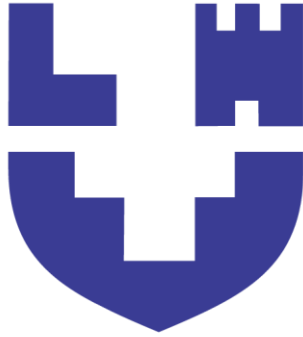


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



**ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Методичні вказівки до виконання курсової роботи
241 Готельно-ресторанна справа

Луцьк 2023

УДК 658 (07)

О 50

Електронна копія друкованого видання передана для внесення в репозитарій ЛНТУ

Директор бібліотеки _____ С.С. Бакуменко

Затверджено навчально-методичною радою ЛНТУ,
протокол №__ від «__» _____ 2023 року.

Рекомендовано до видання вченою радою факультету митної справи, матеріалів та технологій ЛНТУ, протокол №__ від «__» _____ 2023 року.

Голова вченої ради факультету ММТ _____ В.В. Ткачук

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ, протокол №__ від «__» _____ 2023 року.

Завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи _____ Л.Ю. Матвійчук

Укладач: _____ Сидорук С.В., кандидат економічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ.

Рецензент: _____ М.І. Лепкий, кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ.

Відповідальний за випуск: _____ Л.Ю. Матвійчук, доктор економічних наук, професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛНТУ.

М 50 **Організація готельного господарства** [Текст] : Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування / уклад. С.В. Сидорук – Луцьк : ЛНТУ, 2023. – 25 с.

Методичне видання складене відповідно до діючої програми курсу «Організація готельного господарства» з метою надання допомоги студентам у виконанні самостійної письмової роботи і містять основні вимоги, які висуваються до змісту та оформлення курсової роботи, організації виконання, порядку захисту та оцінювання.

© Сидорук С.В., 2023

ВСТУП

Підготовка висококваліфікованих фахівців вимагає ретельного вивчення прикладних аспектів економічних наук. Для забезпечення якісної дослідницької роботи використовуються специфічні прийоми, інструменти та методи наукового аналізу, які розробляються у формі методики конкретного дослідження.

Студентські наукові дослідження здійснюються через виконання курсової роботи, яка виступає ключовим засобом розвитку навичок самостійної наукової творчості та кращого освоєння теоретичного матеріалу.

Під час наукового дослідження студент обирає конкретні економічні проблеми, які відповідають його науковим інтересам і підготовляють його до майбутньої практичної діяльності. Курсова робота виступає однією з основних наукових робіт, яку виконують студенти індивідуально під час навчання. Вона містить науково обґрунтовані теоретичні або практичні результати, а також наукові положення, які автор викладає для публічного захисту.

Курсова робота з дисципліни «Організація готельного господарства», є невід'ємною частиною навчального процесу підготовки фахівців для підприємств гостинності.

Виконання курсової роботи є однією з ефективних форм закріплення знань та умінь, здобутих в процесі опанування теоретичного курсу, аналізу актуальних проблем управління підприємствами готельного господарства, їх окремих структурних підрозділів, що були відмічені в результаті проведених студентом власних досліджень у діяльності реальних підприємств готельної індустрії, а також дозволяє поглибити, творчо застосувати, розвинути навички самостійної наукової роботи та прийняття рішень.

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

1. Загальні положення

Виконання курсової роботи сприяє кращому опануванню теоретичних і практичних основ курсу, навичок аналізу статистичних і оперативних даних та розробки наукових висновків та конкретних пропозицій щодо вдосконалення управління певним досліджуванним об'єктом. Курсова робота є також своєрідною перевіркою ступеня засвоєння студентом теоретичних і практичних питань курсу, що визначає вміння узагальнювати і аналізувати економічні та соціальні явища. Водночас курсова робота є важливим підготовчим етапом до виконання дипломної роботи.

Виконання курсової роботи складається з таких етапів:

1. Одержання студентом завдання на курсову роботу.
2. Вивчення рекомендованої літератури для написання курсової роботи.
3. Збір і обробка матеріалів досліджень, які пов'язані з темою курсової роботи.
4. Обґрунтування висновків та пропозицій.
5. Написання тексту і оформлення курсової роботи.
6. Здача курсової роботи керівнику та одержання рецензії.
7. Захист курсової роботи згідно з встановленим графіком.

Студенти повинні враховувати необхідність виконання усіх перелічених етапів, плануючи їх у наведеній послідовності і обов'язкового виконання курсової роботи в строк, встановлений відповідно до навчального плану. Студенти, які не виконали курсової роботи в строк, або які одержали незадовільну оцінку за неї, до екзаменаційної сесії не допускаються.

Керівник курсової роботи проводить зі студентами групові та індивідуальні консультації у визначені графіком дні протягом всього строку, який передбачений для виконання курсових робіт.

До виконання курсової роботи висуваються такі вимоги:

1. Достатня повнота і комплектність зібраної інформації, необхідної для висвітлення розділів курсового проекту, аналізу всіх основних питань готельного господарства.
2. Юридична узгодженість запропонованих управлінських заходів у курсовій роботі.
3. Економічна грамотність при опрацюванні і відборі матеріалу, який передбачається застосовувати у курсовій роботі.
4. Наявність у курсовій роботі рекомендацій з організації готельного господарства.
5. Охайне оформлення роботи.
6. Дотримання принципів академічної доброчесності, тобто курсова робота повинна виконуватись самостійно, автор повинен застосовувати посилання на джерела інформації у разі використання чужих ідей, тверджень, відомостей; надавати достовірну інформацію про результати та власний внесок дослідження.

2. Завдання на курсову роботу

Одержання завдання на курсову роботу є першим етапом її виконання і має важливе значення для її успішної реалізації. Завдання на курсову роботу розроблені згідно з вимогами програми курсу і охоплюють всі основні питання, які розглядалися і були детально пропрацьовані на лекційних та практичних

заняттях, під час самостійної роботи студентів. Тематика курсової роботи відповідає завданню дисципліни «Організація готельного господарства» і тісно пов'язується з практичними проблемами управлінської діяльності. Процес виконання курсової роботи слід розпочати з пошуку об'єкта дослідження, осмислення значення теми та обґрунтування актуальності. Під час вибору необхідно враховувати, що об'єктом аналізу має бути діюче підприємство, що діє у сфері туризму або готельного-ресторанного господарства, має самостійну звітність; діяльність підприємства повинна створювати можливість інформаційного забезпечення дослідження обраної проблеми.

3. Структура та порядок оформлення курсової роботи

Курсова робота повинна містити:

1. Титульний аркуш.
2. Зміст.
3. Вступ.
4. Основну частину курсової роботи.
5. Висновки.
6. Список використаних джерел.
7. Додатки (при необхідності).

У процесі виконання курсового проекту необхідно дати відповідь на такі питання: здійснити загальну характеристику підприємства, яке є об'єктом вашого дослідження; розкрити зміст та механізм реалізації функцій менеджменту; спроектувати комунікаційні процеси на підприємстві.

Курсова робота оформляється у вигляді пояснювальної записки на листках А-4, загальним обсягом 25-35 сторінок друкованого тексту включаючи бібліографію. Титульний лист оформляється згідно з формою, наведеною у додатку А. Першою сторінкою є завдання. Оформляється спеціальний бланк завдання, у якому зазначаються реквізити автора, фіксується варіант завдання на курсову роботу, а також терміни подання готової роботи на кафедру (додаток А). Зміст містить назву розділів курсової роботи і нумерацію сторінок.

Технічні вимоги до оформлення тексту курсової роботи наступні:

1) шрифт – Times New Roman; розмір шрифту (кегель) основного тексту – 14 з міжрядковим інтервалом – 1,5, розмір шрифту таблиць -12 з міжрядковим інтервалом – 1, розмір шрифту для рисунків – 10; колір шрифту – чорний;

2) ширина абзацного відступу тексту – 1,00 см;

3) вирівнювання основного тексту – по ширині, в таблицях вирівнювання назви показників – по ширині, шапка таблиці та цифровий матеріал вирівнюються по центру;

4) параметри полів сторінки: ліве – 2,5 мм, верхнє, нижнє – 20 мм; праве – 10 мм;

5) між заголовками розділу й підрозділу та між підрозділами повинен залишатися вільний простір в два інтервали рядка, між заголовком підрозділу та основним текстом – в один інтервал.

Зміст тексту ділиться на розділи, підрозділи, пункти. Кожна структурна частина роботи повинна починатися з нової сторінки. Заголовки структурних частин роботи друкують великими літерами симетрично до набору («ЗМІСТ»,

«ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ», «ВСТУП», «РОЗДІЛ»,

«ВИСНОВКИ», «СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ», «ДОДАТКИ»). Підкреслювати заголовки та переносити в них слова не дозволяється.

Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) з абзацного відступу. У кінці заголовка крапки не ставлять. У випадку, коли заголовок складається з двох чи більше речень, то їх розділяють крапкою. Не допускається розташовувати заголовки підрозділів в нижній частині листа, якщо після заголовка є тільки один рядок тексту.

У процесі обробки матеріалів складаються таблиці, графіки, діаграми, розраховуються відносні та середні величини, проводиться групування, тобто здійснюється аналітична обробка інформації з метою її подальшого узагальнення і обґрунтування рекомендацій. Таблицю слід розміщувати так, щоб її можна було читати без повороту тексту. Якщо таке розташування неможливе, то таблицю розміщують так, щоб для її читання треба було повернути сторінку за годинниковою стрілкою на 90 градусів (альбомна сторінка).

Таблицю з великою кількістю рядків переносять на наступну сторінку. В такій таблиці слово «Таблиця» та її номер вказують один раз по центру над першою частиною таблиці, а після заголовка таблиці подають рядок нумерації граф. Цей рядок переносять на наступну сторінку. Над іншими частинами таблиці по центру пишуть слова «Продовж. табл.» і вказують її номер (наприклад, «Продовж. табл. 2.1»).

На всі таблиці в тексті роботи повинні бути посилання. При непрямому посиланні на таблицю слово «таблиця» в тексті пишуть скорочено й у дужках (наприклад, «проведено дослідження динаміки показників ефективності використання оборотних засобів (табл. 3.2)»), а при прямому звертанні на таблицю – повністю (наприклад, розглянемо основні показники ефективності використання оборотних засобів, що приведені в таблиці 3.2). У повторних посиланнях на таблицю чи ілюстрацію слід вказувати скорочення слово «див. табл....»). У кінці подається список використаної літератури та якщо необхідно додатки.

Реальні документи, їхні копії, розрахункові таблиці, графічні матеріали великих розмірів слід наводити у додатках, де вони повинні бути пронумеровані. Додатки оформляються як продовження курсової роботи на наступних сторінках. Кожен додаток починається з нової сторінки. У правому верхньому кутку розміщується слово «Додаток».

Завершену й оформлену належним чином роботу обов'язково підписує автор із зазначенням дати виконання.

1. ЗМІСТ І СТРУКТУРА КУРСОВОГО ПРОЕКТУ “СУЧАСНИЙ СТАН ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ:

(НА ПРИКЛАДІ _____ РЕГІОНУ)”

Мета курсового проекту “Сучасний стан готельного господарства України: (на прикладі _____ регіону)” – оволодіти методикою формування бази даних засобів розміщення певного регіону України та навичками аналізу регіонального ринку готельних послуг.

Інформаційною базою для виконання курсового проекту є законодавчі й нормативно-правові акти України та ЮНВТО; дані Держкомстату України та обласних управлінь статистики; статистичні, інформаційно-аналітичні та нормативно-методичні матеріали Державної туристичної адміністрації України, Управлінь житлово- комунального господарства обласних державних адміністрацій, матеріали міжнародних конференцій, каталоги готелів, рекламні проспекти, прес-релізи, корпоративні звіти та інші документи готельних підприємств, матеріали з мережі Інтернет, публікації у вітчизняній і закордонній періодичній пресі.

Основні етапи виконання курсового проекту:

- 1 етап: визначення мети і завдань роботи;
- 2 етап: підбір джерел інформації;
- 3 етап: збір і аналіз інформації;
- 4 етап: розробка висновків і рекомендацій;
- 5 етап: подання і використання отриманих результатів.

Зміст і послідовність виконання:

Зміст є переліком розділів роботи. Назви заголовків у змісті перераховуються у тій же послідовності і формулюванні, що і в тексті роботи. Напроти кожного заголовка вказують тільки порядковий номер сторінки, на якій розміщений початок розділу.

Вступ. У вступі відображають:

- *актуальність теми* - подається коротка характеристика стану проблеми, що досліджується, обґрунтовується доцільність розробки теми для розвитку готельно-ресторанної індустрії в цілому або окремої її складової; як правило, наводять перелік провідних вітчизняних та закордонних учених, що вивчають проблему;

- *мету і завдання дослідження* - мета, як правило, тісно переплітається з темою роботи; розв'язання завдань дозволяє досліднику досягти мети;

- *об'єкт дослідження* - надається коротка характеристика підприємства, на матеріалах якого виконується робота;

- *предмет дослідження* - визначається той аспект управління, який підлягає дослідженню в межах визначеного об'єкту.

Орієнтовний обсяг - 2 сторінки.

Основна частина курсового проекту включає три складові:

1. **Характеристика закладу.**

Необхідно коротко зазначити:

- вказати повну назву підприємства, адресу розміщення, види діяльності,

zareєстровані в статуті; проаналізувати ліцензію на право здійснення даного виду діяльності; представити коротку історичну довідку;

-охарактеризувати організаційну форму господарювання підприємства, особливості заснування та функціонування, законодавчу базу, відмінності від інших форм, статус підприємства за розміром сформулювати місію підприємства (організації). описати профіль і визначитись з видами діяльності підприємства (організації);

-вибрати та обґрунтувати межі території, яку охоплює діяльність (1.3.табл.):

а) у Волинській області; б) по Україні; в) в Україні та за кордоном;

- дати характеристику внутрішнього та зовнішнього середовища за впливом кожного конкретного фактора. Обґрунтувати доцільність попередньо обраних параметрів діяльності підприємства, враховуючи кожен з діючих факторів;

Основною діяльністю підприємств готельного господарства є надання ліжок-дів. У закладі розміщення аналізується потужність номерного фонду, його завантаженість за сезонами, можливості її підвищення, наявність додаткових послуг. Мета такого аналізу - пошук резервів збільшення номерного фонду та його завантаженості, розробка заходів щодо скорочення простоїв, а також визначення реальної бази для економічно обґрунтованого планування експлуатаційної програми. Для об'єктивного вивчення експлуатаційної програми готельного підприємства визначається ряд показників (за останні два роки-5 років), що дозволяють дати реальну оцінку можливостям використання потужностей підприємства.

Таблиця 1.1.

Аналіз виробничої програми готелю «241» за 201- рік

№ з/п	Назва показника	Порядок визначення	Показник
1)	Проектна потужність	Загальна кількість номерів у закладі розміщення	
2)	Одночасна місткість	Визначається як сума добутків кількості номерів кожної категорії на число постійних місць у кожному з них	
3)	Загальна потужність готелю	Визначається шляхом множення показника кількості номерів на число календарних днів року, що аналізується. Отримана кількість номеро - дів характеризує максимальну пропускну здатність, що має готель.	
4)	Пропускна потужність готелю	Визначається як різниця між загальною потужністю готелю та кількістю номеро - дів у номерах, вилучених з експлуатації у зв'язку з капітальним ремонтом та/чи реконструкцією.	
5)	Планова потужність	Визначається як різниця між пропускнуою потужністю готелю та кількістю номеро - дів у номерах, що перебувають у простої, пов'язаному з поточним ремонтом та іншими об'єктивними причинами.	
6)	Коефіцієнт використання потужності	$K_v = V_n / V_z * 100\%$, де V_n - фактично продана кількість номеро - ночей V_z - планова потужність готелю	

2. Характеристика регіонального ринку готельних послуг.

За статистичними даними проаналізувати сучасні тенденції ринку готельних послуг і зробити висновки щодо його стану. Систематизувати

отриману інформацію у вигляді табл. 1-4.

Зробити висновки щодо структури, динаміки й тенденцій готельного ринку України й обраного регіону. Які типи підприємств переважають в Україні й обраному регіоні? Характерні ці тенденції для всіх регіонів, чи є якісь винятки?

Підприємства яких форм власності переважають в Україні й обраному регіоні? Узагальнити інформацію про потенційну ємність регіонального ринку готельних послуг, зробити висновки щодо конкурентного середовища й надати пропозиції щодо подальшого розвитку готельного ринку регіону. Вказати чинники, що обумовлюють функціонування готельного бізнесу, і фактори, що впливають на його розвиток.

На підставі даних табл. 1.2 потрібно:

- визначити питому вагу всіх типів номерів підприємств готельного господарства в їх загальній кількості;
- дослідити структуру номерного фонду підприємств готельного господарства досліджуваного регіону та зробити певні висновки.

Таблиця 1.2.

Структура номерного фонду підприємств готельного господарства досліджуваного регіону України по типах номерів за поточний рік (одиниць / відсотків)

Типи засобів розміщення	Усього	Типи номерів				
		люкс	напів-люкс	1-місний	2-місний	багато-місний
Готелі	од.					
	%					
Мотелі	од.					
	%					
Кемпінги	од.					
	%					
Молодіжні турбази	од.					
	%					
Гуртожитки для приїжджих	од.					
	%					
Усього	од.					
	%	100	100	100	100	100

Таблиця 1.3.

Базова характеристика готельних підприємств

№ п/п	Показник	Характеристика	Примітки
1	2	3	4
1	Назва готелю		
2	Поштова адреса		
3	Контактний телефон		
4	Факс, електронна пошта		
5	Підпорядкованість		
6	Форма власності		
7	Структура управління		
8	Місце розташування		
9	Відстань до транспортних вузлів (аеропорт, вокзали)		
10	Засоби сполучення		
11	Тип розміщення		
12	Споруда готелю		
13	Дата введення в експлуатацію		
14	Кількість поверхів		
15	Рівень комфорту (кількість зірок)		
16	Дата сертифікації		
17	Специфіка готелю:		
18	Проведення конференцій, семінарів		
19	Зал місткістю _____ місць		
20	Технічні засоби		
21	Аудіовізуальні засоби		
22	Бізнес-центр		
23	Факс		
24	Ксерокс		
25	Міжнародний телефон		
26	Інтернет		
27	Технічні засоби		
28	Аудіовізуальні засоби		
29	Користування комп'ютером		
30	Послуги секретаря		
31	Туризм, дозвілля; екскурсійне обслуговування		
32	Інфраструктура розваг		
33	Місткість		
34	Види послуг		
35	Рівень завантаження		
36	Відсоток постійних клієнтів		
37	Загальна чисельність персоналу		
38.	Інше		

Охарактеризувати основні й додаткові послуги основних готельних підприємств регіону. Зробити порівняльну характеристику. Дані аналізу подати у вигляді табл. 6.

1. Характеристика інших засобів розміщення.

До інших засобів розміщення слід віднести санаторно-курортні підприємства, дитячі оздоровчі табори та інші заклади, які є конкурентними для готельних підприємств.

За статистичними даними проаналізувати сучасні тенденції цього ринку та зробити висновки щодо його стану в Україні й обраному регіоні. Систематизувати отриману інформацію у вигляді табл. 7-10.

Скласти каталог інших засобів розміщення.

Таблиця 1.4.

Порівняльна характеристика послуг готелів регіону

Послуги										
	Готель	Готель	Готель	Готель						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Кондиціонер										
Банкомат										
Банк / обмін валют										
Бар										
Салон краси										
Магазини										
Боулінг										
Бізнес-центр										
Дворецький										
Кабаре										
Оренда автомобілів										
Казино										
Консьєрж										
Організація конференцій										
Диско										
Дайвінг-центр										
Сауна										
Фітнес-клуб										
Флорист										
Тренажерна зала										
Сейф у номері										
Доступ до Інтернету										
Пральня та хімчистка										

Лаунж-бар										
Масаж										
Міні-бар										
Нічний клуб										
Паркінг										
Платне TV										
Ресторан										
Обслуговування в номерах										
Російська і турецька лазні										
Сейф на рецепції										
Солярій										
Магазин сувенірів										
SPA-салон										
Басейн										
Прилади для приготування чаю та кави										
Транспортні послуги										
Wi-Fi Інтернет										
...										

Скласти каталог готельних підприємств.

Систематизувати отриману інформацію у вигляді таб.1.5.

Таблиця 1.5.

Основні групи колективних засобів розміщення за ДСТУ 4268:2003

Класи	Підкласи	Групи	За ДСТУ 4268:2003
1. Колективні засоби розміщення	1.1. Готелі й аналогічні засоби розміщення	1.1.1. Готелі	Готелі, готелі квартирної типу, мотелі, дорожні готелі, клуби з проживанням, готелі в пристосованих транспортних засобах
		1.1.2. Аналогічні готелям засоби розміщення	Пансіонати, будинки відпочинку, туристичні бази
	1.2. Спеціалізовані засоби розміщення	1.2.1. Оздоровчі засоби розміщення	Санаторії, будинки реабілітації, оздоровчі ферми
		1.2.2. Табори праці та відпочинку	Сільськогосподарські, археологічні та екологічні табори праці, табори відпочинку, табори пластунов, гірські притулки, хижки
		1.2.3. Громадські транспортні засоби	Поїзди, судна, яхти
		1.2.4. Конгрес-центри	Конгрес-центри
	1.3. Інші колективні засоби розміщення	1.3.1. Помешкання, призначені для відпочинку	Комплекси будинків або бунгало
		1.3.2. Майданчики для кемпінгу	Майданчики для наметів, автопричепів, будинків на колесах
		1.3.3. Стоянки морського та річкового транспорту	Гавані для суден, порти для транзитних суден
		1.3.4. Інші колективні засоби розміщення	Гуртожитки для молоді, туристичні гуртожитки, будинки відпочинку для людей похилого віку, будинки відпочинку та готелі для робітників, студентські та шкільні гуртожитки

Таблиця 1.6.

Основні групи індивідуальних засобів розміщення за ДСТУ 4268:2003

Класи	Підкласи	Групи	За ДСТУ 4268:2003
2. Індивідуальні засоби розміщення	2.1. Орендовані засоби розміщення	2.1.1. Кімнати, орендовані в сімейних будинках	Кімнати
		2.1.2. Житло, орендоване у приватних осіб або через агентства	Квартири, вілли, будинки, котеджі
	2.2. Інші типи індивідуальних засобів розміщення	2.2.1. Неосновне власне житло	
		2.2.2. Житло, що надається безоплатно родичам або знайомим	
		2.2.3. Інші індивідуальні засоби розміщення	Намети, судна на неофіційних стоянках

Таблиця 1.7.

Кількість готелів та інших місць для короткотермінового проживання за типами по регіонах України в р., одиниць

Назва регіону (області)	Тип підприємства						
	готелів	мотелів	готельно-офісних центрів	кемпінгів	молодіжних турбаз та гірських притулків	інших	усього
У цілому по Україні							
Вінницька обл.							
Волинська обл.							
Дніпропетровська обл.							
Донецька обл.							
Житомирська обл.							
Закарпатська обл.					24		
Запорізька обл.							
Івано-Франківська обл.							
Київська обл.							
Кіровоградська обл.							
Луганська обл.							
Львівська обл.							
Миколаївська обл.							
Одеська обл.							
Полтавська обл.							
Рівненська обл.							
Сумська обл.							
Тернопільська обл.							
Харківська обл.							
Херсонська обл.							

Хмельницька обл.							
Черкаська обл.							
Чернівецька обл.							
Чернігівська обл.							

Таблиця 1.8.

Кількість готелів та інших місць для короткотермінового проживання за формами власності по регіонах України в р.

Назва регіону (області)	Форма власності				
	державна	комунальна	колективна	приватна	власність міжнародних організацій
У цілому по Україні					
Вінницька обл.					
Волинська обл.					
Дніпропетровська обл.					
Донецька обл.					
Житомирська обл.					
Закарпатська обл.					
Запорізька обл.					
Івано-Франківська обл.					
Київська обл.					
Кіровоградська обл.					
Луганська обл.					
Львівська обл.					
Миколаївська обл.					
Одеська обл.					
Полтавська обл.					
Рівненська обл.					
Сумська обл.					
Тернопільська обл.					
Харківська обл.					
Херсонська обл.					
Хмельницька обл.					
Черкаська обл.				24	
Чернівецька обл.					
Чернігівська обл.					

Таблиця 1.9.

Показники експлуатаційної діяльності готельного господарства
України (на прикладі _____ регіону)

Показники	Рік			
	1	2	...	n
1. Кількість підприємств готельного господарства, одиниць				
<i>абсолютне відхилення</i>				
<i>темп зростання</i>				
2. Кількість осіб, які були обслуговані підприємствами готельного господарства, тис. осіб				
<i>абсолютне відхилення</i>				
<i>темп зростання</i>				
3. Кількість обслугованих іноземців, тис. осіб				
<i>абсолютне відхилення</i>				
<i>темп зростання</i>				
Частка іноземців, %				
4. Коефіцієнт завантаження підприємств готельного господарства, %				
<i>абсолютне відхилення</i>				
<i>темп зростання</i>				
5. Загальна місткість підприємств готельного господарства, тис. місць				
<i>абсолютне відхилення</i>				
<i>темп зростання</i>				

Таблиця 1.10.

Характеристика готельного господарства України за регіонами у _____ р.

Назва регіону (області)	Кількість закладів розміщення		Кількість номерів		Одноразова місткість закладів розміщення		Обслуговано приїжджих		Коефіцієнт використання місткості
	одиниць	питома вага, %	одиниць	питома вага, %	місць	питома вага, %	осіб	питома вага, %	
У цілому по Україні									
Вінницька обл.									
Волинська обл.									
Дніпропетровська обл.									
Донецька обл.									
Житомирська обл.									
Закарпатська обл.									
Запорізька обл.									
Івано-Франківська обл.									
Київська обл.									
Кіровоградська обл.									
Луганська обл.									
Львівська обл.									
Миколаївська обл.									
Одеська обл.									
Полтавська обл.									
Рівненська обл.									
Сумська обл.									
Тернопільська обл.									
Харківська обл.									
Херсонська обл.									
Хмельницька обл.									
Черкаська обл.									
Чернівецька обл.									
Чернігівська обл.									

Таблиця 1.11

Основні показники діяльності санаторно-курортних (оздоровчих) закладів України за регіонами у

р.

Назва регіону (області)	Кількість закладів, од.	у них ліжок, од.		Кількість осіб, які були оздоровлені, осіб			Загальна кількість наданих ліжко-днів, л-д	Кількість закладів, що не працювали, од.	Середньооблікова кількість працюючих, осіб
		цілорічних	у місяць максимального розгортання	протягом тривалого часу	протягом 1-2 днів	всього			
У цілому по Україні									
АР Крим									
Вінницька обл.									
Волинська обл.									
Дніпропетровська обл.									
Донецька обл.									
Житомирська обл.									
Закарпатська обл.									
Запорізька обл.									
Івано-Франківська обл.									
Київська обл.									
Кіровоградська обл.									
Луганська обл.									
Львівська обл.									
Миколаївська обл.									
Одеська обл.									
Полтавська обл.									
Рівненська обл.									
Сумська обл.									
Тернопільська обл.									
Харківська обл.									
Херсонська обл.									
Хмельницька обл.									
Черкаська обл.									
Чернівецька обл.									
Чернігівська обл.									
м. Київ									
м. Севастополь									

Таблиця 1.12

Розподіл осіб, оздоровлених санаторно-курортними закладами України за регіонами у _____р.

Назва регіону (області)	Всього оздоровлено		Оздоровлені протягом тривалого часу		Оздоровлені протягом 1-2 днів		Коефіцієнт використання місткості
	осіб	питома вага, %	всього, осіб	у тому числі іноземців	всього, осіб	у тому числі іноземців	
У цілому по Україні							
АР Крим							
Вінницька обл.							
Волинська обл.							
Дніпропетровська обл.							
Донецька обл.							
Житомирська обл.							
Закарпатська обл.							
Запорізька обл.							
Івано-Франківська обл.							
Київська обл.							
Кіровоградська обл.							
Луганська обл.							
Львівська обл.							
Миколаївська обл.							
Одеська обл.							
Полтавська обл.							
Рівненська обл.							
Сумська обл.							
Тернопільська обл.							
Харківська обл.							
Херсонська обл.							
Хмельницька обл.							
Черкаська обл.							
Чернівецька обл.							
Чернігівська обл.							
м. Київ							
м. Севастополь							

Таблиця 1.13

Основні показники діяльності санаторно-курортних (оздоровчих) закладів України за типами у р.

Тип санаторно-курортного (оздоровчого) закладу	Кількість закладів, од.	у них ліжок, од.		Кількість осіб, які були оздоровлені, осіб			Загальна кількість наданих ліжко-діб, л-д	Кількість закладів, що не працювали, од.	Середньооблікова кількість працюючих, осіб
		цілорічних	у місяць максимального розгортання	протягом тривалого часу	протягом 1-2 днів	всього			
Разом заклади тривалого та 1-2 денного перебування									
1. Заклади тривалого перебування, у тому числі:									
1.1. Санаторії									
з них дитячі									
Санаторії для хворих на туберкульоз									
з них для дітей									
1.2. Пансіонати з лікуванням									
1.3. Санаторії-профілакторії									
1.4. Курортні поліклініки									
1.5. Бальнеологічні лікарні, грязелікарні тощо									
1.6. Будинки відпочинку									
1.7. Пансіонати відпочинку									
1.8. Бази та інші заклади відпочинку									
1.9. Дитячі оздоровчо-санаторні позаміські заклади цілорічної дії									
2. Самостійні заклади 1-2 денного перебування									

6. Рекомендовані джерела інформації

1. Стратегічний менеджменті та маркетинг HoReCa [Текст] : Методичні вказівки до практичної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно- ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. 28с.

2..Стратегічний менеджменті та маркетинг HoReCa [Текст] : Конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 120с.

3. Стратегічний менеджменті та маркетинг HoReCa [Текст] : Методичні вказівки до самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно- ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 18с.

4. Сидорук С.В. Готельна справа: методичні вказівки до виконання практичної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно- ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. 28с.

5. Сидорук С.В. Готельна справа: методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спец. 241 Готельно-ресторанна справа денної та заоч. форм навч. / уклад. С.В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. – 18 с.

6. Сидорук С.В. Готельна справа: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно- ресторанна справа денної та заочної форм навчання / уклад. С. В. Сидорук. – Луцьк : Луцький НТУ, 2022. 126с.

Рекомендована література

Базова

1. Розвиток регіональних ринків готельних послуг: монографія /З.В.Герасимчук, С.В.Сидорук.Луцьк: Вежа-Друк, 2018.272с.

2.Положення №711 про освітню програму у ЛНТУ, 27.01.2022 року.

3.Положення №710 про організацію освітнього процесу в Луцькому національному технічному університеті, 27.01.2022 року.

4. Положення № 659 «Про практичну підготовку здобувачів вищої

освіти у Луцькому національному технічному університеті» Луцьк: Луцький НТУ, 27.04.2021 р

5. Приклади оформлення списку літератури згідно ДСТУ «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання» [Електронний ресурс] – Режим доступу:

http://lib.znau.edu.ua/jirbis2/images/phocagallery/2017/Pryklady_DSTU_830_2_2015.pdf.

Допоміжна

1. Галасюк С. С. Організація готельного господарства : навч.-практ. посіб. / С. С. Галасюк, С. Г. Нейздомінов. К. : ФОП Гуляєва В.М., 2019. –204 с

2. Терещук О.С. Інноваційна діяльність готельно-ресторанних підприємств в умовах стратегії інноваційного росту / О.С. Терещук, Т.В. Лисюк, І.В. Байцим // Глобальні та національні проблеми економіки. – 2017. - №16. <http://global-national.in.ua/issue-16-2017>

3. Бізнес-стратегії в готельно-ресторанному господарстві : опорний конспект лекцій / уклад. Ю. С. Синиця. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. 52 с. URL: http://eir.zntu.edu.ua/bitstream/123456789/8886/1/KL_Synytsia.pdf

4. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях : навчально-наочний посібник. Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», 2020. Ч. 1. 188 с. URL: <http://dspace.luguniv.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/2717/kashinska.pdf?sequence=1&isAllo wed=y>.

5. Круковська О. В. Нові організаційно-економічні засади управління послугами в індустрії гостинності на рівні підприємств готельноресторанного бізнесу. Агросвіт. 2022. № 3. С. 70-76. URL: <http://www.agrosvit.info/?op=1&z=3575&i=8>

6. Сидорук С.В., Куцай Н.С. Аналіз та оцінка управлінської діяльності готельних закладів. Перспективи розвитку туризму в Україні та світі: управління, технології, моделі [кол. монографія] / за ред. проф. Матвійчук Л.Ю. Видання шосте. – Луцьк: ІВВ Луцького НТУ, 2020. – 320 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Державного агентства розвитку туризму України. <http://www.tourism.gov.ua>

2. Інтернет-портал для управлінців. <http://www.management.com.ua/>

Титульна сторінка

Міністерство освіти і науки України
Луцький національний технічний університет
Факультет митної справи, матеріалів та технологій
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КУРСОВА РОБОТА

з дисципліни «Організація готельного господарства»
на тему «Сучасний стан готельного господарства
України: (на прикладі _____ регіону)»

Виконав: студент групи
ГРС-21, спеціальності
«Готельно-ресторанна справа»
Міщанчук Владислав

(підпис)

Керівник:
к.е.н., доцент Сидорук С.В.

(підпис)

Національна шкала _____

Кількість балів _____ Оцінка: ECTS _____

Члени комісії _____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали)
_____	_____
(підпис)	(прізвище та ініціали))

Луцьк 2023 р.

Організація готельного господарства [Текст] : Методичні вказівки до виконання курсової роботи для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування / уклад. С.В. Сидорук – Луцьк : ЛНТУ, 2022. – 25 с.

Комп'ютерний набір
Редактор

С.В. Сидорук
С.В. Сидорук

Підп. до друку «__» _____ 2022 р. Формат 60х84/16. Папір офс.
Гарн. Таймс. Ум. друк. арк. 1,75.
Тираж 50 прим.

Інформаційно-видавничий відділ
Луцького національного технічного університету
43018, м. Луцьк, вул. Львівська, 75
Друк – ІВВ ЛНТУ