є планом роботи.

Заголовки структурних частин роботи **«ЗМІСТ»**, **«ВСТУП»**, **«ВИСНОВКИ»**, **«СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ»**, **«ДОДАТКИ»** друкують великими літерами симетрично до тексту. Крапку в кінці заголовка не ставлять.

Заголовки розділів варто починати з абзацу (дорівнює п'яти знакам) і друкувати великими літерами, не підкреслюючи, без крапки наприкінці. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою. Перенос слів заголовка не допускають.

Відстань між заголовком і текстом повинна дорівнювати двом інтервалам.

Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки.

Сторінки роботи нумерують арабськими цифрами, дотримуючися наскрізної нумерації. Номер сторінки проставляють у правому верхньому куті сторінки без крапки наприкінці. Титульний аркуш включають у загальну нумерацію сторінок. Номер сторінки на ньому не проставляють. Ілюстрації й таблиці, розташовані на окремих сторінках, список використаної літератури і додатки також включають у загальну нумерацію сторінок тексту.

Розділи повинні мати порядкову нумерацію в межах роботи і позначатися арабськими цифрами без крапки. Підрозділи повинні мати порядкову нумерацію в межах кожного розділу. Номер підрозділу складається з номера розділу і порядкового номера підрозділу, розділених крапкою. У кінці номера підрозділу крапку не ставлять,

наприклад: «2.3» (третій підрозділ другого розділу).

Ілюстрації (рисунок, графіки, схеми, діаграми) слід розташовувати в роботі безпосередньо після тексту, у якому їх згадують вперше, чи на наступній сторінці. На всі ілюстрації дають посилання в тексті, назву ілюстрації поміщають під нею. Ілюстрації позначаються словом «Рис.» і нумерують послідовно в межах розділу, за винятком ілюстрацій, поданих у додатках. Номер ілюстрації складається з номера розділу і порядкового номера ілюстрації, розділених крапкою. Наприклад: «Рис. 1.2» (другий рисунок першого розділу).

Цифровий матеріал, як правило, оформлюють у вигляді таблиць (табл. 4.1).

Таблиця 4.1

Графік завантаження залу різних типів ресторану

Години роботи	Міський ресторан		Ресторан заміський	
	Оборотність одного місця за год, раз	Середнє завантаження залу, %	Оборотність одного місця за год, раз	Середнє завантаження залу, %
12 – 13	1	29	1	27
13 – 14	1	34	1	30
14 – 15	1	34	1	31
15 – 16	1	29	1	27
16 – 17	1	25	1	23
17 – 18	1	29	1	27
18 – 19	0,4	48	0,4	32
19 – 20	0,4	57	0,4	45
20 – 21	0,4	57	0,4	45
21 – 22	0,4	53	0,4	35
22 – 23	0,4	47	0,4	32
23 – 24	0,4	38	0,4	24

Таблицю розташовують безпосередньо після тексту, у якому її згадано вперше, чи на наступній сторінці так, щоб її зручно було розглядати. Якщо таке розташування неможливе, таблицю розміщують так, щоб для її вивчення роботу можна було повернути за годинниковою стрілкою. На всі таблиці дають посилання в тексті. Таблиці нумерують послідовно (за винятком тих, що подані в додатках) в межах розділу

арабськими цифрами. Номер складається з номера розділу і порядкового номера таблиці, розділених крапкою. Слово «Таблиця» і назва починаються з великих букв. Якщо рядки і графи таблиці виходять за формат сторінки, таблицю поділяють на частини, розміщуючи одну частину під іншою чи поруч, або переносячи частину таблиці на наступну сторінку. Слово «Таблиця» вказують один раз праворуч над першою частиною таблиці, над іншими частинами пишуть «Продовження табл.» і вказують номер таблиці. Заголовки граф таблиці повинні починатися з великих букв, а підзаголовки – з малих, якщо вони становлять одне речення із заголовком, та з великих, якщо вони мають самостійне значення. Наприкінці заголовків і підзаголовків крапки не ставлять. Заголовки і підзаголовки граф указують в однині. У разі повторення в графі тексту, який складається з одного слова, його можна замінити лапками. Якщо текст повторюється і складається з двох або більше слів, при першому повторенні його замінюють словами «те саме», а далі – лапками. Якщо цифрові дані в рядку таблиці не наводять, у ній ставлять тире.

Перед переліком, що є в тексті, ставлять двокрапку. Позиції переліку оформляють як комп'ютерний маркірований список. Для подальшої деталізації переліку варто використовувати багаторівневі маркіровані списки.

Формули розташовують безпосередньо після згадування в тексті, всередині сторінки. Вище і нижче формули залишають не менше одного вільного рядка. Номер формули, що складається з розділених крапкою номера розділу і порядкового номера формули в розділі, указують на рівні формули біля правого поля аркуша в круглих дужках. Наприклад, першу формулу третього розділу позначають таким чином:

$$M_i = p_i / N * 100. \quad (3.1)$$

Пояснення значень символів і числових коефіцієнтів наводять безпосередньо під формулою в тій послідовності, у якій їх подано у формулі. Значення кожного символу і числового коефіцієнта слід давати з нового рядка. Перший рядок починають зі слова «де», дві крапки після нього не ставлять.

Примітки до тексту і таблиць, у яких подають довідкові та пояснювальні дані, нумерують послідовно в межах однієї сторінки. Якщо приміток на одному аркуші декілька, то після слова «Примітки» ставлять

двокрапку, наприклад:

Примітки:

1.....

2.....

Якщо є одна примітка, то її не нумерують і після слова «Примітка» ставлять крапку.

Усі запозичені цитати, фактичні дані, нормативні й інші матеріали повинні супроводжуватися посиланнями на відповідні джерела. Посилання наводять у квадратних дужках, із зазначенням порядкового номера джерела в списку використаної літератури, а також використаних сторінок, якщо джерело має досить багато сторінок, наприклад: [5, с. 12–15]. У списку літератури подають докладний перелік усіх використаних джерел: прізвище й ініціали автора, назва роботи (книги, статті), місце видання, видавництво, рік видання, кількість сторінок.

Джерела можна розміщувати в списку одним із таких способів: у порядку появи посилань у тексті (найбільш зручний для користування), в алфавітному порядку прізвищ перших авторів або заголовків, у хронологічному порядку.

Додатки оформляють як продовження роботи на наступних її сторінках. Тексту додатків передуює аркуш із назвою «ДОДАТКИ». Кожний додаток починається з нової сторінки, має заголовок, надрукований угорі малими літерами з першої прописної симетрично щодо тексту. Над заголовком, у правому куті рядка, друкують слово «ДОДАТОК» і відповідну велику літеру української абетки, крім літер Г, Є, З, І, І, Й, О, Ч, Ъ, яка позначає додаток, наприклад: Додаток А, Додаток Б. Текст кожного додатка починають із наступної сторінки.

Текст кожного додатка за необхідності можна поділити 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; В.3.1 – підрозділ 3.1 додатка В.

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.

У комплексній курсовій роботі не рекомендують вести виклад від першої особи однини: «Я спостерігаю», «Я вважаю», «Мені здається» чи множини: «Ми отримуємо», «Ми спостерігаємо», «Ми маємо» тощо. Допускають звороти зі збереженням першої особи множини, у яких немає

займенника «ми», тобто вживають означено-особові речення: «спостерігаємо», «установлюємо», «маємо на увазі» та ін.

Можна використовувати такі вислови: «на наш погляд», «на нашу думку» або «на думку автора курсової роботи», «на основі зробленого аналізу можна стверджувати.....», «...дають підстави вважати, робити висновки....» та ін.

Під час згадування в тексті прізвищ (учених, дослідників, діячів галузі) їхні ініціали, як правило, ставлять перед прізвищем.

Комплексну курсову роботу виконують відповідно до цих методичних вказівок, інакше її не буде допущено до захисту. Роботу потрібно виконати і подати на кафедру не пізніше зазначеної в навчальному плані дати.

5. Захист комплексної курсової роботи

Виконану комплексну курсову роботу подають для перевірки на кафедру готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій.

З метою запобігання академічному плагіату (запозичень), підвищення рівня якості курсових робіт, забезпечення високого рівня показника їхньої оригінальності, активізації самостійності та індивідуальності здобувачів вищої освіти *не пізніше ніж за місяць до захисту* курсової роботи проводять перевірку оригінальності тексту роботи. Перевірку здійснюють із використанням інтернет-сервісу *StrikePlagiarism.com* (<http://strikeplagiarism.com>), застосування якого регламентовано відповідними угодами університету (Договір №51-58 від 02.02.2022), на основі внутрішньої бази документів університету (синхронізованої з репозитарієм університету) та відкритих інтернет-ресурсів. Перевірку для здобувачів вищої освіти ХНЕУ ім. С. Кузнеця проводять безкоштовно. Здобувача, курсова робота якого має дуже низьку унікальність (нижчу за 50 %), до захисту не допускають.

Захист курсової роботи відбувається на засіданні комісії викладачів кафедри, склад якої затверджується розпорядженням завідувача кафедри готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологій.

Під час захисту комплексної курсової роботи здобувач вищої освіти коротко доповідає основні положення й результати роботи, дає пояснення по суті зауважень, відповідає на запитання членів комісії.

Оцінку за комплексну курсову роботу комісія виставляє в заліковій книжці магістра та у відомості. Критеріями оцінювання якості виконання комплексної курсової роботи є:

- повнота відповідності змісту роботи її темі;
- глибина вивчення поставленої проблеми;
- чіткість викладення матеріалу;
- проведення аналізу роботи діючого підприємства готельно-ресторанного господарства;
- доцільність і актуальність упровадження розроблених інноваційних рішень на досліджуваному підприємстві готельно-ресторанного господарства;
- економічна ефективність розроблених інноваційних упроваджень.

6. Оцінювання виконання комплексної курсової роботи

6.1. Порядок захисту комплексної курсової роботи

Захист організовують з метою:

- а) навчити здобувачів вищої освіти коротко доповідати результати своєї роботи, давати чіткі лаконічні роз'яснення та відповіді на питання;
- б) визначити рівень виконання курсової роботи і вміння автора орієнтуватися в її основних положеннях (за структурою і текстом).

Здобувач вищої освіти зобов'язаний з'явитися в зазначену аудиторію в призначений для захисту час і надати комісії, що приймає захист:

- а) залікову книжку;
- б) курсову роботу.

За відсутності в здобувача вищої освіти залікової книжки, курсової роботи, допуску (підпису) керівника захист роботи відкладають або переносять на інший день.

Захищаючи комплексну курсову роботу, автор коротко (протягом 5–7 хв) викладає її суть (актуальність вибраної теми, мета, завдання). Після цього слід перейти до викладення основного змісту роботи: вибрати два-три вузлові питання, які необхідно викласти за такою схемою: сучасний стан (недоліки, виявлені під час досліджень і аналізу), заходи, запропоновані для усунення недоліків, імовірна ефективність запропонованих інноваційних упроваджень та рекомендацій. Під час доповіді треба використовувати ілюстративні матеріали (рисунки, таблиці), які можуть бути надані у вигляді презентації, пояснюючи їхній зміст членам комісії та присутнім.

Захист роботи відбувається у вигляді дискусії між членами комісії та здобувачем вищої освіти, який захищає роботу. Захист курсової роботи може здійснюватися публічно в присутності інших здобувачів вищої освіти, які подають свої роботи для захисту.

Під час захисту здобувач вищої освіти повинен показати розуміння висвітлених питань, добре володіти матеріалом.

До захисту комплексної курсової роботи здобувач вищої освіти готує усний виступ на 5–7 хв, який не потребує переказування роботи загалом. У ньому необхідно обґрунтувати вибір теми, зазначити основні питання

теми, пояснити, яким шляхом їх вирішували, які результати роботи, тобто відобразити зміст, вступ і висновки.

Від того, як подана робота під час захисту здобувачем вищої освіти, залежить оцінка за неї. Тому доцільно старанно продумати виступ і написати його для себе повністю чи у вигляді тез.

У ході захисту комплексних курсових робіт здобувачам вищої освіти надають можливість відстоювати свої погляди. Це сприяє розвитку вміння вести дискусію і творчому мисленню. Захист робіт проводять публічно перед затвердженою на засіданні кафедри комісією.

На оцінювання курсової роботи впливають: якість її виконання та науковий рівень, ступінь самостійності у викладанні теми, оформлення, мова і логіка викладу, виступ здобувача вищої освіти під час захисту, відповіді на запитання за темою роботи тощо.

Захист і оцінювання комплексної курсової роботи – це підсумки самостійної роботи здобувача вищої освіти. За правильної її організації він отримує необхідну орієнтацію для подальшої самостійної роботи, оцінює свої можливості, ураховує недоліки, визначає питання, на які слід звернути увагу під час подальшого навчання.

6.2. Критерії оцінювання комплексної курсової роботи

За підсумками написання і захисту курсової роботи у відомість і залікову книжку здобувача вищої освіти виставляють оцінку.

Під час виставлення оцінки враховують такі фактори:

а) використання літератури (законодавчих, нормативних, аналітичних, інформаційних матеріалів);

б) обсяг і відповідність темі курсової роботи самостійно зібраного, вивченого й узагальненого фактичного матеріалу;

в) усебічність, повнота, теоретична та практична обґрунтованість проведеного аналізу/дослідження;

г) чіткість і ясність сформульованих положень, висновків, пропозицій;

д) володіння матеріалом курсової роботи під час її захисту, уміння аргументовано відповідати на поставлені в ході дискусії питання;

е) правильність оформлення курсової роботи.

Комплексну курсову роботу оцінюють за 100-бальною шкалою.

Оцінку «відмінно» (91–100 балів) виставляють, якщо, на погляд комісії, здобувач вищої освіти вивчив досліджувану тему, переконливо

розкрив її зміст, існуючі проблемні питання з теми роботи, логічно й аргументовано розкрив і пояснив тенденції, закономірності та залежності досліджених питань, вів упевнену й аргументовану дискусію в ході захисту, грамотно оформив курсову роботу.

Оцінку *«добре» (76–90 балів)* виставляють, якщо здобувач вищої освіти показав добрі знання з досліджуваної теми у ході написання роботи та її захисту розкрив здатність до самостійного аналізу літературних джерел, а також до формулювання з досліджуваного матеріалу аргументованих висновків. Водночас допустив незначні помилки в розкритті питань теми, їх аргументації або в оформленні роботи. Під час захисту роботи виявлено деякі неточності у відповідях здобувача вищої освіти.

Оцінку *«задовільно» (61–75 балів)* виставляють, якщо в курсовій роботі висвітлено основні питання теми, але разом із тим допущено значні помилки і неточності під час написання. Здобувач вищої освіти допустив помилки і неточності в бесіді з комісією, захищаючи роботу.

Після успішного захисту комплексну курсову роботу передають для зберігання на кафедрі.

7. Список рекомендованої літератури

1. Гончар Л.О. Контролінг у готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : практикум. Київ : Ліра-К. 2020. 70 с.
2. Господарський кодекс України від 16.01.2003 р. № 436-IV. URL : <https://ips.ligazakon.net/document/t030436>.
3. Давидова О.Ю. Аналіз та оцінювання ризиків інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства. *Проблеми системного підходу в економіці* : зб. наук. пр. НАУ. Київ. 2019. Вип. 2 (70). С. 93–98. URL : http://www.psae-jrnl.nau.in.ua/journal/2_70_1_2019_ukr/14.pdf.
4. Давидова О. Ю. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методологія, теорія і практика : монографія. Харків : Вид-во Іванченка І.С., 2018. 448 с.
5. Давидова О.Ю. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : монографія / під заг. ред. проф. О.Ю. Давидової. Харків: ХДУХТ, 2019. 157 с.
6. Давидова О.Ю. Оцінка складових інноваційного управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства: методичні аспекти. *Бізнес Інформ* : наук. журнал. № 4 (483), 2018. С. 436–444. URL : https://business-inform.net/annotated-catalogue/?year=2018&abstract=2018_04_0&lang=ua&stqa=61.
7. Давидова О.Ю. Технологія впровадження інноваційних методів управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства на основі синергетичного підходу *Бізнес Інформ* : наук. журнал. № 2 (481), 2018. С. 278–273. URL : https://business-inform.net/annotated-catalogue/?year=2018&abstract=2018_02_0&lang=ua&stqa=39.
8. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підручник. Харків : Іванченко І.С. 2018. 488 с.
9. Джинджоян В.В., Тесленко Т.В. Інноваційні технології в туризмі та гостинності. Київ : Каравелов. 2022. 348 с.
10. Журнал «Академія гостинності». URL : <https://e.hotel-rest.com.ua/>.
11. Журнал «Ресторатор». URL : <https://www.restorator.ua/>.
12. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі : підручник / Скопень М.М. та ін. Київ : Ліра-К. 2020. 768 с.
13. Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Готельно-ресторанний бізнес.

Менеджмент : Київ. Центр навч. літ. 2021. 344 с.

14. Про внесення змін до порядку державної реєстрації юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань, що не мають статусу юридичної особи : наказ Міністерства юстиції України від 24.12.2021 р. № 4655/5. URL : <https://minjust.gov.ua/n/22642>.

15. Про затвердження Порядку встановлення категорій готелям та іншим об'єктам, що призначаються для надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : постанова Кабінету Міністрів України від 29.07.2009 р. № 803. Поточна редакція 26.07.2022 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/803-2009-%D0%BF#Text>.

16. Про затвердження порядку надання послуг з тимчасового розміщення (проживання) : постанова Кабінету Міністрів України від 15.03.2006 р. № 297. Поточна редакція 22.06.2023 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/297-2006-%D0%BF#Text>.

17. Про затвердження Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг : наказ Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 р. № 19. Поточна редакція від 12.11.2010 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0413-04#Text>.

18. Про захист прав споживачів : Закон України №1023 –XII. Поточна редакція від 19.11.2022 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.

19. Про інноваційну діяльність : Закон України від 04.07.2004 р. №40-IV. Поточна редакція від 31.03.2023 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>.

20. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року : розпорядження Кабінету Міністрів України від 16.03.2017 р. № 168-р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-%D1%80#Text>.

21. Про туризм : Закон України № 324/95-ВР. Поточна редакція від 01.04.2023 р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text>.

22. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів [Чинний від 01.07.2004]. URL : <https://uhra.com.ua/wp-content/uploads/2021/02/%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3-4269.pdf>.

23. ДСТУ 3582:2013. Бібліографічний опис. Скорочення слів і словосполучень українською мовою. Загальні вимоги та правила. URL :

https://lib.mphu.edu.ua/upload/intext/dstu_3582_2013.pdf.

24. ДСТУ 88302:2015. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. URL : <http://lib.pnu.edu.ua/files/dstu-8302-2015.pdf>.

25. ДСТУ 3008:2015. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання. URL : https://science.kname.edu.ua/images/dok/derzhstandart_3008_2015.pdf.

Інтернет-адреси

<http://www.worldhotel.com> – розділ з туризму, що містить такі підрозділи: готелі, авіакомпанії, туроператори, фірми прокату, залізничні тури, круїзи, довідники курсів національних валют, погоду, географічні карти країн, календарі туристичних подій. Основна частина інформації припадає на країни Північної Америки.

<http://www.hotels.net> – розділ, що містить інформацію про готелі та готельні мережі. Пропонують відомості про умови проживання, послуги, резервування: додано слайди готелів. Розділ має систему пошуку за назвою або адресою готелю.

<http://www.leisureplan.com> – система прийняття рішень для тур-агентств та їх клієнтів. Містить інформацію за чотирма розділами: готелі, тури, визначні пам'ятки, прокат автомобілів. Дружня система пошуку.

<http://www.travelocity.com> – система комп'ютерного бронювання всіх сегментів туру через інтернет. Система дозволяє отримати детальну інформацію про авіарейси, готелі, прокат автомобілів, тури, визначні пам'ятки. Має дружню систему пошуку готелів і рейсів. У картці бронювання необхідно вказати номер кредитної картки клієнта.

<http://www.finnair.com> – інформаційний розділ Finnair (Фінляндія).

<http://www.swissair.com> – інформаційний розділ Swissair (Швейцарія).

<http://www.lufthansa.com> – інформаційний розділ Lufthansa (Німеччина).

<http://www.utis.com.ua> – українська інформаційна система.

<http://www.all-hotels.com.ua> – онлайнова служба бронювання готелів.

<http://www.visas.com.ua> – новини зі світу туризму.

<http://www.karpaty.com.ua> – про активний відпочинок у Карпатах.

<http://www.premier-hotels.com.ua> – сайт української готельної мережі Premier Hotels;

<http://www.wold-tourism.org>.
<http://www.all-hotels.cjm.ua>.
<http://www.hotel-bristol.com>.
<http://www.tourism.gov.ua>.
<http://www.utis.com.ua>.
<http://www.worldhotel.com>.
[http://www.travel – tour.com.ua](http://www.travel-tour.com.ua).

Титульний аркуш комплексної курсової роботи

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНОГО, РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ І КРАФТОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Комплексна курсова робота
з дисципліни
Інновації у готельному і ресторанному бізнесі

на тему «_____»
_____»

Виконав (-ла) здобувач (-ка) ННІ ЕіП
кафедри ГРБіКТ групи

спеціальності 241 «Готельно-ресторанна
справа»

(прізвище, ім'я та по батькові)

Керівник _____
(посада, учене звання, науковий ступінь, прізвище та
ініціали)

Національна шкала _____

Кількість балів: ____ Оцінка ECTS _____

Члени комісії

(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

(підпис) _____ (прізвище та ініціали)

Харків 20__

Завдання до комплексної курсової роботи

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯКафедра Готельного, ресторанного бізнесу і крафтових технологійДисципліна Інновації у готельному і ресторанному бізнесіСпеціальність J2 Готельно-ресторанна справа та кейтерингКурс 1 Група _____ Семестр _____**ЗАВДАННЯ**
до комплексної курсової роботи здобувача

(прізвище, ім'я та по батькові)

1. Тема проєкту (роботи) _____

2. Термін здачі здобувачем закінченого роботи _____

3. Вихідні дані до роботи _____

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, що належить розробити) _____

Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) _____

5. Дата видачі завдання

Керівник _____

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Здобувач _____

(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА КОМПЛЕКСНИХ КУРСОВИХ РОБОТИ

1. Аналіз інноваційної діяльності на підприємстві готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та напрями її поліпшення.
2. Організація роботи готелю «НАЗВА» (м. Місто) та впровадження інноваційних технологій у його діяльність.
3. Організація роботи ресторану «НАЗВА» у (м. Місто) та впровадження інноваційних технологій у його діяльність.
4. Аналіз бізнес-процесів підприємства готельного і/або ресторанного бізнесу «НАЗВА» (м. Місто) та формування напрямів його інноваційного розвитку.
5. Аналіз технологічних бізнес-процесів з виробництва кулінарної продукції підприємства ресторанного бізнесу «НАЗВА» (м. Місто) та формування напрямів його інноваційного розвитку.
6. Організація надання послуг споживачам у закладі ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та формування його інноваційного розвитку.
7. Організація роботи персоналу закладу готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та впровадження інноваційних рішень щодо підвищення її ефективності.
8. Організація управління підприємством готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та розроблення інноваційного управління його розвитком.
9. Аналіз інноваційної діяльності підприємства готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та шляхи її інтенсифікації.
10. Організація роботи підприємства готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та напрями забезпечення його інноваційного розвитку.
11. Моделювання інноваційної сервісної діяльності підприємства готельного господарства «НАЗВА» (м. Місто).

12. Моделювання інноваційної сервісної діяльності підприємства ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто).

13. Аналіз матеріально-технічної бази підприємства готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та впровадження інноваційних рішень щодо її використання.

14. Аналіз забезпечення підприємства готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) ресурсами та розробка інноваційних рішень щодо їх використання.

15. Розвиток кулінарного мистецтва, як чинник інноваційного розвитку підприємства ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто).

16. Організація сервісних бізнес-процесів у підприємстві готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та формування стратегії його інноваційного розвитку.

17. Аналіз виробничих бізнес-процесів підприємства готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та шляхи забезпечення його інноваційної діяльності.

18. Інноваційні технології та розроблення умов їх упровадження в готелі «НАЗВА» (м. Місто).

19. Інноваційні технології та розроблення умов їх упровадження в ресторани «НАЗВА», (м. Місто).

20. Аналіз діяльності підприємства готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та впровадження екологічних інновацій.

ПРИКЛАДИ ПЛАНУ КОМПЛЕКСНОЇ КУРСОВОЇ РОБОТИ

Тема: «Організація управління підприємством готельного і/або ресторанного господарства «НАЗВА» (м. МІСТО) та розроблення інноваційного управління його розвитком»

ВСТУП

1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЙНИМ РОЗВИТКОМ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНОГО І/АБО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

1.1. Загальна характеристика та класифікація інновацій.

1.2. Принципи та функції інноваційного розвитку підприємства готельного і /або ресторанного господарства.

1.3. Організація процесу управління інноваціями.

Висновки до розділу 1.

2. АНАЛІЗ НАДАННЯ ПОСЛУГ СПОЖИВАЧАМ ТА УПРАВЛІННЯ ІННОВАЦІЯМИ НА ПІДПРИЄМСТВІ ГОТЕЛЬНОГО І /АБО РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

2.1. Характеристика підприємства готельного і /або ресторанного господарства.

2.2. Аналіз зовнішнього та внутрішнього середовища.

2.3. Аналіз послуг готельного і ресторанного господарства, що надає підприємство.

2.4. Аналіз інноваційної діяльності на підприємстві готельно-ресторанного господарства.

Висновки до розділу 2.

3. РОЗРОБЛЕННЯ ІННОВАЦІЙ ДЛЯ ФОРМУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОГО РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

3.1. Розроблення інноваційних рішень та умов їх упровадження на підприємстві.

3.2. Оцінювання ефективності прийнятих інноваційних рішень.

Висновки до розділу 3.

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

**Тема: «Організація роботи готелю «НАЗВА» (м. Місто) та
впровадження інноваційних технологій у його діяльність»**

ВСТУП

1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНОМУ БІЗНЕСІ.

- 1.1. Інновації: визначення, сутність, складові.
- 1.2. Процес управління інноваційним розвитком.
- 1.3. Характеристика видів інновацій у готельному господарстві.

Висновки до розділу 1.

2. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ГОТЕЛЮ «НАЗВА».

- 2.1. Організаційно-економічна характеристика готелю.
- 2.2. Оцінювання маркетингового середовища готелю.
- 2.3. Аналіз послуг готельно-ресторанного господарства, що надає готель.
- 2.4. Організація ресурсного забезпечення готелю.
- 2.5. Аналіз інноваційної діяльності готелю.

Висновки до розділу 2.

3. РОЗРОБЛЕННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ДІЯЛЬНІСТЬ ГОТЕЛЮ «НАЗВА».

- 3.1. Розроблення інноваційних технологій та умов їх упровадження на підприємстві.
- 3.2. Оцінювання ефективності прийнятих інноваційних рішень.

Висновки до розділу 3.

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Тема: «Моделювання інноваційної сервісної діяльності підприємства ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто)»

ВСТУП

1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

1.1. Інноваційний розвиток – основа конкурентоспроможності закладів ресторанної сфери.

1.2. Інноваційні технології в готельному і ресторанному господарстві.

Висновки до розділу 1.

2. ДОСЛІДЖЕННЯ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА ПІДПРИЄМСТВІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «НАЗВА».

2.1. Організаційно-економічна характеристика закладу ресторанного господарства.

2.2. Аналіз діяльності підприємства ресторанного господарства.

2.3. Аналіз послуг, що надає підприємство ресторанного господарства.

2.4. Комплексне оцінювання інноваційної діяльності готельного господарства.

Висновки до розділу 2.

3. МОДЕЛЮВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «НАЗВА».

3.1. Розроблення інноваційних технологій та умов їх упровадження на підприємстві.

3.2. Оцінювання ефективності прийнятих інноваційних рішень.

Висновки до розділу 3.

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Тема: «Аналіз виробничих бізнес-процесів підприємства ресторанного господарства «НАЗВА» (м. Місто) та шляхи забезпечення його інноваційної діяльності»

ВСТУП

1 ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

1.1. Суть ефективності господарської діяльності підприємства ресторанного господарства.

1.2. Показники ефективності господарської діяльності та чинники ефективності виробництва підприємства.

1.3. Сучасні тенденції підвищення ефективності інноваційної діяльності підприємства ресторанного господарства.

Висновки до розділу 1.

2. ДОСЛІДЖЕННЯ ВИРОБНИЧИХ БІЗНЕС-ПРОЦЕСІВ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА «НАЗВА».

2.1. Організаційно-економічна характеристика суб'єкта господарювання.

2.2. Організація матеріально-технічного забезпечення підприємства.

2.3. Аналіз бізнес-процесів із виробництва та реалізації продукції ресторанного господарства.

2.4. Аналіз ефективності інноваційної діяльності суб'єкта господарювання.

Висновки до розділу 2.

3. ШЛЯХИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

3.1. Розроблення інноваційних технологій та умов їх упровадження на підприємстві.

3.2. Оцінювання ефективності прийнятих інноваційних рішень.

Висновки до розділу 3.

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Тема: «Інноваційні технології та розроблення умов їх упровадження в готелі «НАЗВА» (м. Місто)».

ВСТУП

1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

1.1. Основні аспекти інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі.

1.2. Інформаційно-комп'ютерні інновації в готельно-ресторанному бізнесі.

Висновки до розділу 1.

2. ДОСЛІДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ «НАЗВА».

2.1. Організаційно-економічна характеристика готелю.

2.2. Аналіз послуг, що надає готель.

2.3. Аналіз сервісної діяльності готелю.

2.4. Аналіз рекламної діяльності готелю.

2.5. Комплексне оцінювання інноваційної діяльності підприємства готельного господарства.

Висновки до розділу 2.

3. РОЗРОБЛЕННЯ УМОВ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ГОТЕЛІ «НАЗВА».

3.1. Упровадження інновацій у діяльність готелю.

3.2. Підвищення якості обслуговування в готелі.

3.3. Оцінювання ефективності впровадження інновацій.

Висновки до розділу 3.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

ЗМІСТ

ВСТУП	3
1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ	6
1.1 Мета, завдання комплексної курсової роботи	6
1.2 Процес виконання комплексної курсової роботи	7
2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ КОМПЛЕКСНОЇ КУРСОВОЇ РОБОТИ	10
2.1. Вибір теми комплексної курсової роботи	10
2.2. Вивчення спеціальної літератури за вибраною темою	11
2.3. Складання плану комплексної курсової роботи	11
2.4. Збирання інформації на підприємстві	12
3. ЗМІСТ І ОБСЯГ КОМПЛЕКСНОЇ КУРСОВОЇ РОБОТИ	13
4. ОФОРМЛЕННЯ КОМПЛЕКСНОЇ КУРСОВОЇ РОБОТИ	18
5. ЗАХИСТ КОМПЛЕКСНОЇ КУРСОВОЇ РОБОТИ	23
6. ОЦІНЮВАННЯ ВИКОНАННЯ КОМПЛЕКСНОЇ КУРСОВОЇ РОБОТИ	24
6.1 Порядок захисту комплексної курсової роботи	24
6.2 Критерії оцінювання комплексної курсової роботи	25
7 СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	27
ДОДАТКИ	31
ДОДАТОК А. Титульний аркуш комплексної курсової роботи	31
ДОДАТОК Б. Завдання до комплексної курсової роботи	32
ДОДАТОК В. Рекомендована тематика комплексних курсових робіт	33
ДОДАТОК Г. Приклади планів комплексних курсових робіт	35

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

**Методичні рекомендації до виконання
комплексної курсової роботи :
ІННОВАЦІЇ У ГОТЕЛЬНОМУ
І РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

для здобувачів вищої освіти
спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
другого (магістерського) рівня

Самостійне електронне текстове мережеве видання

Укладачі: **Давидова** Оксана Юріївна
Черевична Наталія Іванівна

Відповідальний за видання *О. Ю. Давидова*

Редактор *Н. Г. Войчук*

Коректор *В. Ю. Труш*

План 2025 р. Поз. № . Обсяг 41 с.

Видавець і виготовлювач – ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 61166, м. Харків, просп. Науки, 9-А
Свідоцтво про внесення суб'єкта видавничої справи до Державного реєстру
ДК № 4853 від 20.02.2015 р